

Allo studio sementi che durano tre anni e cereali senza glutine

Innovazione/2 Sul campo

Manuela Soressi

Grani da seminare non ogni anno ma ogni tre anni, varietà di mais pigmentati di diversi colori (e, quindi, ricchi di antiossidanti), sottoprodotti "riscoperti" per il loro valore nutrizionale, come il germe di grano. E poi sperimentazioni per diminuire nei cereali le sostanze "sgradite", come glutine e acrilamide, e per abbassarne l'indice glicemico. Sempre senza intaccare quel patrimonio di piacere legato al consumo della pasta, del pane e dei prodotti da forno a cui (soprattutto noi italiani) siamo abituati.

Sono queste alcune delle direttrici su cui si muove l'innovazione nel mondo dei cereali, grazie ai tanti progetti di ricerca condotti a livello accademico, spesso in collaborazione con aziende del settore, e con il ricorso ai finanziamenti pubblici.

Tanti filoni di studio differenti, ma con obiettivi comuni: rendere la filiera dei cereali più sostenibile e adattarla ai cambiamenti climatici, ma anche sviluppare l'economia circolare e offrire prodotti finiti più vicini alle richieste salutistiche dei consumatori.

Tra i progetti più promettenti ci sono i grani perenni, quelli che non richiedono di essere seminati ogni anno ma ogni 36 mesi. «Sono una risposta ai cambiamenti climatici e alla necessità di aumentare la produzione, sia in termini di qualità che di quantità, e di farlo in modo sostenibile, perché hanno una produttività più costante, richiedono meno acqua, tutelano il suolo e permettono di sfruttare nuove aree di coltivazione», spiega Emanuele Marconi, direttore del Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione del Crea, che sta lavorando sui grani perenni con il progetto Change-Up. Un progetto in cui rientra anche lo studio delle popolazioni evolutive, ossia i miscugli di grani differenti che, sfruttando la variabilità genetica, si adattano alle condizioni ambientali, non necessitano di diserbanti e riescono a dare produzioni stabili nel tempo. Il Crea le sta sperimentando in campo, in regime biologico e senza irrigazione, e nel 2024 ne trasferirà i risultati ai cerealicoltori.

Agricoltori che sono, invece, già coinvolti in Graditi, un progetto condotto in Campania dall'Istituto di scienze dell'alimentazione di Avellino (Cnr-Isa). Punto di partenza la sperimentazione su alcune varietà di grani del passato per valorizzare la biodiversità agraria, realizzare una coltivazione sostenibile e avviare una filiera locale di prodotti di qualità.

«I risultati del primo anno di sperimentazione sono stati interessanti soprattutto per il grano tenero e per la varietà Risciola – afferma la coordinatrice del progetto Maria Grazia Volpe –. I prodotti ottenuti da questi cereali (come pasta, farina e birra) si sono rivelati interessanti sia per il gusto non omologato sia per il profilo nutrizionale, superiore ai prodotti in commercio per quanto riguarda il tenore in fibra e in antiossidanti». Un buon punto di partenza per lo sviluppo di una linea di prodotti alimentari di nicchia, da vendere con il marchio di qualità Graditi, next step del progetto.

Sono già sul mercato, invece, i prodotti ottenuti dalla germinazione del frumento, una pratica rivalutata solo di recente dopo che a lungo la si è ritenuta dannosa per la qualità tecnologica del grano. Invece gli studi recenti hanno rivelato che, se adeguatamente condotta, permette di ottenere farine che danno impasti più digeribili, che restano morbidi più a lungo e che sono anche più ricchi di minerali e vitamine.

Così oggi i cereali germinati sono stati rivalutati sia per la produzione di alimenti funzionali sia per migliorare le prestazioni tecnologiche delle farine commerciali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sperimentazioni di chicchi perenni che non richiedono la semina stagionale ma ogni 36 mesi e di grano tenero Risciola per il gusto unico che riesce a dare a pasta, farina e birra

