



M. Canzoneri, studio preliminare per la vetrata *Didacale* - Chiesa di San Pio, San Giovanni Rotondo

Comitato organizzatore:

Ignazio Aversa, Delegato di Trapani
Giuseppe Barresi, Delegato di Palermo-Mondello
Claudio Barba, Delegato di Agrigento
Antonella Bonventre Cassata, Delegata di Marsala
Rosa Cartella, Delegata di Canicatti
Liborio Cruciata, Delegato di Alcamo-Castellammare del Golfo
Cinzia Militello di Castagna, Delegata di Caltanissetta
Daniela Nifosi, Delegata di Palermo
Nicola Nocilla, Delegato di Cefalù
e Coordinatore territoriale Sicilia Occidentale

Giuseppe Parrello, Direttore del Parco "Valle dei Templi"
Giuseppe Presti, Dirigente del Parco "Valle dei Templi"

Giuseppe Russo, Consorzio di Ricerca "G.P. Ballatore"

Segreteria Organizzativa:

Giuseppe Barresi, Delegato di Palermo Mondello
Domenico Nuzzo, Accademico di Alcamo-Castellammare del Golfo
Laura Oddo Barresi, Ufficio stampa

Tesoriere:

Claudio Barba, Delegato di Agrigento

Per informazioni:

Nicola Nocilla (+39 320 4395975)
Giuseppe Barresi (+39 339 2902421)
Laura Oddo (+39 393 5839969)
Domenico Nuzzo (+39 328 2261781)
Giuseppe Presti (+39 349 7816705)
Giuseppe Russo (+39 335 1548773)

 www.facebook.com/igranisciliani



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
DELEGAZIONI DELLA SICILIA OCCIDENTALE

parco valle dei templi agrigento


CONVEGNO

I GRANI DURI SICILIANI

STORIA ANTROPOLOGIA GASTRONOMIA



AGRIGENTO

18-19 NOVEMBRE 2016
VALLE DEI TEMPLI - VILLA AUREA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
DELEGAZIONI DELLA SICILIA OCCIDENTALE



 CONSORZIO
DI RICERCA
GIAN PIETRO
BALLATORE



PROGRAMMA

VENERDÌ 18 NOVEMBRE 2016

15:00 Registrazione

15:15 Saluti di benvenuto e apertura dei lavori

Claudio Barba e Nicola Nocilla, Accademia Italiana della Cucina (AIC)

15:30 Saluti Istituzionali

Mario Ursino, Vice Presidente Nazionale AIC
Giuseppe Parello, Direttore del Parco "Valle dei Templi"
Bernardo Campo, Commissario del Consiglio del Parco
Lillo Firetto, Sindaco di Agrigento

16:00 Commemorazione del Dr. Noberto Pogna

Laura Gazza, Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA-QCE)
Giuseppe Russo, Consorzio Ricerca "G.P. Ballatore"
Consegna targa AIC alla Sig. Annamaria Mazzetti

16:40 Conferenza di apertura

Luigi Stringi, Università degli Studi di Palermo
La genetica del grano duro ed evoluzione della coltura in Sicilia

17:40 Sezione Poster

Domenico Nuzzo, CNR - Accademico di Alcamo

18:00 Laura Gazza (CREA-QCE)

Consegna nuove linee di grano sperimentale agli allievi degli istituti agrari

18:20 Chiusura lavori

20:30 Cena

SABATO 19 NOVEMBRE 2016

09:30 Apertura lavori - Prima sessione

Moderatore: Giuseppe Silvestri, Università degli Studi di Palermo

09:35 Giuseppe Russo, Consorzio di Ricerca "G.P. Ballatore"

Frumenti Siciliani: Qualità e valore nutrizionale

10:00 Angela Renda, Accademica di Caltagirone

L'uso dei grani antichi nella gastronomia siciliana

10:25 Giuseppe Barbera, Università degli Studi di Palermo

I valori dell'ambiente e del paesaggio

10:50 Salvatore Nicosia, Università degli Studi di Palermo

La coltura del grano - Uomini, animali e attrezzi di lavoro prima della macchina

11:15 Franco Restivo, Caterina Di Francesca-Delegazione di Cefalù

Il tempo del grano: Percorsi per immagini, musica e voci

12:30 Buffet

15:00 Seconda sessione

Moderatore: Beniamino Macaluso, Direttore Centro Studi Territoriale Sicilia Occidentale

15:05 Giovanni Ruffino, Università degli Studi di Palermo

Dal grano al pane. Contesti alimentari, pratiche rituali, lessico

15:35 Rita Cedrini, Presidente FAI Palermo e Accademica di Palermo

Da buono da mangiare a buono da pensare

16:00 Consegna delle farine di grani duri siciliani

a cura di Molini del Ponte di Filippo Drago agli allievi degli Istituti Enogastronomici partecipanti al concorso per la creazione di prodotti da realizzare con farine di grani duri siciliani

16:30 Conclusioni

Alfredo Pelle, Direttore del Centro Studi Nazionale dell'Accademia Italiana della Cucina

20:30 Cena

SOMMARI

Luigi Stringi

La genetica del grano duro ed evoluzione della coltura in Sicilia

L'evoluzione della coltura del grano duro dall'inizio del ventesimo secolo agli anni duemila viene presentata secondo l'ordine cronologico di acquisizione di conoscenze, tecnologie e varietà costituite.

Viene illustrata la valorizzazione della variabilità delle popolazioni autotone e d'importazione e la creazione di nuove fonti di geni attraverso l'incrocio intra, interspecifico e mutagenesi.

Vengono presentati nuovi metodi di indagini nel controllo genetico dei caratteri quantitativi (QTL) e qualitativi, l'importanza della loro associazione con marcatori molecolari e quella delle mappe genetiche sature di marcatori per la messa a punto di protocolli di MAS.

Viene accennato alla diffusa crescente sensibilità di soggetti consumatori al glutine di alta qualità tecnologica delle nuove varietà, al rinnovato crescente interesse per le vecchie popolazioni di grano, all'esigenza di sviluppare nuove filiere di trasformazione della granella per composti bioattivi e prodotti finiti funzionali e nutraceutici.

Vengono ipotizzati futuri modelli di miglioramento genetico avanzato anche per una possibile valorizzazione della biodiversità ancora presente nelle vecchie popolazioni di grano disponibili.

Giuseppe Russo

Frumenti Siciliani: Qualità e valore nutrizionale

Negli ultimi dieci anni è cresciuto l'interesse da parte dei consumatori, dei ricercatori e dei diversi attori della filiera, nei confronti del valore nutrizionale dei cereali e del loro ruolo nell'alimentazione. In Sicilia sono stati implementati diversi programmi di ricerca, che hanno contribuito ad approfondire le conoscenze sul profilo nutrizionale dei derivati del frumento, con particolare attenzione al frumento duro per la produzione di pane e pasta. L'obiettivo generale di questi studi è stato quello offrire agli operatori delle filiere informazioni utili per sostenere percorsi di valorizzazione efficaci, volti a consolidare la filiera regionale. Tra le conoscenze acquisite, quelle di maggiore interesse sono la conferma del basso indice glicemico dei derivati del frumento duro rispetto a quelli del frumento tenero, il basso rischio di contaminazione da micotossine per i grani siciliani, il ruolo salutistico dei derivati integrali. Una attenzione particolare nei processi di valorizzazione è stata dedicata ai cosiddetti "grani antichi" (varietà autotone da conservazione) che alimentano filiere artigianali e tradizionali per la produzione di prodotti prevalentemente integrali e spesso certificati in biologico. Questi prodotti possono essere destinati ai soggetti che manifestano difficoltà nella digestione dei cereali (non celiacglutensensitivity) che secondo alcune stime equivalgono al 6-8% della popolazione.

Salvatore Nicosia

La coltura del grano

Uomini, animali e attrezzi di lavoro prima della macchina

Una coltivazione che nelle sue fasi essenziali si è mantenuta inalterata nel corso dei millenni, come dimostrano le pitture egiziane del 3000 a.C., praticata in una particolare struttura economico-sociale (il latifondo siciliano), ha alimentato a lungo una società dell'ingiustizia e dello sfruttamento, condizioni di vita intollerabili, e persino forme di servitù della gleba.

Giuseppe Barbera

I valori dell'ambiente e del paesaggio

Il paesaggio del grano è il volto più antico e riconosciuto della Sicilia. Contrapposto a quello costiero degli alberi da frutto e dell'acqua, ha radici che si fondano nel mito e che attraversano tutte le fasi della storia isolana. Si mostra con distese sconfiniate – verdi di inverno, gialle d'estate – prive di costruzioni, di alberi, di acqua con la masseria sui rilievi, non nucleo

produttivo ma magazzino e rifugio temporaneo. Un paesaggio che si ripete nei secoli, sopravvivendo a rivoluzioni agrarie, economiche, sociali e politiche. Minacciato dall'abbandono, eppure capace di nuova vitalità come insegna la vicenda recente del successo dei grani duri e dei processi di panificazione e pastificazione attenti alla qualità e tipicità. Una vitalità che si manifesta al meglio quando il sistema produttivo mira alla multifunzionalità, non quindi solo ai valori economici di mercato ma anche a quelli dell'ambiente e del paesaggio culturale.

Giovanni Ruffino

Dal grano al pane. Contesti alimentari, pratiche rituali, lessico

Nella civiltà contadina, il percorso del pane è fondato sul ciclo del grano: dal dissodamento dei campi, all'aratura, alla semina, alla mietitura, alla trebbiatura, alla macinazione. A ciascuna di queste fasi corrisponde un lessico di tenace e radicata persistenza, documentato nei vocabolari dialettali, negli atlanti linguistici, in specifiche ricerche.

Questo prezioso lessico può riassumersi nella formula "PANE - PAROLA", che salda le diverse forme simboliche del più umanizzato dei frutti della terra ai contesti alimentari (vari tipi di pane, focacce, schiacciate) e a quelli cerimoniali e votivi della cultura tradizionale siciliana (per esempio, i pani pasquali).

Rita Cedrini

Da buono da mangiare a buono da pensare

La trasformazione del grano da farina in pane ha costituito sopravvivenza per intere comunità fino a diventare tratto culturale da salvaguardare per le modalità di preparazione, gli stili delle forme, la tipologia di cottura. Il grano non è connesso soltanto ad un uso alimentare. Il grano e i prodotti di trasformazione nel tempo sono stati caricati di valenza simbolica tanto da divenire elementi centrali in rituali. È attraverso il rito che il pane si trasforma da buono da mangiare a buono da pensare, per dirla con Lucien Lévy Bruhl, in alcune manifestazioni calendariali in cui il pane è elemento centrale di arredo simbolico di altari o di architettura celebrativa.

Questa la ragione per cui i riti della tradizione legati alla presenza del pane sono oggi assurti a beni culturali e i prodotti di trasformazione della terra in pietanza sono beni etnoalimentari perché restituiscono testimonianze di storie territoriali altrimenti perdute.

Angela Renda

L'uso dei grani antichi nella gastronomia siciliana

Alle varietà di ambienti naturali che caratterizzano l'Isola (dalla pianura alla media e alta collina, nonché l'alta montagna) sono associate una molteplicità di ecotipi colturali e diverse varietà di frumento, da cui scaturiscono produzioni alimentari peculiari.

Il pane, da sempre il re della cultura contadina, è prodotto nelle tipologie "a pasta dura", detto anche "scaniatu" che utilizza uno strumento apposito chiamato "briula" con un bastone detto "sbriuni", preparato soprattutto nell'area iblea, con le varietà Russello e Arcangelo; l'altro "a pasta molle", per il maggiore tenore in acqua e, quindi, una minore tenacità dell'impasto.

La produzione del pane, sia quale alimento che come "pane votivo" è una tradizione che resiste nell'isola malgrado la sempre minore disponibilità delle antiche varietà. Resiste a tutt'oggi la preparazione del "pane casereccio o di casa", realizzato nel rispetto della tradizione, che fa uso di lievito-madre e/o antichi forni a legna. Questo ha permesso l'emanazione, nell'anno 2011, della Legge n. 25, che ha definito la DOP "pane siciliano tradizionale".

Di indubbio retaggio culturale religioso, si annoverano i tipici "dolci delle feste" che coniugano la spiritualità isolana, con la celebrazione dell'estrema valenza socializzante della famiglia riunita in occasione delle festività religiose.