

#GIOVANI


SAPER FARE/FARE SAPERE

KEYWORDS:

IMPRESA, BUONE PRATICHE, RICERCA

GRADITI: DAL CAMPO ALLA TAVOLA

*Le classi dell'Istituto d'Istruzione Superiore
"Giuseppe De Gruttola" di Ariano Irpino (AV)*

A photograph of two young men standing in a field of tall hemp plants. The man on the left is wearing a light-colored t-shirt and looking towards the right. The man on the right is wearing a dark t-shirt and looking towards the left. The background is filled with green hemp plants under a bright sky.

*Sinergia tra ricerca
e sperimentazione,
collaborazione
tra enti pubblici
e aziende private
e coinvolgimento
dell'IIS G. De Gruttola
per il recupero e la
valorizzazione dei grani
antichi e tradizionali.*

Nel cuore della Campania è in via di sviluppo un progetto ambizioso ma estremamente attuale: riguarda temi importanti quali la sostenibilità e la salute e offre concrete possibilità di sviluppo per il territorio dal punto di vista occupazionale.

L'IIS G. De Gruttola di Ariano Irpino, con gli indirizzi agrario ed alberghiero, è partner del progetto GRADITI (acronimo di Grani antichi per nuovi prodotti salutistici), un lavoro di ricerca scientifica e divulgazione dei risultati che si realizza attraverso un partenariato con diversi protagonisti, ciascuno per le proprie competenze e know-how. Nello specifico, il progetto vede il coinvolgimento attivo di aziende private ed enti pubblici con uno sguardo verso l'economia sostenibile, la valorizzazione delle realtà locali portatrici di tradizioni agricole e produttive, la biodiversità e la differenziazione dell'offerta.

GRADITI si propone, attraverso un'attività di ricerca triennale finanziata dal PSR Campania, di studiare, in Irpinia, i migliori metodi di produzione e lavorazione di antiche cultivar (Carosella, Risciola e Saragolla) per l'ottenimento di prodotti sostenibili e salutistici.

I grani antichi hanno peculiari caratteristiche chimiche e nutrizionali che li differenziano da quelli attualmente in commercio e possono offrire una soluzione alternativa al crescente numero di persone intolleranti al glutine (in Italia si parla di cifre superiori ai 3 milioni). Da evidenziare, ad esempio, l'ottimo rapporto amilosio/amilopectina, l'alto contenuto in fibre e l'elevato tasso di polifenoli, un ottimo rapporto $\omega-6/\omega-3$, un'attività benefica sul microbiota intestinale e così via.

In perfetta sintonia con la strategia Farm to Fork (il piano promosso dalla Commissione europea per guidare la transizione verso una più sostenibile filiera alimentare), il progetto affronta il tema partendo dalla sperimentazione in campo volta alla ricerca di una rotazione ottimale, che permetta di produrre frumento senza l'uso di prodotti di sintesi per la concimazione e il controllo delle infestanti.

Il coinvolgimento della scuola nasce dall'esigenza di sensibilizzare i giovani su temi di importanza crescente, come il rispetto per l'ambiente e l'attenzione alla salute attraverso la qualità degli alimenti.

Le classi del triennio dell'indirizzo alberghiero hanno potuto cimentarsi con le farine di Risciola, Saragolla e Carosella e con diverso grado di abburattamento (0, 1, 2 e integrale) per "sfornare" nuovi preparati. Le attività del pastificio Le Vecchie Tradizioni di Lioni e il panificio l'Antica Panetteria Molettieri di Napoli, tra i partner del progetto, hanno offerto ai ragazzi testimonianze sulla filiera della trasformazione.

Le classi del triennio dell'indirizzo agrario, invece, hanno preso parte alle visite in campo effettuate presso alcune aziende del territorio irpino (Azienda Graziosi di Frigento, Azienda Pompilio di Savignano Irpino, Azienda luorio di Villamaina) e si sono recate anche presso il Mulino Bencivenga di Alvignano e il Birrifico Serrocroce di Monteverde.

Non sono mancate le esperienze in convegni divulgativi sull'argomento; tra questi, una conferenza di presentazione organizzata dal Consiglio Nazionale delle Ricerche presso Città della Scienza di Napoli.

A tutt'oggi, la sperimentazione ha dimostrato che i grani selezionati sono più resilienti ai cambiamenti climatici, hanno un palco radicale molto profondo, un alto indice di accostamento capace di "soffocare" le piante infestanti e sono dotati di una tolleranza alle principali avversità biotiche e abiotiche.

La partecipazione al progetto GRADITI ha rappresentato per gli studenti un importante momento di riflessione. Infatti, sebbene il ruolo dei grani antichi nella salute degli alimenti sia ancora dibattuto, è un dato di fatto che essi rappresentino una nicchia di mercato in crescita. Ed è intuitivo che la loro coltivazione, dal valore commerciale intrinseco più elevato, è economicamente sostenibile soltanto se condotta in regime biologico e in areali poco produttivi, nelle zone dell'"osso" per usare una espressione di Manlio Rossi-Doria.

Sono questi i presupposti su cui ragionare e investire affinché questa filiera locale diventi una opportunità concreta e un importante volano per l'economia dell'area.

PROGETTO GRADITI

Responsabile scientifico del progetto: dott.ssa Maria Grazia Volpe

Partner: Azienda Ottavio Lucifero (capofila), CNR con due istituti del Dipartimento Bioagroalimentare, Istituto di Scienze dell'Alimentazione (ISA) e l'Istituto di Protezione Sostenibile delle Piante (IPSP) e Città della Scienza di Napoli rispettivamente per le attività scientifiche e disseminazione dei risultati

Altri partner: Azienda Agricola luorio Luigia; Azienda Agricola Pompilio; Azienda Agricola Graziosi; Serrocroce Birrifico Agricolo; Azienda Agricola Mulino Bencivenga; Antica Forneria Molettieri; Le Vecchie Tradizioni di Immacolata Di Paolo e l'Istituto tecnico agrario G. De Gruttola di Ariano Irpino (AV).

Obiettivo: utilizzare farine ottenute da grani antichi per nuovi prodotti ad alto valore salutistico con ricadute positive sul consumatore e per la salvaguardia della biodiversità agraria e l'uso sostenibile del suolo.



GRADITI.IT

