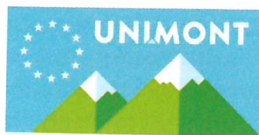


IL GRANO SIBERIANO VALTELLINESE, UNA VARIETÀ TRADIZIONALE UNICA E DI QUALITÀ DA VALORIZZARE

Luca Giupponi – Centro di Ricerca
Ge.S.Di.Mont. (UNIMONT,
Università degli Studi di Milano),
luca.giupponi@unimi.it



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO

La conservazione della biodiversità rappresenta una fra le tematiche più dibattute negli ultimi decenni, dal livello locale a quello internazionale, in quanto più di un terzo delle specie vegetali e animali oggi conosciute è a rischio estinzione. Secondo la IUCN (*International Union for Conservation of Nature*) infatti, il 21% dei mammiferi, il 30% degli anfibi, il 12% degli uccelli, il 28% dei rettili, il 37% dei pesci di acqua dolce, il 70% delle piante e il 35% degli invertebrati risultano minacciati. La perdita di biodi-

versità non riguarda però soltanto le specie selvatiche ma anche le specie, le varietà e le razze di interesse agricolo e alimentare (agrobiodiversità) che, dalla nascita dell'agricoltura, sono state soggette a processi di domesticazione e selezione operati dall'uomo per poter essere coltivate/allevate per la produzione di alimenti. La FAO (*Food and Agriculture Organization of the United Nations*) stima che negli ultimi decenni sia stato perso circa il 75% dell'agrobiodiversità globale e che i tre quarti dell'alimentazione mondiale sia prodotto da sole 12 specie vegetali e 5 specie animali. Tale perdita ha inevitabili ripercussioni sui piatti tipici e tradizionali che identificano specifici territori ai quali, tra l'altro, conferiscono ric-

Il Grano Siberiano Valtellinese in un campo sperimentale di UNIMONT a Teglio (2017)



oltanto le specie
ecie, le varietà e
olo e alimentare
la nascita dell'a-
ette a processi di
e operati dall'uo-
te/allevate per la
a FAO (*Food and
f the United Na-
imi* decenni sia
l'agrobiodiversi-
ti dell'alimenta-
o da sole 12 spe-
ciali. Tale perdita
i sui piatti tipici
ano specifici ter-
onferiscono ric-

17)



chezza in termini economici e storico-culturali. Anche l'Italia e la Lombardia, il cui comparto agroalimentare rappresenta un settore di grande importanza economica, sono interessati dal fenomeno della perdita di risorse genetiche di interesse agricolo e alimentare. In particolare, a partire dal secondo dopoguerra con l'avvento degli ibridi e delle varietà commerciali più produttive, sono state perse un numero inestimabile di varietà locali tradizionali.

Per contrastare la perdita di agrobiodiversità, negli ultimi decenni sono state avviate svariate azioni, dal livello locale a quello globale. L'Italia, con la recente legge 1 dicembre 2015 n. 194 "Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare" (legge "Cenni"), ha stabilito i principi per l'istituzione di un sistema nazionale di tutela e di valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, finalizzato alla tutela delle risorse genetiche di interesse alimentare ed agrario locali dal rischio di estinzione e di erosione genetica. Tale legge, i cui principi sono in conformità con la "Convenzione sulla Biodiversità" (Rio de Janeiro 1992), il "Trattato internazionale sulle risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura" (adottato a Roma nel 2001), il "Piano nazionale sulla biodiversità di interesse agricolo" e le "Linee guida nazionali per la conservazione in situ, on farm ed ex situ della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse agrario" (DM 24 luglio 2012 n. 171), istituisce il sistema nazionale di tutela e di valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare. Tale sistema, oggi in fase di avvio, sarà costituito da importanti strumenti fra cui l'Anagrafe nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare che conterrà i dati a disposizione delle regioni. Dunque, nei prossimi anni, anche Regione Lombardia dovrà fornire ai soggetti del sistema nazionale di tutela e di valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare i propri dati. Proprio per questo Regione Lombardia ha supportato in va-

rio modo, durante gli ultimi anni, azioni in grado di far emergere e caratterizzare le risorse agroalimentari presenti nel suo territorio. In particolare, nel 2016, ha attivato un accordo con UNIMONT (Centro di Ricerca Ge.S.Di.Mont. di Edolo (BS) - Università degli Studi di Milano) per "attività di ricerca scientifica ed applicata e di diffusione della conoscenza inerente il territorio montano lombardo (art. 4 c.7 l.r. 22/2016)" che ad oggi ha permesso l'individuazione e la mappatura di oltre 40 varietà lombarde di piante poco o per nulla conosciute di interesse agroalimentare fra cui il Grano Siberiano Valtellinese.

Il Grano Siberiano Valtellinese è una varietà di Grano Saraceno Siberiano (*Fagopyrum tataricum*) tradizionalmente coltivata nelle aree montane dell'alta Valtellina e dell'alta Valcamonica dove è conosciuto con il nome di 'nzibaria, siberia o siberio. Oggi gli agricoltori valtellinesi e camuni considerano la 'nzibaria un'erba infestante in quanto tena-

Patrizio Mazzucchelli, l'agricoltore custode
del Grano Siberiano Valtellinese



cemente presente nei campi di Grano Saraceno Comune (*Fagopyrum esculentum*) ma, in realtà, la si deve considerare come relitto di una coltura decaduta e, purtroppo, dimenticata. Già negli anni '50 il prof. Valerio Giacomini, nell'articolo "Il Grano Siberiano (*Fagopyrum tataricum* L.) in Valtellina", segnalò quanto poco fosse conosciuta dai valligiani tale varietà che però, in epoche più remote, era coltivata nei campi delle quote più elevate per produrre farina per l'alimentazione dei contadini più poveri e come foraggio per gli animali. Giacomini condusse anche una interessante ricerca storica sull'introduzione di tale varietà, di origine asiatica (Tartaria), in Valtellina. Di seguito si riportano alcune informazioni storiche che potranno essere utili per gli appassionati all'argomento.

Il Grano Siberiano fu introdotto in Valtellina da Ignazio Bardea (1736 - 1815), sacerdote e storico dell'epoca, prima nei pressi di Bormio (SO) e poi nelle contrade vicine. In un suo manoscritto conservato presso l'archivio parrocchiale di Bormio ("Nozioni intorno il grano di Siberia") sono depositate parecchie informazioni inerenti l'introduzione della suddetta specie in Valtellina e nelle valli vicine. Bardea ricevette i semi di Grano Saraceno Siberiano da Giovanni Marinoni (droghiere a Brescia) nel 1785 quando iniziò a sperimentarne la coltivazione nel suo orto a Bormio. Da subito Bardea si rese conto che il Grano Siberiano era mol-

to più resistente ai freddi autunnali rispetto al Grano Saraceno Comune (*Fagopyrum esculentum*), quindi più adatto ad essere coltivato a quote elevate dove era impossibile coltivare piante più esigenti. Lusingato dai primi ottimi risultati Bardea iniziò a selezionare le piante più adatte alle condizioni climatico-ambientali della Valtellina e a propagarne la coltura a Sondrio, Sondalo e altri comuni valtellinesi e camuni. A ricordo di quanto aveva fatto a favore dell'agricoltura delle montagne valtellinesi, fece iscrivere sul muro di cinta del suo orto in Bormio la seguente frase: "Questo orto fu la culla del grano di Siberia introdotto in Bormio nel 1786 da Prete Ignazio Bardea Can.co Teol.o e quindi dalla Bormiese sparso nelle limitrofe provincie e trasportato anche nella Francia nel 1788. Per monumento Francesco Micheli Pittore Bresciano li 18 giugno 1789". Tale iscrizione andò perduta in quanto il muro fu in seguito affrescato ma il testo originale è giunto sino a noi in quanto riportato integralmente nel manoscritto di Bardea. Nei secoli a venire la varietà selezionata e diffusa da Bardea avrebbe avuto modo di adattarsi ulteriormente alle condizioni climatiche ed ecologiche locali divenendo la varietà presente ancor oggi: il Grano Siberiano Valtellinese. Durante il secolo scorso la coltivazione del Grano Siberiano Valtellinese andò via via scomparendo in Valtellina in quanto si diffuse sempre più la coltura del Grano Saraceno Comune. Negli anni '50 era invece ancora coltivato "appena a valle di Edolo e nelle convalli viciniori" fino all'Aprica dove veniva seminato a metà maggio assieme alle patate. Nei secoli scorsi, in alta Valtellina e Valcamonica, il Grano Siberiano Valtellinese era coltivato nelle aree montane (dove non era possibile coltivare il granoturco) come coltura intercalare della segale o del frumento. Oggi sono pochissimi gli agricoltori valtellinesi e camuni che coltivano il Grano Siberiano Valtellinese (meno di 10) ma esso si è potuto conservare grazie al fatto che rappresenta una "infestante" naturalizzata del grano saraceno comune ma anche grazie al lungimirante lavoro di tutela operato

Grano Siberiano Valtellinese (a sinistra) e Grano Saraceno Comune (a destra) a confronto



stunali rispet-
te (*Fagopyrum*
atto ad essere
era impossibi-
Lusinga-
Bardea iniziò a
atte alle condi-
della Valtellina
ondrio, Sonda-
e camuni. A ri-
a favore dell'a-
altellinesi, fece
del suo orto in
uesto orto fu la
rodotto in Bor-
Bardea Can.co
se sparso nelle
ato anche nella
ento Francesco
8 giugno 1789".
a in quanto il
to ma il testo
i in quanto ri-
nanoscritto di
a varietà sele-
avrebbe avuto
nte alle condi-
he locali dive-
or oggi: il Gra-
rante il secolo
ano Siberiano
mparendo in
se sempre più
Comune. Ne-
coltivato "ap-
convalli vici-
niva seminato
patate. Nei se-
Valcamonica,
se era coltiva-
non era pos-
) come coltu-
del frumento.
icoltori valt-
il Grano Sibe-
) ma esso si è
fatto che rap-
naturalizzata
na anche gra-
tutela operato

dall'agricoltore custode Patrizio Mazzucchelli che lo ha coltivato (e continua a coltivarlo) in purezza in alcuni campi di Teglio (SO). In base ad alcune interviste svolte da UNIMONT, alcuni anziani agricoltori valtellini e camuni ricordano le coltivazioni e gli usi a cui era destinato il Grano Siberiano Valtellinese nel secolo scorso. Secondo tali testimonianze il Grano Siberiano Valtellinese era estremamente resistente alle fredde nebbie autunnali e alla siccità ed era molto più produttivo del Grano Saraceno Comune quando coltivato nei campi localizzati a quote oltre i 1000 m s.l.m..

Ma qual è l'unicità e il valore di questa varietà?

Nel 2017 i ricercatori di UNIMONT, incuriositi da questa pianta presente ormai quasi esclusivamente nei campi di saraceno della Valtellina, hanno deciso di svolgere una serie di studi agronomici e fitochimici in modo da poterla caratterizzare. Dal confronto agronomico del Grano Siberiano Valtellinese con altre varietà di *Fagopyrum tataricum* (provenienti da differenti aree del mondo) è emerso che la varietà valtellinese è quella più produttiva e meglio adattata alle condizioni ambientali dell'area in cui era coltivata e si è conservata (Valtellina). Inoltre, dalle analisi chimiche della sua granella, è emerso che il Grano Siberiano Valtellinese presenta elevati contenuti di rutina che è una molecola che ha attività antiossidante ed è in grado di prevenire e curare alcune malattie cardiovascolari. Si pensi che, in base alle analisi condotte da UNIMONT, la farina di Grano Siberiano Valtellinese può contenere fino a sette volte più rutina rispetto a quella del Grano Saraceno Comune e questo le conferisce un enorme valore in termini nutrizionali. In alcuni paesi orientali infatti, dove il Grano Siberiano è tradizionalmente coltivato, la sua granella è utilizzata per produrre infusi, pomate e cibi nutraceutici.

In virtù dei risultati scientifici ottenuti grazie alla collaborazione fra ricercatori UNIMONT, Nicol Moraschinelli (studentessa UNIMONT) e Patrizio Mazzucchelli

(Azienda Agricola Raetia Biodiversità Alpine), a luglio 2018 sono state avviate le pratiche per l'iscrizione di tale varietà nel Registro Nazionale delle Varietà da Conservazione che è uno dei principali strumenti nazionali ed europei per la tutela dell'agro-biodiversità, inoltre i risultati della ricerca condotta sono stati presentati ad una audizione pubblica tenutasi il 28 settembre 2018 presso la sede dell'Università della montagna (Edolo) a cui hanno partecipato ricercatori, agricoltori, studenti, ristoratori e gestori del territorio. La registrazione dell'audizione è disponibile sul Portale di UNIMONT (www.unimontagna.it). Attualmente la richiesta di registrazione è in valutazione presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che, nei prossimi mesi, si pronuncerà in merito. Qualunque sia l'esito della pratica il Grano Siberiano Valtellinese sarà inserito nell'Anagrafe nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare in quanto rappresenta una varietà unica e di qualità che, se valorizzata a dovere, potrà arricchire il patrimonio agroalimentare delle montagne lombarde ed essere impiegata come materia prima in filiere tradizionali (e allo stesso tempo innovative) che potrebbero generare reddito e sviluppo per le comunità di montagna, dunque contribuire a creare occupazione e a contrastare una delle "piaghe" più "dolorose" del giorno d'oggi: l'abbandono dei territori montani.

Alcuni prodotti alimentari a base di Grano Siberiano Valtellinese

