

Cereali, l'antico grano "Marzulla" per FARINE e PASTA di PREGIO

DA QUESTO NUMERO PARTE LA RUBRICA "BIODIVERSITÀ", PER PRESENTARE CON "SCHEDE" DI FACILE LETTURA LE CARATTERISTICHE DELLE VARIETÀ VEGETALI LOCALI MERITEVOLI DI RECUPERO E TUTELA.

I grano Marzulla di Basilicata, chiamato anche Saragolletta o Triminia, è una varietà locale di frumento duro la cui caratteristica principale è la semina primaverile.

ORIGINE E DIFFUSIONE.

Nicola Columella Onorati, professore di agronomia vissuto all'inizio dell'800, afferma in "Delle cose rustiche ovvero dell'agricoltura teorica trattata secondo i principi della chimica moderna" (Napoli 1803 – 1806 tomo V, p. 151) che "i contadini distinguono diverse specie di grani chiamandoli alcuni duri e altri bianchi. I grani duri sono anche detti saragolle [...]. Il grano Marzuolo o Treminia è sempre una saragolla con acini durissimi".

Fino alla metà del '900 è stata una varietà di frumento duro molto coltivata in Basilicata. In particolare, nella provincia di Potenza la superficie variava dal 15% al 40% nell'alto lagonegrese. Oggi viene coltivato solo su pochi ettari nel circondario di Potenza e Matera.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE.

Ha paglia fine, di altezza media, molto flessibile e alquanto debole. La spiga, grossa, quadrata, pesante, è aristata bianca appun-



tita a lunghe e forti barbe bianche, con il culmo parzialmente pieno nella parte superiore. La cariosside è di forma lunga, appuntita, soda, di colore biondo o rosso pallido, ha peso ragguardevole, tanto che un ettolitro arriva a pesare fino a 87 Kg.

LA COLTIVAZIONE.

La semina, da effettuare a primavera, a spaglio o con una normale seminatrice, va eseguita su terreni arati più volte e ricchi di nutrienti provenienti da letame o concimi organici stabilizzati, oppure su terreni provenienti da idonee rotazioni con leguminose, utilizzando circa 250 Kg di seme per ettaro. Il seme deve essere grosso, pesante e di colore bruno chiaro, trattato nel bagno di calce o di lisciva. Per la sua rusticità e resistenza alle basse temperature primaverili, nonché alla siccità estiva, si presta ad essere coltivata anche oltre i 100 metri di altitudine, anche se le rese sono nell'ordine di 10 – 15 quintali/ettaro. Vista l'epoca di semina, infatti, la pianta va incontro al calore dell'estate, per cui lo sviluppo è fortemente limitato da una elevata traspirazione. Inoltre le temperature estive la fanno prontamente maturare da fine luglio fino al 15 agosto.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DI PREGIO.

Negli strati esterni della cariosside prevalgono cellulosa ed emicellulosa in qualità e in quantità superiori rispetto alle moderne varietà di frumento nude, attestandosi al 60% di lignina sulla componente di fibra del pericarpo. Lo sfruttamento di queste componenti, oggi ampiamente ricercate nel settore degli integratori (crusca, tocoferoli, fitosteroli, germe di grano) rappresenta un punto di forza in eventuali strategie di valorizzazione. Note industrie del settore alimentare, infatti, già puntano sugli aspetti salutistici dei loro prodotti. Lo stesso potrebbero fare gli operatori locali – organizzati in micro-filiera – collegando agli aspetti salutistici quelli territoriali e di protezione ambientale che una simile coltura consentirebbe. Cresce anche l'interesse per la farina, richiesta per paste di pregio. ■

michele.catalano@alsia.it
giuseppe.mele@alsia.it



Michele Catalano
Giuseppe Mele