



Ladispoli: all'Alberghiero due giorni di convegno sui grani antichi

Descrizione

Il 5 e 6 Dicembre, presso l'Istituto Professionale di via Federici si svolgerà un Convegno sui frumenti duri e, in particolare, sul "Senatore Cappelli", la cultivar ben nota ai bio-consumatori, ottenuta dal genetista Nazareno Strampelli nel 1915 presso il Centro di Ricerca per la Cerealicoltura di Foggia e dedicata al Marchese Raffaele Cappelli, Senatore del Regno d'Italia. Il grano duro Cappelli, ancora coltivato soprattutto nell'Italia meridionale (in Basilicata, Puglia e Sardegna) è utilizzato per la produzione di pasta, pizza e pane biologici.

A spiegare agli studenti le proprietà e i vantaggi dei grani antichi, nell'Aula Magna dell'Alberghiero di via Federici, saranno il Prof. Francesco Sestili, Ricercatore in Genetica Agraria presso l'Università della Tuscia e Guido Felici, a capo dell'omonima impresa viterbese specializzata nella produzione di paste alimentari e prodotti farinacei ottenuti con frumenti duri. Il Dott. Renato Berardinelli e il Dott. Vincenzo Agostino (Medici ospedalieri) si occuperanno, invece, di gluten sensitivity, di celiachia e intolleranze alimentari. Questo il tema del convegno, organizzato con il patrocinio del Comune di Ladispoli: "La scoperta dei frumenti antichi: moda o realtà?".

Coltivati prima della cosiddetta "rivoluzione verde", ossia prima dei grandi cambiamenti intervenuti a partire dagli anni Quaranta in campo agricolo, i grani antichi a parere di diversi esperti conservano più elevati valori nutrizionali e consentono di ottenere farine biologiche, perlopiù con una molitura a pietra. Basso impatto ambientale, perfetto controllo della filiera, pieno rispetto della biodiversità: sono soltanto alcuni dei vantaggi legati al consumo di questi prodotti a km 0, che conterrebbero secondo i nutrizionisti un glutine meno tenace e più digeribile.

L'utilizzo di tali frumenti che sono stati alla base dell'alimentazione delle civiltà mediterranee per alcuni millenni prima di essere progressivamente sostituiti dalle varietà moderne, sta diffondendosi a macchia d'olio. Tuttavia, ad oggi, non esiste un quadro normativo che stabilisca in modo netto e preciso il confine tra grani antichi e moderni.

Alcuni ricercatori spiega il Prof. Francesco Sestili ritengono che soltanto le varietà locali (landraces), ovvero frumenti da sempre coltivati dagli agricoltori in determinati areali, debbano essere considerati antichi. Tutto ciò ha generato confusione tra gli agricoltori, produttori e consumatori.

A chiarire i termini della disputa, saranno i relatori del seminario che si svolgerà il 5 dicembre e vedrà anche la graditissima partecipazione del Dott. Carlo Gargiulo, della famosa trasmissione televisiva Rai *Elisir*.

Il giorno successivo, invece, gli studenti partecipanti al Progetto, saranno impegnati in attività laboratoriali coordinate dai docenti e dagli esperti esterni intervenuti al convegno.

A noi interessa contribuire alla costruzione di conoscenze e competenze che consentano ai nostri allievi di elaborare un autonomo e originale punto di vista in tema di scelte e di stili alimentari ha affermato il Prof. Francesco Riili, Docente di Enogastronomia e Responsabile Organizzazione Eventi dell'Alberghiero di Ladispoli. Da sempre, nel nostro Istituto, puntiamo a promuovere attività e percorsi di Educazione al consumo consapevole, per contribuire allo sviluppo di quel senso critico che rappresenta una delle principali finalità educative della scuola.

Appuntamento all'Istituto Alberghiero di Ladispoli.

L'agone 2024