

GRANI ANTICHI SICILIANI: DAL CREA UNA FILIERA AUTENTICA E TRACCIABILE

Convegno conclusivo del progetto CA.VA.SI.F.D. - Caratterizzazione di Varietà Autoctone Siciliane di Frumento Duro – coordinato dal CREA Difesa e Certificazione in collaborazione con il Consorzio di Ricerca “Gian Pietro Ballatore”

Sinonimo di naturalità e tradizione, i “grani antichi siciliani” costituiscono un patrimonio prezioso, che riveste una particolare importanza per l'agricoltura in Sicilia, da sempre considerata il granaio d'Italia, oggi tornati nel carrello della spesa e sulle tavole degli italiani. Legati ad antiche tradizioni, usi e costumi locali, associati a numerosi prodotti tipici molto apprezzati dai consumatori, costituiscono un elemento indispensabile per la tutela di un patrimonio genetico, economico, sociale e culturale di grande valore.

Per queste ragioni il CREA, con il suo centro di Difesa e Certificazione, in collaborazione con il Consorzio di Ricerca “Gian Pietro Ballatore” e l'Università della Tuscia di Viterbo, sono stati impegnati nella caratterizzazione morfologica, genetica e biochimica delle varietà autoctone siciliane di frumento duro - **progetto CA.VA.SI.F.D.** - iscritte al Registro Nazionale delle Varietà da Conservazione delle specie agrarie e custodite presso le aziende responsabili della conservazione in purezza (agricoltori custodi). Grazie all'adozione di **adeguati protocolli scientifici** sono state ottenute schede descrittive dettagliate per l'identificazione varietale. **Con l'uso di marcatori molecolari** (DNA fingerprinting) è stata valutata la variabilità genetica delle popolazioni di grani e sono stati definiti profili univoci, necessari anch'essi all'identificazione varietale. L'impiego di **marcatori biochimici** ha consentito, inoltre, di caratterizzare i profili delle proteine di riserva (in particolare gliadine e glutenine che compongono il glutine) delle varietà locali censite. I materiali studiati provengono direttamente dalle varietà autoctone coltivate oggi in Sicilia dagli agricoltori responsabili del loro mantenimento in purezza e non da collezioni istituzionali e rappresentano, quindi, la reale biodiversità presente sul territorio regionale. Tale fotografia delle popolazioni autoctone siciliane consentirà nel tempo di verificare le eventuali variazioni o scostamenti dovuti all'interazione con l'ambiente e alla selezione consapevole o inconsapevole degli agricoltori. In totale sono state caratterizzate **55 accessioni di 22 varietà di frumento duro e 9 accessioni di 3 varietà di frumento tenero**.

L'attività svolta rappresenta un valido contributo per l'identificazione varietale, nel corso dei controlli ufficiali, per la certificazione delle sementi e la conseguente tracciabilità delle produzioni. Sarà, così, possibile assicurare l'autenticità dei prodotti tipici locali ed escludere possibili frodi, a tutela dell'intera filiera: consumatori e produttori avranno la garanzia della varietà impiegata.

Si tratta di uno step fondamentale per il recupero, la tutela, la valorizzazione e la conservazione delle risorse genetiche studiate, riducendo i rischi di estinzione e/o erosione genetica, favorendo, inoltre, la creazione di una banca del seme fisica ed informatica, indispensabile per la conservazione delle varietà autoctone siciliane e della loro biodiversità.

Contatto stampa: Micaela Conterio 335 8458589

CONTATTO STAMPA

MICAELA CONTERIO 3358458589 Giornalista

Capo Ufficio Stampa

CRISTINA GIANNETTI 345 0451707

CREA – via della Navicella 2/4 – 00184 Roma

@ stampa@crea.gov.it f W www.crea.gov.it

TWITTER CREA_RICERCA

FACEBOOK: CREA – RICERCA

LINKEDIN: CREA RICERCA

INSTAGRAM: CREARICERCA

CREAtube: <https://www.crea.gov.it/crea-tv>

CREA futuro: <https://www.crea futuro.eu/it/>