



Alberghiero Ladispoli: successo per il convegno sui grani antichi

Descrizione

All'Alberghiero di Ladispoli si parla di grani antichi e di "bio". Sempre in prima linea nel dare il via ad iniziative di ampio respiro miranti a qualificare l'offerta formativa nel segno dell'eccellenza, l'Istituto Professionale di via Federici il 5 e 6 dicembre ha aperto le sue porte ad esperti ed operatori del settore biologico, specializzati in grani e paste.

Nel gergo agronomico si chiama cultivar e indica una varietà di pianta coltivata, connotata da un determinato corredo di caratteri morfologici, fisiologici e merceologici. Ne è un esempio il "Senatore Cappelli" che, a dispetto del nome, poco ha a che vedere con la politica e molto con l'alimentazione. Si tratta, infatti, di un tipo di frumento duro molto più ricco, dal punto di vista organolettico, di quello tradizionale. Al pari di altri "grani antichi", il "Senatore Cappelli" viene generalmente lavorato con la macinazione a pietra e produce quindi una farina meno raffinata, semi-integrale, che mantiene maggiormente le proprietà nutrizionali presenti nel chicco. In tempi di crisi dei consumi, fa notizia ma non sorprende certo gli addetti ai lavori, che il biologico faccia registrare di anno in anno record sempre più alti di crescita: secondo i dati della Coldiretti, nel 2015 si è raggiunto un fatturato annuale superiore a 2,5 miliardi di euro (sei volte maggiore rispetto ai valori degli anni Duemila). L'Ismea (Istituto di Studi sul Mercato Agricolo) ha registrato un aumento (concentrato per i 2/3 al Nord) delle vendite di prodotti bio (anche non alimentari) a un tasso medio annuo compreso tra un +12% e un +15% nell'ultimo quinquennio. Per circa l'88% tale crescita riguarda i prodotti alimentari e per il restante 12% merceologie non food.

Dopo aver chiuso il 2014 con un incremento dell'11%, gli acquisti di food bio sottolineano gli analisti Ismea: hanno spiccato il volo nei primi sei mesi dell'anno in corso, facendo registrare un aumento in valore vicino al 20%, che allarga ulteriormente il gap con il trend dell'agroalimentare nel complesso, fermo nello stesso periodo a un +0,1%. I comparti più dinamici si confermano i derivati dei cereali (+28% nella prima metà del 2015).

Anche Azienda Guido Felici di Viterbo, ospite dell'Istituto di via Federici il 5 e 6 dicembre, opera da anni in questo settore, con un'attenzione e una sensibilità rivolte principalmente alla pasta artigianale, prodotta appunto con "grani antichi" (come il "Senatore Cappelli"), secondo le ricette della tradizione. Ricerca della qualità, valorizzazione dei territori e dei sapori locali, tutela

della biodiversità : sono molti i temi affrontati nel corso del convegno, che si è svolto nell'Aula Magna dell'Alberghiero. Scontata ma inevitabile la domanda sul nome del "Senatore Cappelli". Il grano, nato nel foggiano, fu chiamato così - hanno spiegato i relatori - in onore e in ricordo del politico che più aveva sostenuto l'agricoltura pugliese tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento: il Marchese e Senatore Raffaele Cappelli.

Tema del convegno: "La scoperta dei frumenti antichi: moda o realtà"? Fra i relatori anche il Dott. Carlo Gargiulo, dal 1996 medico in studio della famosa trasmissione televisiva Rai "Elisir", che è riuscita nella difficilissima sfida di rendere finalmente popolare e comprensibile a tutti il linguaggio spesso criptico e oscuro della medicina.

Ad introdurre i lavori, la Dirigente Scolastica, Prof.ssa Vincenza La Rosa: "Quella di oggi è una giornata importantissima per approfondire le nostre conoscenze sui grani antichi e sui loro vantaggi. Do il benvenuto a tutti i relatori. Domani si apriranno i laboratori, in cui gli studenti potranno fare esperienza dei saperi acquisiti, attraverso la pratica e la sperimentazione. Voglio ringraziare, in modo particolare, l'organizzatore del convegno, il Prof. Francesco Riili, sempre attento, sensibile e pronto a dare vivo impulso ad iniziative di notevole spessore culturale per la nostra scuola".

Il convegno è stato organizzato con il patrocinio del Comune di Ladispoli (presenti il Sindaco Crescenzo Paliotta e l'Assessore alla Pubblica Istruzione Giovanni Crimaldi). Non bisogna seguire le mode, ha sottolineato il Sindaco Paliotta - neanche in tema di alimentazione. È necessario conoscere e valutare criticamente i prodotti enogastronomici, senza atteggiamenti dogmatici o integralisti. Bisogna evitare sempre il pressapochismo, documentandosi continuamente e aggiornandosi sulle ricerche più recenti della comunità scientifica.

Ad illustrare agli studenti le proprietà e i vantaggi dei grani antichi, nell'Aula Magna dell'Alberghiero di via Federici, sono stati 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 Prof. Sestili ha ripercorso la storia del frumento, della sua domesticazione e delle mutazioni genomiche che hanno portato alle diverse varietà presenti sul mercato, sottolineando le differenze tra grani antichi e moderni, anche alla luce delle più recenti ricerche scientifiche su questo tema.

Il Dott. Carlo Gargiulo ha sottolineato l'importanza del ruolo dei futuri ristoratori nel diffondere una adeguata cultura della qualità e della salute in campo gastronomico e nutrizionale: "In un Paese, come l'Italia, che possiede l'80% del patrimonio artistico e culturale del mondo, è necessario coniugare nel modo migliore il gusto e la salute, la qualità e la quantità del cibo. Solo così sarà possibile percepire nel modo migliore il sapore della bellezza".

Guido Felici ha spiegato agli studenti la sua esperienza di imprenditore pioniere nel settore dei grani antichi, mettendo in evidenza le difficoltà, ma anche la soddisfazione che nasce dal lavorare quotidianamente a contatto con i produttori locali, valorizzando il patrimonio storico-culturale e la tipicità del territorio.

Il Dott. Renato Berardinelli ha sottolineato l'importanza dell'equilibrio nelle scelte alimentari e negli stili di consumo, ribadendo i vantaggi della dieta mediterranea nel contrastare il diffondersi di patologie cardiovascolari e neoplastiche.

Il Dott. Vincenzo d'Agostino ha spiegato i vantaggi e gli svantaggi delle proteine animali e vegetali, raccomandando una dieta normoproteica e una oculata "sinergia nutrizionale", che armonizzi tutti i componenti.

Dopo la teoria, la pratica: il 6 dicembre gli allievi, coordinati da Guido Felici, Enzo Alfieri e dai Docenti Francesco Riili e Luciano Cucullo, sono stati impegnati, nel laboratorio di Cucina, nella preparazione di un menù¹ che ha visto protagonisti proprio i frumenti antichi: pane fatto a mano con grano duro locale Senatore Cappelli macinato a pietra, Fusilli di grano khorasan, Strozzapreti di semola di frumento pugliese Senatore Cappelli, Tagliatelle di Monococco.

Soddisfazione per il successo dell'iniziativa " stata espressa dal Prof. Francesco Riili, Responsabile Eventi dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli: "Puntiamo da sempre ad arricchire l'offerta formativa con progetti e iniziative che aiutino gli studenti ad elaborare un punto di vista autonomo e critico, in tema di scelte e modelli di consumo. La pasta " alimento- simbolo della dieta mediterranea e abbiamo voluto offrire ai nostri allievi un approfondimento su questo tema. Ci riempie di soddisfazione vedere, fra i nostri ospiti, ex-studenti come Claudio Bianconi e Marco Belardi, che si sono diplomati appena tre anni fa e sono tornati a trovarci in veste di imprenditori. Siamo, inoltre, onorati di aver avuto relatori di straordinario prestigio, i cui interventi rimarranno per sempre nella storia del nostro Istituto".

Tagone 2024