

Articolo del giorno 12/10/2008 Cronaca di Fano

Un'antica varietà di frumento

Grano egizio e Alce Nero

ISOLA DEL PIANO – Il grano egizio di... Alce Nero. Tra i tanti seminari dedicati al cibo e alla salute dal festival Biosalus che si è tenuto a Urbino nei giorni scorsi, ce n'è stato uno che riguardava i risultati di una studio fatto dai ricercatori dell'università felsina Armando Gregorini e Maria Stella Colomba riguardante l'antico grano egizio che la cooperativa Alce Nero ha rimesso in produzione e ha denominato Graziella Ra.

Nel suo intervento il presidente della cooperativa Gino Girolomoni ne ha narrato la storia. "Negli anni settanta un archeologo di ritorno da una campagna di scavi in Egitto consegnò a Paride Allegri, allora capo giardiniere del comune di Reggio Emilia, un sacchetto di chicchi di grano di dimensioni straordinarie e che nel contesto dello scavo si erano conservati molto bene. Chi fosse l'archeologo, da dove venivano quei semi non è dato sapere un po' perché Paride Allegri era preso dalla frenesia di sapere se quei semi sarebbero germogliati, un po' perché l'archeologo era stato evasivo e sparì subito dopo aver consegnato i semi ed aver posto la condizione: "Se riuscirete a rimettere in produzione questo grano dategli il nome della mia bambina morta in giovane età, Graziella".

Il grano rinacque e da Paride Allegri ne giunse alla cooperativa Alce Nero tramite Ivo Totti poco più di un chilo. Dopo trent'anni l'ultimo raccolto a Montebello è stato di trecento quintali e la pasta che ne deriva viene venduta in Italia, Svizzera e Giappone.

Girolomoni ha concluso il suo intervento rendendo pubblica l'identità di Graziella: si chiamava Graziella Fanti era di Piastre di Pistoia e morì a diciassette anni a causa di una raffica di mitra di un SS tedesco che la credeva una partigiana. La ricerca sui luoghi di provenienza del Graziella Ra continuerà in Egitto sui luoghi copti in cui ha lavorato una spedizione italiana negli anni settanta. Armando Gregorini e Maria Stella Colomba

hanno illustrato le ricerche sulle caratteristiche del Graziella Ra confermandone l'antichità e il suo ricco contenuto di potassio, magnesio, fosforo, ferro, selenio e vitamine E, B6, B12 e PP.

G.R.,

