

ROAD MAP PER IL CONSOLIDAMENTO DI UNA FILIERA SICILIANA

DEI “GRANI AUTOCTONI DA CONSERVAZIONE”

a cura di Bernardo Messina, Giuseppe Russo (Consorzio di Ricerca G.P. Ballatore), Claudia Miceli (CREA SCS), Giovanni Dara Guccione (CREA – PB)

Premessa

I prodotti ottenuti a partire da sfarinati di “grani antichi” rappresentano una **ricchezza per l’agroalimentare siciliano** verso i quali i consumatori mostrano un’attenzione sempre maggiore. Anche i ricercatori sono coinvolti in percorsi di **studio e valorizzazione** che hanno come obiettivo l’evidenziare i numerosi punti di forza, non soltanto dal punto di vista *nutrizionale* ma anche *culturale, etico, ambientale* ed *economico*. La filiera siciliana dei grani antichi, sebbene oggi sia in costante crescita, è però strutturalmente debole e necessita di attenzione e indirizzo per una più solida organizzazione.

In Sicilia, nel 2015, sono stati seminati a grano duro circa 290.000 ettari; di questi sono oggi coltivati a “grani antichi” solo qualche migliaio (da 3 a 5 mila ettari secondo alcune fonti¹).

I “**grani antichi siciliani**”, appartengono alle “**varietà locali da conservazione**”; si tratta cioè di popolazioni, ecotipi e varietà naturalmente adattate alle condizioni locali e regionali e minacciate da erosione genetica e che hanno un interesse economico, scientifico, ambientale. Queste varietà, a differenza di quelle selezionate attraverso il miglioramento genetico classico (che sono composte da individui identici tra loro, con un germoplasma omogeneo) possono presentare un certo grado di eterogeneità (spighe che possono differire leggermente le une dalle altre per altezza, morfologia e altri caratteri).

L’elevato numero di popolazioni locali, selezionate in passato in Sicilia, sono oggi un’importante fonte di biodiversità e di ricchezza per la presenza di un *pool* genico con una base più ampia, che può consentire una maggiore plasticità nell’adattarsi alle diverse condizioni ambientali e un minore bisogno di *input* per la coltivazione, adattandosi anche a tecniche di produzione eco-compatibili.

Per quanto riguarda le varietà moderne (o convenzionali) la legislazione comunitaria e nazionale ha previsto un sistema di riconoscimento e certificazione delle sementi che per poter essere commercializzate devono essere iscritte in un **registro nazionale delle varietà**.

¹ Associazione Simenza e Comunità dei grani antichi di Slow Food.

Queste ultime devono poter essere distinguibili, omogenee, stabili e con una qualità ed un valore agronomico e di utilizzazione sufficienti, al fine di tutelare gli agricoltori e garantire materiale di riproduzione con adeguati requisiti di purezza, rispondenza alla varietà, germinabilità in campo.

I “grani antichi”, invece, da un lato per il maggior grado di variabilità e dall’altro per le minori rese produttive e per il profilo qualitativo che le contraddistinguono, difficilmente hanno i requisiti per essere iscritti al registro nazionale delle varietà.

L’importanza riconosciuta a livello comunitario e nazionale alle varietà da conservazione, ha fatto sì che venisse istituito uno specifico **registro per le varietà locali da conservazione** e che venissero emanate delle norme per la registrazione, certificazione e commercializzazione del materiale sementiero di tali varietà (D. Leg. 149 del 2009, decreto 17 Dicembre 2010).

Le due filiere quindi, “grani antichi” e “grani convenzionali” hanno norme e regole di base comuni, ma con deroghe e differenze legate alle specifiche peculiarità delle varietà da conservazione.

Certificazione dei “grani moderni” o “convenzionali”

Oggi, per i grani moderni, la filiera si fonda sulla possibilità di disporre di “**seme certificato**”, con industrie sementiere che producono semente per ogni specifica “varietà” di grano, con le seguenti peculiarità:

- il seme è composto da “chicchi” appartenenti ad una medesima varietà. Nei lotti di seme sono quindi assenti inquinamenti da altre varietà di gran duro, o da altre specie;
- il seme è ottenuto da campi coltivati attraverso protocolli specifici e tutto il processo di produzione sotto il controllo dell'ente di certificazione (CREA-SCS) garantisce la purezza e la elevata germinabilità del seme.

Questo sistema garantisce che la filiera “grani moderni” disponga di semi selezionati, puri geneticamente e ad elevata germinabilità, appartenenti ad una stessa specifica varietà che può essere pertanto anche certificata da aziende sementiere, sotto il controllo di un ente nazionale (CREA-SCS) che effettua i controlli in campo e gestisce le certificazioni, permettendo così di avere una filiera completamente tracciata e che garantisce l’identità delle varietà.

Tracciabilità e rintracciabilità sono oggi il punto essenziale di tutte le filiere e soprattutto di quelle filiere che mirano a valorizzare le produzioni locali; ciò si può ottenere solo partendo dalla certificazione delle sementi a garanzia di tutti gli anelli della filiera sino al consumatore finale.

Certificazione dei “grani antichi” o “varietà locali da conservazione”

L'interesse sempre crescente per i “grani antichi” e la rapidità con cui si stanno diffondendo i prodotti da essi derivati. La “filiera dei grani antichi” oggi è in corso di organizzazione e necessita di interventi urgenti per la certificazione e l'identificazione del seme.

Infatti in Sicilia non è ancora ben consolidato il punto di partenza di questa filiera cioè **la produzione e commercializzazione di “seme certificato”** che può dare garanzie di una filiera tracciata e solida, con una forte connotazione locale e con uno stretto legame al territorio. Ad oggi la garanzia sulla identità di un raccolto (cioè l'appartenenza ad una varietà locale) è affidata solo alla dichiarazione del granicoltore che la commercializza. In molti casi quest'ultimo però non è attrezzato per effettuare un controllo efficace delle impurità varietali e della presenza di altre specie. Molti lotti di “grani antichi” oggi stoccati e commercializzati nella nostra regione sono, infatti, impuri a causa di inquinamento sia da altre varietà (locali e non) o di altre specie (grano tenero, orzo, avena, ecc.).

Questo rappresenta un grande problema per lo sviluppo della filiera che oggi non riesce a garantire la purezza della semente, delle produzioni e non crea i presupposti neanche per la successiva certificazione di prodotto.

Il sistema di certificazione previsto dalla normativa vigente per le “varietà da conservazione” e quindi anche per i “grani antichi” prevede che *“ai produttori agricoli residenti nei luoghi dove le varietà da conservazione si sono evolute e che provvedono al loro recupero e mantenimento è riconosciuto il diritto di vendita diretta in ambito locale di modiche quantità di sementi o di materiali di moltiplicazione prodotti nella loro azienda”* (D.L. 149/2009).

L'iscrizione delle varietà da conservazione al **registro per le varietà locali da conservazione** è gratuita e avviene su richiesta di enti pubblici, istituzioni scientifiche, organizzazioni, associazioni, singoli agricoltori, previo parere favorevole delle Regioni competenti per territorio (Decreto 17 dicembre 2010).

Presso la Regione Siciliana nel 2012 è stata istituita la *Commissione tecnico scientifica per la valutazione delle richieste di iscrizione al Registro nazionale delle sementi – sezione varietà da conservazione*, che ha lavorato e portato alla registrazione di 3 varietà siciliane da conservazione: **Stracciavisazzi (sin. Perciasacchi, Fr. duro)**, **Timilia a reste nere (Fr. duro)** e **Maiorca (Fr. tenero)**; per altre varietà l'iter di valutazione era stato avviato.

Da oltre due anni però la commissione non viene più convocata. In conseguenza della situazione di stallo della commissione regionale, allo stato attuale solo un agricoltore ha avuto la possibilità di registrare le tre varietà sopra menzionate (10 ha per ciascuna varietà); quest'ultimo pertanto, a seguito di specifica richiesta all'ente ufficiale di certificazione (CREA-SCS di Palermo), ha avviato le necessarie operazioni di certificazione del seme ed i relativi controlli di verifica in campo.

È quanto mai urgente istituire una nuova commissione per riattivare i processi di iscrizione e certificazione per altre varietà da conservazione e per dare garanzia anche ad altri agricoltori di poter continuare ad operare nella specifica filiera con le garanzie e le opportunità commerciali previste dalla normativa vigente.

Il mantenimento delle popolazioni di grani antichi, in accordo alla normativa, deve essere realizzato dagli agricoltori "custodi" i quali chiedono di iscrivere tali popolazioni al registro delle varietà da conservazione. Ogni singola varietà locale può essere iscritta anche da più agricoltori.

Oggi, in Sicilia, tale mantenimento del germoplasma può contare inoltre sul supporto di enti di ricerca (Stazione Sperimentale di Granicoltura di Caltagirone, CREA-ACM, Consorzio di ricerca Gian Pietro Ballatore, Università, ecc.) che dispongono di know-how specifico e di collezioni/germoplasma di queste sementi, da cui si potrebbe partire, previa iscrizione al registro delle varietà da conservazione, per la produzione su più vasta scala di "semente" certificata.

Ciò permetterebbe di sostenere la filiera dei grano antichi tutelando, da un lato gli agricoltori sulla qualità dei grani commercializzati e dall'altra i consumatori finali, creando una filiera di grani antichi con adeguata tracciabilità e rintracciabilità ponendo le basi anche per la garanzia sull'identità del prodotto finito. Tale certificazione per legge dovrà essere operata dal CREA-SCS che ha competenza, secondo la normativa, su questi aspetti.

Si sottolinea che la commercializzazione del seme deve essere effettuata nella zona di origine (D.L. 149/2009) per mantenere uno stretto legame con il territorio di coltivazione e per la produzione di granella. Anche per quest'ultima sarebbe auspicabile creare le condizioni affinché la trasformazione dei prodotti avvenga nella regione.

Si rileva infine che oggi, secondo lo stato dell'arte e l'organizzazione della filiera dei "grani antichi" non è possibile garantire il consumatore sull'acquisto di prodotti trasformati "monovarietal" (pane, pizza e pasta di Tumminia, di Perciasacchi, ecc.), sia perché non è implementato (come già detto) un sistema di tracciabilità e di certificazione del seme sia perché non è stato messo a punto un sistema di certificazione sul prodotto trasformato. È da sottolineare infatti che i consumatori che prediligono i prodotti derivati dai "grani antichi"

hanno l'esigenza di avere garanzia sull'identità del prodotto che consumano (realizzato con Tumminia, con Russello, ecc). Questa esigenza oggi non è generalmente espressa invece dai consumatori della filiera dei "grani moderni", interessati prevalentemente al grano duro piuttosto che a una specifica varietà.

Allegati

Si allega alla presente relazione:

- Analisi SWOT
- normativa di riferimento e procedure
- schema di filiera tracciata e certificata
- proposta di crono programma per l'implementazione della filiera.

Il rispetto della tempistica del cronoprogramma garantisce la possibilità di attivare per la campagna di semina 2016/2017 la realizzazione di campi di moltiplicazione e certificazione di seme dei grani antichi a garanzia dell'intera filiera regionale.

ANALISI SWOT

Finalizzata all'implementazione di una filiera organizzata per la coltivazione delle varietà locali di grano duro siciliano.

Punti di forza	Opportunità
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Esiste un crescente interesse da parte dei consumatori per i derivati dei cereali ad elevato valore salutistico. <input type="checkbox"/> Ai derivati ottenuti dalle varietà locali iene riconosciuto dal consumatore un valore salutistico (presenza sostanze ad attività nutraceutica, glutine poco strutturato tollerato dai soggetti affetti da NCGS, fibra alimentare, ecc...). <input type="checkbox"/> La Sicilia dispone di una banca del germoplasma che conserva le varietà locali (Enti di ricerca e Università). <input type="checkbox"/> La presenza di molini a pietra sul territorio regionale alimenta specifiche microfiliere di qualità che impiegano varietà locali. <input type="checkbox"/> Il numero di agricoltori che dispongono del know-how per la coltivazione e gestione delle varietà locali è in crescente aumento sul territorio regionale <input type="checkbox"/> Alcune aziende che producono prodotti con varietà locali di frumento duro riescono a penetrare mercati, anche esteri, con elevato valore aggiunto. <input type="checkbox"/> Presenza di neonate associazioni di produttori che hanno come obiettivo la valorizzazione dei grani antichi e la contemporanea adozione di tecniche di coltivazione ecocompatibili. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Esiste una normativa che tutela le varietà locali da conservazione (istituzione apposito Registro regionale di varietà da conservazione, marchio Qualità Sicura, ecc.). <input type="checkbox"/> L'attenzione per il profilo salutistico delle varietà locali è in crescita su tutto il territorio nazionale. <input type="checkbox"/> Sul territorio regionale esistono diversi enti di ricerca che possono supportare i percorsi di valorizzazione e certificazione delle sementi e della filiera. <input type="checkbox"/> Possibilità di utilizzare le varietà di grani antichi (caratterizzate da taglia alta) in agricoltura biologica.
Punti critici	Minacce
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Basse rese di produzione (circa 20 q/ha). <input type="checkbox"/> Gli sfarinati delle varietà locali non sono di semplice lavorazione e potrebbero scoraggiare il reclutamento di nuovi trasformatori/clienti. <input type="checkbox"/> Difficoltà a reperire lotti "in purezza" di "qualità omogenea" da destinare a semina. <input type="checkbox"/> I lotti di granella raccolti sono spesso infestati da semi estranei e richiedono processi impegnativi ed onerosi per la pulizia. <input type="checkbox"/> Non esiste oggi un sistema di controllo e verifica (e certificazione) con carattere di terzietà che garantisca l'identità genetica del seme impiegato. <input type="checkbox"/> Solitamente gli agricoltori non dispongono delle adeguate conoscenze necessarie per istruire le pratiche di iscrizione delle proprie sementi al Registro delle varietà locali da conservazione <input type="checkbox"/> Si registra una disinformazione diffusa sulla normativa che regola e gestisce la salvaguardia delle antiche varietà da conservazione. La scarsa propensione all'associazionismo e specifici interessi di alcuni imprenditori potrebbero rallentare i percorsi di valorizzazione e implementazione di una filiera diffusa. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Banalizzazione del valore della filiera se non si supporta lo sviluppo della stessa con azioni di corretta informazione sulle caratteristiche agronomiche, tecnologiche e nutrizionali. <input type="checkbox"/> Presenza di filiere già strutturate a livello nazionale in grado di valorizzare i grani antichi siciliani.

NORMATIVE DI SETTORE E PROCEDURE

Norme Comunitarie per l'iscrizione al registro delle varietà di conservazione e la loro certificazione e commercializzazione

Direttiva 2008/62/CE del 20/06/2008

Direttiva 2009/145/CE del 26/11/2009

Norme Nazionali per l'iscrizione al "Registro delle varietà di conservazione" e la loro certificazione e commercializzazione

D.L. n. 149 del 29/10/2009

Decreto MIPAF 17/12/2010

D.L. n. 267 del 30/12/2010

Decreto MIPAF 18 settembre 2012

Legge 25/11/1971 n. 1096

DPR 8/10/1973 n. 1065

Documentazione necessaria per la presentazione delle domande d'iscrizione di varietà da conservazione:

L'iscrizione delle varietà da conservazione al Registro avviene per iniziativa del Ministero, delle Regioni o su richiesta di enti pubblici, istituzioni scientifiche, organizzazioni, associazioni, singoli cittadini e aziende previo parere favorevole delle Regioni o Province autonome competenti per territorio.

La domanda di iscrizione deve essere inoltrata al **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali** tramite la **Regione Siciliana** e deve contenere:

- denominazione botanica e comune della specie;
- nome comune o nome locale della varietà e ogni eventuale sinonimo;
- descrizione della varietà risultante da valutazioni ufficiali, non ufficiali o da conoscenze acquisite con l'esperienza pratica durante la coltivazione, la riproduzione e l'impiego;
- zona di origine della varietà;
- notizie documentate di carattere storico e culturale volte a dimostrare il legame tradizionale tra la coltivazione della varietà da conservazione e l'ambito locale individuato;
- zona o zone di produzione delle sementi;
- superficie della zona di origine nella quale viene effettuata la produzione delle sementi e superficie di coltivazione sulla quale si intende realizzare la produzione;
- zona di commercializzazione delle sementi;
- condizioni di coltivazione normalmente adottate con particolare riferimento agli investimenti unitari di seme;
- quantitativo di sementi annualmente prodotte nella zona di origine;
- condizioni tecniche per il mantenimento della varietà, nonché il responsabile del mantenimento medesimo,
- ubicazione delle aziende ove il mantenimento viene effettuato.

Certificazione

Le sementi di varietà da conservazione possono essere oggetto di commercializzazione se:

- sono derivate da sementi prodotte secondo le modalità previste per il mantenimento dalla selezione conservatrice;
- soddisfano i requisiti per la certificazione delle sementi della categoria sementi certificate con esclusione di quelle riguardanti la purezza varietale minima;

- le sementi devono presentare un grado di purezza varietale sufficiente.

Ai produttori agricoli residenti nei luoghi dove le varietà da conservazione si sono evolute, o che provvedono al loro recupero e mantenimento, è riconosciuto il diritto di vendita diretta in ambito locale di modiche quantità di sementi o di materiali di moltiplicazione prodotti nella loro azienda.

Condizioni di commercializzazione:

Le sementi di una varietà da conservazione possono essere commercializzate unicamente se:

- sono state prodotte nella loro zona di origine;
- sono commercializzate nella loro zona di origine.

SCHEMA DI UNA FILIERA TRACCIATA E CERTIFICATA PER LE VARIETA' LOCALI DA CONSERVAZIONE, DALLA PRODUZIONE SEMENTIERA ALLA PRODUZIONE DI PASTA, PANE, ECC.

