

Il grano saraceno nelle Alpi lombarde

A cura di: Graziano Rossi e Elena R. Tazzari
Dipartimento di Scienze della Terra e
dell'Ambiente,
Università degli studi di Pavia



UNIVERSITÀ
DI PAVIA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO



DiSAA
DIPARTIMENTO
di SCIENZE
AGRARIE e
AMBIENTALI



PSR
2014 2020
LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI



**Regione
Lombardia**

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Iniziativa realizzata nell'ambito del progetto “Buone pratiche per il recupero, la coltivazione e la valorizzazione di cultivar locali tradizionali lombarde (RELIVE-L)”, cofinanziato dall'operazione 1.2.01 "informazione e progetti dimostrativi" del Programma di Sviluppo Rurale 2014 -2020 della regione Lombardia. Progetto realizzato da Università degli Studi di Pavia (capofila) e Università degli Studi di Milano.



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERADICI
2014 2020



**Regione
Lombardia**

Programma di Sviluppo Rurale 2014 - 2020

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Pubblicazione realizzata con il cofinanziamento del FEASR

Responsabile dell'informazione: Università degli Studi di Pavia

Autorità di Gestione del Programma: Regione Lombardia

In copertina: coltivazione di grano saraceno in Valchiavenna, 2019 (foto di Laura Donin)

Il grano saraceno (*Fagopyrum esculentum* Moench)

Il grano saraceno, originario della Cina, è conosciuto in Valtellina almeno dal 1616 (in Italia era noto già dal secolo precedente). Divenuto nel XIX secolo una delle più importanti piante coltivate a livello locale, nel corso del Novecento è stato via via abbandonato, per le laboriose e costose operazioni di coltivazione (su pendii e terrazzamenti) e di raccolta (eseguita a mano).

Fagopyrum esculentum "Nustran" landrace



Secondo le informazioni degli agricoltori locali, la varietà di grano saraceno nota come "Nustran" è la più antica tra quelle coltivate a Teglio e viene coltivata fino ad 850 m di quota circa. Presenta semi di dimensioni maggiori, marroni.

Fagopyrum esculentum "Curunin" landrace



La varietà di grano saraceno nota come "Curunin" è stata introdotta successivamente, probabilmente dalla Francia (infatti viene definita anche "Furest", che viene da fuori) e viene coltivata fino ad 1200 m di quota circa. Presenta semi di dimensioni inferiori, grigi.

Coltivazioni di questa landrace, così come del 'Curunin', persistono tutt'oggi in provincia di Sondrio, seppur limitate.

Il grano saraceno 'Nustran'

Il grano saraceno 'Nustran' è una pianta erbacea annuale a crescita indeterminata, alta circa 150 cm, con fusto eretto, cilindrico, di 8-9 mm di diametro e con intensa colorazione antocianica rossastra. Le foglie sono alterne, picciolate alla base della pianta e sessili verso l'apice, con lamina sagittata, verde scuro. L'infiorescenza è densa, i boccioli sono privi di colorazione antocianica; i fiori, portati da peduncoli lunghi 3-4 mm, hanno perianzio di diametro pari 3-3,5 mm, costituito da 5 tepali bianchi. I frutti sono acheni (impropriamente chiamati "semi") lunghi 6-7 mm, superanti il perianzio, ovoidi, trigoni, di colore marrone scuro e opachi.

È attualmente coltivato da diversi agricoltori custodi in Valtellina.

Un'accessione costituita da 10.000 acheni è preservata presso la Banca del Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia. Questa landrace viene annualmente propagata in purezza nell'Orto Botanico di Pavia.

La sua coltivazione a scopo conservazionistico è in fase di sperimentazione anche da parte del Consorzio Forestale di Prata Camportaccio, in Valchiavenna.

La coltivazione

Grano saraceno in
Valchiavenna, 2019
(foto di Laura Donin)

Cuore della coltivazione del grano saraceno 'Nustran' è la Valtellina (Sondrio) e in particolare i comuni di Teglio, Vervio e Postalesio, fino a una quota di 850 m.



grazie al ciclo vegetativo breve, che varia dai 60 ai 100 giorni, si adatta bene all'ambiente montano, sebbene tema le temperature sotto i 6° C. La semina viene effettuata a spaglio, con sesto d'impianto di 60-70 kg di semente per ettaro, nel mese di maggio, quando la temperatura minima non è inferiore agli 8° C. La raccolta si svolge manualmente a partire dalla seconda metà di ottobre. La raccolta tradizionale avviene utilizzando un falchetto. I fusti vengono lasciati a seccare nel campo in mazzi, impilati in piccole capanne a forma di cono che prendono il nome di "caséle".

Curosità

la landrace 'Curunin', coltivata a Teglio (Sondrio) e dintorni fino a 1.200 m di quota, si differenzia per gli acheni più piccoli, lunghi 5-6 mm, e più chiari, di colore grigio. Chiamata anche 'Frances' e 'Furest', un tempo si riteneva fosse stata introdotta dopo la Seconda guerra mondiale dalla Francia.

Il grano saraceno siberiano 'Valtellinese' appartiene a una specie distinta [*Fagopyrum tataricum* (L.) Gaertn.], nativa dell'Asia centro-settentrionale, e si riconosce per i fiori di minori dimensioni, con tepali giallo-verdastri, e per gli acheni con facce solcate (anziché lisce), con spigoli sinuati o dentati. Introdotto nel 1786 a Bormio (Sondrio), venne coltivato (spesso in consociazione con patate e segale) in Valtellina e in Valle Camonica (Brescia), dove oggi sopravvive solo presso meno di dieci agricoltori o come infestante di *F. esculentum*. La sua farina veniva addizionata a quella del grano saraceno per preparare polente o l'impasto dei pizzoccheri.

Usi culinari tradizionali

La farina ottenuta dalla macinazione del 'Nustran', e più in generale del grano saraceno (farina nera), è utilizzata per la preparazione della "Polenta nera". Aggiungendo burro e formaggio magro grasso a dadi si ottiene invece la "Polenta taragna" (altrove cucinata con la farina gialla di mais); la "Polenta in fiore" si prepara come la prima, ma facendo cuocere la farina nella panna anziché nell'acqua. Esiste un'ulteriore variante, la "Polenta mugna", che prevede la farina di grano saraceno miscelata con altre farine, come quelle di mais e frumento.

Bibliografia

- Anonimo (2019), *Mais rosso in Valchiavenna. Analisi ok. Il prodotto è bio*, «La Provincia di Sondrio», URL: <https://www.laprovinciadi Sondrio.it/stories/Cronaca/mais-rosso-in-valchiavenna-analisi-ok-il-prodotto-e-bio_1322791_11/> [consultato il 24/10/2019].
- Barcaccia G., Volpato M., Gentili R., Abeli T., Galla G., Orsenigo S., Citterio S., Sgorbati S., Rossi G. (2015), *Genetic identity of common buckwheat (*Fagopyrum esculentum* Moench) landraces locally cultivated in the Alps*, «Genetic Resources and Crop Evolution», 63(4), pp. 639-651.
- Moraschinelli N. (2018), *Studio e valorizzazione di una cultivar locale tradizionale: il grano siberiano valtellinese*, Corso di Laurea in Valorizzazione e Tutela dell'Ambiente e del Territorio Montano, Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari, Università degli Studi di Milano, URL: <https://www.unimontagna.it/web/uploads/2018/12/Nicol-Moraschinelli_PROTETTO.pdf> [consultato il 24/10/2019].
- Saini S. (2014), *Il grano saraceno in Valtellina: analisi delle potenzialità di reintroduzione e diffusione*, Corso di Laurea in Valorizzazione e Tutela dell'Ambiente e del Territorio Montano, Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari, Università degli Studi di Milano, URL: <<https://www.unimontagna.it/web/uploads/2015/11/Saini-Samantha-Elaborato-Finale-PROTETTO.pdf>> [consultato il 24/10/2019].
- Touring Club Italiano (1931), *Guida gastronomica d'Italia*, Milano, Touring Club Italiano.