

**8.30 Accoglienza e Introduzione Prof.ssa Manuela Caruso, salute autorità**  
Moderatori Dott.ssa Concetta Latina – Dott.ssa Donatella Lo Presti

**9.00 La Stazione di Granicoltura nella tutela e valorizzazione dei frumenti siciliani. Recenti ricerche per la loro caratterizzazione chemotassonomica.**  
Gianfranco Venora e Nello Blangiforti – Stazione Sperimentale Consorziiale Granicoltura, Caltagirone (CT)

**9.30 Caratteristiche qualitative e tecnologiche dei grani antichi**  
Dr. Alfio Spina Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) Centro di ricerca per l'Agricoltura e le Colture Mediterranee di Acireale

**10.00 Sostenibilità e aspetti agronomici della coltivazione dei grani antichi**  
Paolo Guarnaccia – Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, Università di Catania

**10.30** Discussione in plenaria

**11.00 La molitura a pietra dei grani antichi siciliani**  
Franco Distefano – Molino Soprano, Chiaramonte Gulfi (RG)

**11.30 Qualità nutrizionale, salutistica e organolettica dei grani antichi”.**  
Umberto Anastasi – Ricercatore Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, Università di Catania,  
Sezione Agronomia e Coltivazioni erbacee

**12.00 Grano e salute: effetti metabolici dei grani tradizionali**  
Alfonso La Loggia e Cristina Cucugliato - C.R.R. Diabetologia Pediatrica ASP Caltanissetta

**12.30** Discussione in plenaria

**13.00 Degustazione: “Gli animali si nutrono, l’uomo mangia e solo l’uomo intelligente sa mangiare”(Jean Anthelme Brillat-Savarin)**

In Italia, il sistema di monitoraggio Okkio alla salute del Centro Nazionale di Prevenzione e Controllo delle malattie che fa capo al Ministero della Salute, riporta che oltre il 40 per cento degli italiani soffre di patologie dovute a un regime alimentare sbagliato.

Il Centro di ricerca sui consumi del suolo ci riferisce che in Italia 5 milioni di ettari di terreno agricolo non sono più fertili, motivo per cui la resa delle colture è sempre più bassa. Le cause di questi fenomeni vanno ricercate nella scelta di diversificare le colture cerealicole con grani mutati geneticamente.

Per migliorare la qualità della vita è necessario tornare alle pratiche agricole che per 10mila anni hanno costituito le basi della tradizione rurale in tutto il mondo. La ripresa, da parte di alcuni agricoltori, dei grani antichi permette il recupero dei materiali genetici delle varietà cerealicole locali ricostituendo la biodiversità e migliorando la ricchezza dei nutrienti disciolti nel suolo. La farina e la semola prodotte da sementi antiche sono molto più ricche di fibre, vitamine e fattori antiossidanti. Per la salute umana sono più nutrienti rispetto a quelle prodotte dal grano moderno e forniscono gli elementi necessari per combattere le malattie cardiovascolari, il rachitismo, l'obesità e alcune forme di diabete. Tutto questo grazie alla profondità delle radici che assorbono dei nutrimenti assenti in superficie senza l'aggiunta di concimi.

Le comuni farine di grano moderno contengono carboidrati per il 74 per cento e il 13 per cento di proteine (gluteina e gliadina) che, nel caso della farina di manitoba arrivano fino al 18 per cento. La gluteina e la gliadina, a contatto con l'acqua, formano il complesso proteico del glutine che, negli impasti di farina moderna, arriva a un valore di 400 W, unità con cui si misura la capacità di trattenere i gas. Gli impasti di farina di grano antico invece non superano i 100 W. Anche per questo motivo, le farine prodotte con grani moderni sono meno assimilabili dal nostro intestino, inoltre la concentrazione di tossine amidacee e l'uso persistente influiscono sulla funzionalità epatica.

I cibi che contengono farina di grani antichi sono più gustosi e genuini e vengono prodotti da agricoltura biologica che rispetta il suolo e l'ambiente e tutela la salute umana e i diritti dei lavoratori. La filiera corta, infatti, valorizza il mondo rurale e la salvaguardia delle attività agricole contro le difficoltà competitive del mondo globalizzato. Il reinserimento di varietà antiche di grano nelle provette dei centri di ricerca, nei campi agricoli e sulle nostre tavole è un fenomeno italiano che sta avendo largo seguito in tutto il mondo, spinto dalla necessità di fronteggiare gli effetti dei cambiamenti climatici e della distribuzione ineguale delle risorse alimentari tra i popoli. La Sicilia è la regione italiana che vanta la più ampia varietà di grani antichi e questa è una ricchezza che dovremmo correttamente valorizzare.



Azienda Ospedaliero Universitaria - Policlinico di Catania

UOC Clinica Pediatrica  
Centro di Riferimento di Diabetologia Pediatrica  
Responsabile Prof.ssa M. Caruso  
Tel 095 3782443-460 - Fax 095 3782843

*“...quando semino un grano antico  
semino il futuro.”*

*(Assia La Rosa)*

***Workshop sulla Qualità nutrizionali,  
ecosostenibilità e vantaggi per la salute delle farine  
di grani antichi siciliani***

**organizzato  
dal C.R.R. di Diabetologia Pediatrica  
dell'A.O.U. Policlinico di Catania in  
collaborazione con la facoltà di Agraria  
dell'Ateneo di Catania.**

**Catania 5 marzo 2015**

**ore 8,30-13  
Aula 1, corpo aule e biblioteca (accanto edificio 2),  
A.O.U. Policlinico di Catania  
Via Santa Sofia 78**

con il supporto di:

