

Il GRANO KHORASAN in quattro puntate

1° puntata: Origine nota del grano khorasan

2° puntata: Origine da ricerca bibliografica

3° puntata: La selezione di un seme "italiano"

4° puntata: Il progetto di filiera

Senza dubbio si tratta del cereale che ha dato il via al ritorno dei grani antichi e l'interesse sempre in crescendo dei consumatori per questi miracoli della natura.

Per questo motivo crediamo si meriti di essere conosciuto meglio, cercando di dare una descrizione tecnica, ma che sia anche di interesse per i consumatori.

Alcune informazioni sono assolutamente condivisibili con i nostri colleghi americani; altri concetti ci sentiamo in dovere di correggerli e proporvi la versione che la nostra storia ci ha tramandato.

1° puntata: Origine note del grano khorasan

Secondo un modello scientifico la sua coltivazione sarebbe partita dal Vicino Oriente e si sarebbe diretta verso l'Europa circa 9500 anni fa con una velocità di penetrazione di circa un km all'anno attraverso le coste del Mediterraneo Orientale arrivando in Italia solo mille anni più tardi.

Questo breve ed introduttivo inquadramento storico scientifico, ci dice che:

Le tre linee genetiche progenitrici dei cereali moderni sono già diffuse in tutta l'area mediterranea;

il *Triticum turgidum turanicum* (Khorasan) non è che una delle innumerevoli varietà di grani tetraploidi evolutesi nel tempo, ma economicamente meno vantaggiosa secondo i criteri dell'agricoltura intensiva moderna (poiché di resa inferiore) quindi abbandonata e successivamente recuperata per i suoi pregi nutrizionali.

Inoltre le due specie *T. turgidum* e *T. polonicum*, alle quali si fa più spesso riferimento parlando del grano Khorasan, erano già ben note dalla fine del 1700

Da allora molti autori hanno sempre confermato l'esistenza di queste due specie ed è giusto dire, parlando di Khorasan, che questo è un grano oggi valorizzato per peculiari caratteristiche nutrizionali. Questo per evitare di attribuire infondate origini dovute ad impossibili ritrovamenti di antichi semi in tombe egizie, considerando che un seme ben conservato sottovuoto (con le moderne tecniche) dura al massimo 30 mesi, figuriamoci se si sarebbe conservato per 3000 anni!

Non è pertanto stato ritrovato nelle tombe del Antico Egitto, anche se in parte veniva coltivato anche nelle regioni dell'Anatolia e in zone marginali dell'Asia e dell'Africa settentrionale.

Rimane tutt'oggi **incerta l'origine** vera e propria del grano Khorasan così come incerte sono in generale le origini del *Triticum*.

Già nel 1651 viene descritto come un grano dalle cariossidi particolarmente grandi e lunghe, ma solo nel 1681 viene denominato come *T. polonicum*.

Inizialmente il Khorasan era erroneamente attribuito al *T. polonicum* mentre dal 2009 è attribuito dal USDA (United States Departement of Agricolture) al *T. turgidum turanicum*.

In realtà leggendo le pubblicazioni del professor Percival (1921) esiterebbe una terza varietà associata al *turgidum turanicum*. Questa è definita come “oriental wheat” (grano orientale) e colloca la sua origine nella regione iraniana del Khorasan. Le caratteristiche morfologiche di questa specie sono differenti da quella del *T. turgidum* e *T. polonicum*, ma è bene attenersi a quanto disposto da USDA. Esso, fra le varietà di grano è quella apparsa più recentemente poiché non si ha nessuna evidenza della sua esistenza antecedente alla prima metà del XVII secolo.

2° puntata: Origine da ricerca bibliografica

Uno dei più stimati botanici di tutti i tempi, in una sua pubblicazione del 1921, ha descritto e ritratto a china quali fossero le varietà e le origini delle diverse specie.

Abbiamo quindi potuto apprendere che queste varietà fossero tre:

- *Polonicum*: dal Nord Europa (come il nome lascia intuire) ed associato alla prima registrazione del marchio *Kamut* del 1989;
- *Turanicum*: dal Sud Europa (Sicilia?) ed attualmente sulle nostre tavole come *khorasan*;
- *Oriental Wheat*: dalla regione del Khorasan.

Non possiamo però escludere che il *Turanicum* sia arrivato in Sicilia dal Medio Oriente, come conseguenza delle numerose dominazioni subite nei secoli e quanto queste abbiano contribuito allo sviluppo agricolo e all'influenza culturale che in parte ancora oggi sopravvivono.

Grazie all'evoluzione del mercato degli ultimi decenni è tornato alla luce un tesoro nascosto, celato dietro nomi locali fantasiosi che gli agricoltori utilizzavano nel loro dialetto: *Strazzavizazzi, Farro Lungo, Farru, Farrone, Gnolu, Perciasacchi, Perciavisazzi, Vittorio Emanuele* (per citare quelli riconosciuti dal Decreto del

17/10/2014 e pubblicati con G.U. n. 257), Settecentanni (per citarne uno ancora sconosciuto ai non addetti ai lavori ed evocativo della sua longevità).

Una nota curiosa è l'origine del nome *Perciasacchi* (letteralmente buca sacchi); così chiamato perché la forma appuntita della sua cariosside buca i sacchi di juta durante il trasporto.

Lo stesso Decreto conferma che l'origine di questo "frumento duro" sono le province di: Palermo, Catania, Enna, Caltanissetta, Siracusa e Messina; quindi una vastità di territori con condizioni climatiche anche molto diverse tra loro, ma tutte sul territorio siciliano.

Curioso sapere che la produzione migliore avvenne con il raccolto 2017 quando a febbraio scesa la neve; poiché dopo quella nevicata non si vide più acqua sino al raccolto. Osservando i campi in primavera sembrava che il grano si fosse appena svegliato dal letargo invernale.

Questo spiega forse perché la coltivazione di grano khorasan abbia trovato condizioni ottimali in Nord America e Canada. Grazie all'abile azione di marketing, con la denominazione Kamut®, tipica degli americani e per la quale dovremmo ringraziarli, il nostro mercato nazionale è stato invaso da un cereale che già avevamo in casa, ma che nessuno aveva considerato.

Il grano khorasan si presta molto bene alla coltivazione in biologico, poiché è una cultivar che si è adattata nel corso dei secoli all'ambiente siciliano e non richiede l'ausilio di fertilizzanti chimici.

La statura del suo fusto (1,5-1,8m) riesce agevolmente a combattere l'insorgere di erbe infestanti senza dover ricorrere ad erbicidi chimici.

Non avendo subito alterazioni genetiche, il sapore, gli aromi ed i contenuti nutrizionali di questo prezioso grano si sono preservati inalterati nel tempo.

3° puntata: La selezione di un seme "italiano"

Partendo da un'intuizione di un "agricoltore custode" siamo riusciti a fare qualche cosa di straordinario.

Grazie al supporto tecnico di Arcoiris, azienda sementiera 100% biologica e associata alla Rete Semi Rurali, abbiamo voluto rendere applicabile uno dei principi più remoti dell'agricoltura biologica: rendere alla terra ciò che un tempo ci ha donato.

Come anticipato, il vero problema era quello di uniformare questo grano e dare un unico nome, che fosse ufficialmente riconosciuto dalle istituzioni, dal mercato, dai trasformatori e dai consumatori.

Questo ci ha portato a presentare domanda al CREA per l'iscrizione al registro varietale con il nome commerciale che gli era stato attribuito da FDA e con il quale dovrebbe essere riconosciuto dal mercato: grano khorasan.

La domanda di registrazione è stata accolta favorevolmente ed abbiamo potuto finalmente dare vita ad un progetto di filiera industriale con un seme italiano cartellinato.

4° puntata: Il progetto di filiera

Grazie al coordinamento di BIOLOGISTIC, azienda dedicata esclusivamente a materie prime biologiche e progetti di filiera, alla disponibilità di diverse strutture industriali ed alla volontà di un noto distributore abbiamo creato qualcosa di unico in Italia e forse in Europa: partire dal nucleo (germoplasma) e seguire le sue evoluzioni sino al prodotto finito sugli scaffali della grande distribuzione e del dettaglio specializzato.

Questo tipo di organizzazione ci consente di poter garantire ai trasformatori una tracciabilità reale sino al seme.

Altro dato importante a tutela del grano khorasan: per la semina viene sempre fornito seme cartellinato e non è previsto il reimpiego.

La garanzia di un serio impegno da parte degli agricoltori è confermata dai contratti di filiera agricola pluriennale per grano khorasan con registrazione AGEA; grazie ai quali da un lato siamo lieti che gli agricoltori possano percepire dei contributi addizionali, dall'altro abbiamo la garanzia che questi siano vincolati alla filiera ... pena la perdita dei contributi.