



ALLA RICERCA DELLA SARAGOLLA PERDUTA, IL PROGETTO SARAB PER RICONOSCERE I VERI GRANI ANTICHI ABRUZZESI

9 Settembre 2020 

L'AQUILA – I grani antichi sono di moda, ma esistono davvero? Chi li coltiva? Da diversi decenni si sta diffondendo l'interesse dei ricercatori e dei consumatori per i grani che i nostri bisnonni coltivavano prima che la rivoluzione verde immettesse sul mercato le nuove varietà, frutto di incroci e selezioni operati dall'uomo.

Il vantaggio offerto da queste nuove varietà, in termini di coltivabilità con mezzi meccanici e resa, sono innegabili, ma come sempre succede ogni medaglia ha la sua faccia nascosta.

I nuovi grani sono tutti più o meno simili mentre, secondo le teorie darwiniane, l'esistenza di piante con caratteristiche diverse (variabilità genetica) è alla base della capacità naturale delle stesse di adattarsi all'ambiente oltre ad essere indispensabile per poter ottenere grani migliori.

Al contrario, i frumenti antichi essendo il frutto di scambi tra agricoltori e selezionati nel corso di millenni dall'ambiente, sono molto differenti fra loro. Il danno conseguente all'abbandono delle vecchie varietà, e quindi di una parte importante della biodiversità locale, non è solo ambientale ma anche culturale, paesaggistico e gastronomico.

Spesso nelle vecchie varietà sono presenti più metaboliti secondari (Rascio et al., 2016) che contribuiscono ad esaltare il sapore dei prodotti derivati come pane e pasta, hanno la funzione di proteggere la pianta dall'ambiente (parassiti e fenomeni atmosferici) ed anche proprietà antiossidanti, benefiche per l'organismo umano. I grani antichi sono inoltre meno ricchi di proteine che potrebbero essere male o affatto tollerate dal nostro organismo.

Dal 2018 la Regione Abruzzo, in collaborazione con la dottoressa **Agata Rascio** del Centro di ricerca per la cerealicoltura e colture industriali (Crea-Ci), nella sede di Foggia, ha messo in atto il progetto "Sarab" finalizzato al "Recupero, caratterizzazione e valorizzazione della Saragolla abruzzese".

È questa una tipologia di frumento presente nel centro-sud Italia nei primi del '900 (De Cillis, 1927; Draghetti, 1927), citata in reperti storici del XVI e XVII secolo (Fiore, 2013) ed ancora oggi coltivata in diverse aziende abruzzesi (Rascio e Fares, 2018).

Il progetto ha coinvolto undici di esse che hanno messo a disposizione le loro sementi, da non



confondersi con quelle della omonima varietà migliorata, frutto di incroci tra la varietà Iride e la linea d'élite Pbs 0114, una costituzione recente (del 2004) e non una varietà locale.

Quasi tutti gli 11 campioni delle putative Saragolla abruzzesi oggetto di studio nel progetto, sono risultati miscugli multigeneri, multispecie e multivariatali. Questa ricchezza di biodiversità deve essere preservata nella sua integrità attraverso la coltivazione in situ, ossia nelle aziende di provenienza. A testimonianza dell'origine comune delle popolazioni esaminate, in quasi tutte è stata rilevata in maggiore quantità una stessa tipologia di piante con altezza media di circa 125 centimetri, spighe chiare o leggermente pigmentate piuttosto compatte, glume pelose, ariste chiare o brune alla base, cariossidi ambrate ed allungate.

Considerando la presenza ubiquitaria di questa tipologia di spiga nei campioni provenienti da province abruzzesi relativamente distanti fra loro, le si possono considerare tipiche della regione. Sono in corso ulteriori studi per la caratterizzazione genetica e per la descrizione puntuale di quei caratteri di distinguibilità, omogeneità e stabilità che consentano di ottenere per la Saragolla abruzzese il riconoscimento di "varietà da conservazione".