

26 Ottobre 2016

Il grano Senatore Cappelli, un'eccezione Made in Italy simbolo di biodiversità

Nato nel 1915 grazie al genetista Nazzareno Strampelli, questo frumento è ricco di proteine e minerali. Oggi il seme è tutelato da un centro di ricerca



Biodiversità

Più **assimilabile e digeribile**. Il **grano Senatore Cappelli** è ricercato e apprezzato per le sue qualità. Al fianco dei **grani antichi** oggi è considerato un **prodotto da valorizzare, simbolo di tradizione, biodiversità** e Made in Italy. Questo grano è frutto di un'epoca, quella autarchica, dove si cercava una varietà di grano più produttiva. Così nel 1915 il Senatore Cappelli decise di mettere al lavoro un genetista, **Nazzareno Strampelli**, e di sperimentare la produzione di questo grano ricavato dalla **selezione per linea pura** (cioè con le piante migliori) di un **frumento duro di provenienza tunisina (Jean Rhetifah)**. Il risultato furono **piante più alte** e con una **granella ricca di proteine**, amminoacidi, minerali e vitamine. Frutto di una selezione genetica, questo grano dal **sapore rustico e deciso** è ricco di nutrienti e conserva le caratteristiche antiche. Diffusosi rapidamente tra gli anni '20 e '50, ben presto questo grano fu soppiantato da nuove tipologie di grano tutte caratterizzate da una maggiore produttività e resistenza. Per contro queste nuove produzioni hanno significato la **riduzione della densità dei nutrienti** e hanno reso il grano raffinato capace, una volta ingerito, di innalzare gli zuccheri nel sangue molto rapidamente.

Farsi il grano da soli: nasce una nuova moda dopo il pane fatto in casa [1]

Per le sue caratteristiche oggi il grano Senatore Cappelli, coltivato in poche regioni del Centro-Sud Italia, in particolare in **Puglia, Sardegna, Basilicata e Lazio**, è considerato una **pregiata rarità**. Le caratteristiche di questo grano, che il consumatore moderno apprezza nella pasta, sono utili anche alla ricerca che, a partire da questa varietà, cerca di decifrare il genoma del frumento duro. Non si tratta dunque di una semplice moda. I grani antichi (Senatore Cappelli, Khorasan, Saragolla ecc.) hanno caratteristiche molto differenti rispetto a quelli più diffusi.

Che differenza c'è tra? Kamut e altre varietà di frumento [2]

Oggi **il mantenimento in purezza del grano Senatore Cappelli è assicurato dal Centro di ricerca per la cerealicoltura del Crea** con sede a Foggia, che fornisce il seme di base per la produzione del seme certificato secondo la legislazione sementiera. La varietà di frumento duro 'Cappelli' continua ad alimentare una filiera dedicata allo sviluppo di prodotti sostenibili di alta qualità.

Potrebbe interessarti anche

Merenda sana e sostenibile: l'educazione alimentare entra in classe [3]

In Puglia il primo vivaio comune della biodiversità locale [4]

Vernice green dagli scarti di pomodori: la rivoluzione del green packaging [5]

Links

[1] <http://territori.coop.it/sostenibilit%C3%A0/farsi-il-grano-da-soli-nasce-una-nuova-moda-dopo-il-pane-fatto-casa>

[2] <http://territori.coop.it/cultura/che-differenza-c-%C3%A8-tra-kamut-e-altre-variet%C3%A0-di-frumento>

[3] <http://territori.coop.it/sostenibilit%C3%A0/merenda-sana-e-sostenibile-l-educazione-alimentare-entra-classe>

[4] <http://territori.coop.it/sostenibilit%C3%A0/puglia-il-primo-vivaio-comune-della-biodiversit%C3%A0-locale>

[5] <http://territori.coop.it/sostenibilit%C3%A0/vernice-green-dagli-scarti-di-pomodori-la-rivoluzione-del-green-packaging>