



## La presentazione al Food Festival



# Il pane di Ötzi torna in tavola a Ferrara Dopo 5.000 anni c'è il grano monococco

► I frumenti antichi stanno attirando sempre maggior interesse e il nuovo pane con grano monococco, che risale a 5 mila anni fa, sarà lavorato da Vassalli srl di Ferrara. Da domani pan bauletto, focacce e pizze saranno in vendita alla Coop.

► **Bonesi** nell'inserto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



175416

**Ötzi** è il cosiddetto "uomo dei ghiacci" ritrovato nel 1991. Secondo gli esperti visse 5.000 anni fa quando fu scoperto e coltivato tale grano

## Il benessere dal passato **Panificati** dedicati a Ötzi

Via alla filiera creata su una farina che torna dopo 5.000 anni  
La base è di monococco e la produzione a cura di Vassalli srl



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

175416

# La farina tornata dal passato

Storia del primo grano selvatico domesticato dall'uomo: così nacque l'agricoltura  
E ora in omaggio a Ötzi ecco la novità commerciale svelata al Ferrara Food Festival

di **Adriano Facchini**

Il pane di Ötzi torna in tavola dopo 5.000 anni e lo fa nella nostra città, nell'ambito della seconda edizione del "Ferrara Food Festival", in programma da domani a domenica.

Ötzi è la mummia del Similaun o uomo del Similaun, represso antropologico rinvenuto in Trentino Alto Adige, risalente all'Età del rame. E dello stesso periodo è la farina di grano monococco, la prima pianta coltivata e addomesticata dall'uomo, dotata di eccellenti qualità salutistiche e ambientali. E siccome negli ultimi anni l'interesse verso i cosiddetti frumenti "antichi" è aumentato quasi esponenzialmente, ecco che nasce questo pane, dedicato a Ötzi (la foto in copertina è della rivista Review) e realizzato in diversi formati da Vassalli srl di Ferrara (la sede del panificio industriale è in viale Veneziani), utilizzando appunto farina di grano monococco. E il Ferrara Food Festival è l'occasione per presentare questo nuovo pane, che sarà commercializzato dai supermercati Coop.

**Le origini** L'uomo anche quando era nomade aveva scoperto che vi erano delle piante che producevano dei granelli commestibili e che si conservavano bene: alcune graminacee. Siamo all'incirca nel 10mila a.C., da 2-3mila anni era terminata l'ultima glaciazione, iniziata circa 100mila anni prima, e le temperature erano sensibilmente salite. Casualmente alcuni chicchi sono caduti nel fango e subito sono germinati e questo ha probabilmente suggerito la possibilità di poterli moltiplicare. Il processo di prima domesticazione del grano monococco selvatico avveniva nella zona sud est della Turchia, sulle montagne del Karca-

dag. Da questo semplice atto nasce la prima forma di agricoltura e si mettono le prime basi della società civile, e del successivo aumento demografico. Senza questo atto non sarebbero mai sorte le prime comunità organizzate. Con la domesticazione del grano o frumento, l'uomo preistorico da nomade è diventato quindi stanziale.

**La svolta** Il grano monococco è stato il primo cereale domesticato dall'uomo e il suo progenitore selvatico (*T. boeoticum*) cresce ancora oggi nelle zone centrali della "Mezzaluna" fertile sopraccitata. La coltivazione del grano monococco è stata ampiamente diffusa per circa 7.000 anni anche in Italia, e fino al 3000 a.C. era un componente sostanziale della dieta del tempo. Questo è emerso anche grazie al ritrovamento di Ötzi, il cosiddetto "uomo dei ghiacci", il cui cadavere è stato ritrovato perfettamente conservato nel ghiacciaio del Similaun, in Alta Val Senales il 19 settembre 1991 e visto, secondo la datazione effettuata col radiocarbonio 14, tra il 3550 e il 3300 a.C.

Al momento della morte, Ötzi indossava una mantella di paglia di grano monococco, mentre all'interno dell'intestino sono state trovate tracce di un prodotto sfarinato a base sempre di grano monococco, segno che comunque nella zona era coltivato. Oltre a ciò, lungo tutto l'arco alpino numerosi sono stati i ritrovamenti di resti di pani datati tra il 3500 e il 3000 a.C., alcuni dei quali fatti proprio con farina di grano monococco. Verso il 3000 a.C. la coltivazione del grano monococco, che per migliaia di anni era stato il cereale principale dell'alimentazione dell'uomo nell'ambiente mediterraneo, venne abbandonata, sostituito dal Farro (*Triticum di-*

coccum), che resterà il cereale per eccellenza fino alla seconda metà del XVI secolo quando questo ruolo venne assunto dal grano duro (*Triticum durum*) nelle zone più calde, e dal grano tenero (*Triticum aestivum*).

**La crisi** Il declino del grano monococco e del farro è dovuto, oltre alla ridotta produttività, anche dal fatto che come il riso hanno una granello rivestita da foglioline secche, note come "glume", che vanno eliminate prima di procedere alla macinazione. La coltivazione del farro, pur se notevolmente ridotta si è mantenuta fino ai giorni nostri (a esempio in Garfagnana e nell'Appennino centrale e in ridotte superfici anche in Austria e Francia), mentre quella del grano monococco si è persa quasi totalmente, anche se non è mai scomparsa del tutto. Infatti, negli anni '80 del secolo scorso ne sono stati raccolti campioni in Puglia, Campania e in Spagna, come infestante di altre colture.

Etimologicamente la parola farina deriva da farro come, secondo alcuni storici, anche il nome di Ferrara sembrerebbe derivare da farro, pianta ampiamente coltivata in tutta la Pianura Padana nel primo millennio dopo Cristo. Va aggiunto che la pianta del grano monococco è geneticamente quella più semplice perché ha un solo genoma, come l'uomo, ripetuto due volte, il farro e il grano duro hanno due genomi ripetuti due volte, mentre il grano tenero ne ha tre ripetuti due volte. Farro, grano duro e grano tenero sono quindi piante poliploidi e questo per poliploidizzazione spontanea (inglobamento di cromosomi di altre piante).

Si potrebbe poi aggiungere che, farro e frumenti sono piante geneticamente modificate, non dall'uomo, ma

dalla natura. Ma anche all'interno della specie monococco è presente un'ampia biodiversità e quindi non tutte le piante mostrano le stesse caratteristiche.

Dagli studi e il lavoro di selezione di Isea Agroservice di S. Severino Marche (Mc) ottenute due varietà di grano monococco che mostrano stabilità abbinata alle migliori caratteristiche agronomiche, qualitative e tecnologiche: Hammurabi e Norberto. ●

© RIPRODOTTO IN PARTE RISERVATA

**La riscoperta**  
Sono oggi di moda i frumenti "antichi" che presentano ottime caratteristiche



## Chescelta

Nelle foto in alto diverse proposte di pane con grano monococco prodotto da Vassalli srl e personale del panificio ferrarese. A lato sempre al monococco ecco squisite tagliatelle.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

175416