

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica		Dolcificanti, edulcoranti, aspartame	
7	La Sicilia	28/09/2015	<i>I CIBI ANTENATI DEL MADE IN ITALY SALVATI DAI CONTADINI</i>	2
57	La Sicilia	27/09/2015	<i>DALLA MANNA AL VINO COTTO DAL SARAGOLLA AL MONOCOCCO ANTENATI DEL MADE IN ITALY</i>	3
17	Corriere Adriatico	25/09/2015	<i>DALLA MITICA MANNA ALLA BEVANDA DEGLI DEI (M.Nana)</i>	5

RASSEGNE E TOUR A EXPO

I cibi antenati del Made in Italy salvati dai contadini

Dalla manna citata nella Bibbia, al grano monococco che risale a oltre 23mila anni fa, fino al grano saragolla che nutriva i faraoni

MILANO. Dalla manna, citata nella Bibbia, al grano monococco, che risale a oltre 23mila anni fa, fino al grano saragolla che nutriva i faraoni nell'antico Egitto. È la rassegna dei cibi più antichi del mondo presentata a Expo dalla Coldiretti, nel proprio padiglione "No farmers No party". I cibi antenati del Made in Italy, che hanno nutrito la popolazione italiana lungo i secoli, rischiavano di scomparire e sono stati recuperati grazie al lavoro dei contadini.

Il più noto tra tutti è forse la manna che deve la sua fama all'episodio riportato nella Bibbia, quando gli ebrei affamati, guidati da Mosè nel deserto del Sinai, ricevono da Dio questi fiocchi bianchi e dolci al gusto di miele. I contadini siciliani che oggi estraggono la manna dal frassino la utilizzano come dolcificante per i diabetici e nelle terapie disintossicanti.

Oltre 23mila anni fa gli uomini si nutrivano con il grano monococco, la specie geneticamente più semplice ed antica di grano. La coltivazione di questo cereale è scomparsa alla fine dell'età del Bronzo (1.000-900 a. C.) ma in Lombardia alcuni agricoltori l'hanno recuperata, valorizzando le sue caratteristiche dietetiche nutrizionali. «La sua farina ha un'ottima composizione - ha spiegato il responsabile qualità per Coldiretti, Rolan-

do Manfredini - con un basso livello di glutine che la rende adatta anche a chi ha delle intolleranze».

Nell'antichità era conosciuta come "bevanda degli dei" e il poeta Omero la chiamava ambrosia. È l'idromele che, secondo alcuni, è la bevanda fermentata più antica al mondo, più della birra. Dal suo nome deriva anche la luna di miele, perché alle coppie appena sposate si regalava idromele sufficiente per la durata di una luna, un periodo di circa un mese.

Tra i cibi diffusi nell'antichità ce n'è uno prezioso come una moneta, il fagiolo piemontese di Cortereggio, utilizzato come bene di scambio per acquistare l'uva del Monferrato. A recuperarlo è stato un contadino che, negli anni '80, ha portato qualche chilo di questi fagioli all'università di Torino, per conservarne il germoplasma.

Il recupero di questi antichi alimenti «è il risultato del lavoro di intere generazioni di agricoltori - ha spiegato il presidente di Coldiretti, Roberto Moncalvo - impegnati a difendere nel tempo la biodiversità sul territorio e le tradizioni alimentari». La Coldiretti stima che almeno 200 varietà vegetali definite minori, tra frutta, verdura, legumi, erbe selvatiche e prodotti ottenuti da almeno

100 diverse razze di bovini, maiali, pecore e capre allevati su scala ridotta, trovano sbocco nell'attuale rete di mercati e delle Botteghe degli agricoltori della rete "Campagna Amica".

Dalle suggestioni del Gran Tour - che in passato portò i giovani dell'aristocrazia e della ricca borghesia di tutta Europa a conoscere le bellezze naturali e artistiche del nostro Paese - a quelle del ristorante "da Peck" di Palazzo Italia a Expo. Prosegue anche il viaggio del Comitato scientifico del Padiglione Vino, che ha festeggiato il milione e mezzo di visitatori in cinque mesi con due speciali appuntamenti. Il primo, nella sala symposium del Padiglione, è stato un convegno dedicato Gran Tour, dove giornalisti e personalità dell'enogastronomia hanno raccontato e celebrato l'Italia del vino dalle Alpi al Mediterraneo. Il secondo al ristorante "da Peck" di Palazzo Italia, dove a raccontare e a far degustare le proprie etichette, accompagnate dagli assaggi dello chef Matteo Vigotti, sono stati volti noti della politica, dell'industria, della televisione e della musica: Oscar Farinetti, Gian Marco e Letizia Moratti, Bruno Vespa, Albano Carrisi, Gianna Nannini, Luisa Todini e Massimo D'Alema.

MICHELA NANA


LA MANNA FUORIESCE DA UN FRASSINO A CASTELBUONO SULLE MADONIE



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 101220

Dalla manna al vino cotto dal saragolla al monococco antenati del Made in Italy

Gli alimenti più antichi del mondo recuperati dai contadini

Dalla manna al vino cotto, dal grano saragolla a quello monococco tornano, grazie al lavoro dei contadini, gli antenati del Made in Italy, i cibi più antichi dalla preistoria alla Bibbia fino agli Egizi e all'Impero romano. È quanto afferma la Coldiretti. La manna deve la sua fama universale - sottolinea la Coldiretti - all'episodio riportato nella Bibbia degli Ebrei guidati da Mosè che erravano attraverso il deserto del Sinai, piegati dagli stenti e dalla fame, che ricevevano da Dio questi fiocchi bianchi e dolci dal gusto di miele. A salvarla dall'estinzione sono stati gli agricoltori siciliani, che la estraggono dal frassino per utilizzarla come dolcificante per i diabetici, nelle cure dimagranti e nelle terapie disintossicanti.

Viene, invece, dall'antica Roma - continua la Coldiretti - il vino cotto, bevanda marchigiana prodotta facendo bollire il mosto di uve bianche o rosse in caldaie di rame e lasciata quindi a fermentare e riposare in botti di legno per anni. I patrizi e gli imperatori romani concludevano i loro succulenti banchetti con calici di cotto proveniente dalle campagne picene, tanto che Plinio il Vecchio, nel I secolo d. C., ne descrive il metodo di preparazione e la considera tra le bevande più ricercate d'Italia.

Risale addirittura a 23 mila anni fa - spiega la Coldiretti - il grano monococco (*Triticum monococcum*), la specie geneticamente più semplice e antica di grano coltivato, originario della zona centro-settentrionale della Turchia. Anche l'esame della famosa mummia di Similaun (3350-3310 a. C.) ha accertato la presenza del grano monococco a base della dieta nell'età del rame. La coltivazione di questo cereale scompare però alla fine dell'età del Bronzo (1000-900 a. C.), ma in Lombardia alcuni agricoltori hanno deciso di

recuperarla, valorizzandone le caratteristiche dietetico-nutrizionali, grazie all'ottima composizione della sua farina, al basso livello di glutine e al limitato impatto ambientale della sua produzione.

Dalle Piramidi deriva, invece, il grano saragolla, conosciuto anche come Grano degli Egizi o del Faraone, che oggi si coltiva in Abruzzo dove fu introdotto nel 400 d. C. Quasi abbandonata con l'avvio delle importazioni di grano dall'estero, la coltivazione del saragolla è stata salvata dai piccoli agricoltori della zona collinare del basso Adriatico.

I Muscari, oggi conosciuti come lampascioni, erano particolarmente amati dai Romani - prosegue la Coldiretti - che nei pranzi nuziali erano soliti offrirli come cibo augurale per la fecondità degli sposi.

Ricercati fin dall'antichità sia per le proprietà benefiche per stomaco e intestino, sia per i loro presunti effetti afrodisiaci, ebbero un posto di rilievo nei trattati di medicina nonché nelle diete proposte dai più famosi personaggi dell'antichità come Galeno, Plinio il Vecchio, Pedanio e persino da Ovidio. La loro coltivazione è stata recuperata in Basilicata.

Anche l'idromele, bevanda a base di miele - evidenzia la Coldiretti - era molto noto nell'antichità come «la bevanda degli dei» che Omero chiamava ambrosia. Secondo alcuni si tratta addirittura della bevanda fermentata più antica del mondo, più della birra. Era tradizione, in molte parti d'Europa, che alle coppie appena sposate fosse regalato idromele sufficiente per la durata di una luna, un periodo di tempo di quasi un mese. Il termine «luna di miele» deriva proprio dal fatto che per la durata di una luna la coppia godeva del consumo di questa deliziosa bevanda.

Tipico del borgo piemontese di Corte-

reggio, fondato dai romani, il fagiolo Piattella canavesana di Cortereggio - ricorda Coldiretti - era divenuto un vero e proprio bene di scambio per acquistare l'uva del Monferrato. Scomparso dai mercati fin dagli anni '80 del secolo scorso, è stato salvato grazie alla lungimiranza di un agricoltore che ne ha consegnato qualche kg all'università di Torino per conservarne il germoplasma. Oggi la Piattella continua così ad essere prodotta con la stessa qualità di una volta ed è entrata addirittura nel menu dell'astronauta italiana Samantha Cristoforetti.

È nato, invece, dall'incontro tra la cultura agroalimentare friulana e quella germanica - continua la Coldiretti - il Prosciutto di Sauris Igp. La tecnica di produzione, infatti, è legata alla tradizione delle popolazioni tedesche, insediatesi in Friuli Venezia Giulia nel secolo XIII, di lavorare e conservare, attraverso l'affumicatura, la carne e le cosce suine. Da allora, il metodo dell'affumicatura viene effettuato con le stesse modalità, per assicurare al prodotto le caratteristiche inconfondibili per le quali è conosciuto e apprezzato anche al di fuori dei confini regionali e nazionali.

Dall'antica tradizione contadina derivano poi altre specialità come il boudin valdostano, particolare salume prodotto con patate bollite, pelate a mano e lasciate raffreddare, alle quali vengono aggiunti cubetti di lardo, barbabettole rosse (ottimo conservante naturale), spezie, aromi naturali, vino e sangue bovino o suino. Anche il mais sponcio - rileva Coldiretti - ha una storia che risale al 1500, quando viene introdotto nelle zone montane di Belluno. Presenta spighe affusolate a tutolo bianco, con semi dalla inconfondibile forma a punta (rosto), ed è la base della tradizionale polenta gialla di montagna.

JE. NI.



Dalla manna, citata nella Bibbia, al grano monococco, che risale a oltre 23 mila anni fa, fino al grano saragolla che nutriva i faraoni nell'antico Egitto. È la rassegna dei cibi più antichi del mondo presentata dalla Coldiretti, ma a è ripresa anche la coltivazione del farro, uno dei primissimi cereali coltivati dall'uomo, proveniente dalla Mesopotamia, da cui, attraverso l'antico Egitto e il Mediterraneo, arrivò nella penisola italiana. Molto coltivato nell'antichità, con tracce che risalgono al 7000 a. C., menzionato anche nella Bibbia, ebbe grande prestigio durante il periodo romano e i legionari ne portavano sempre delle scorte con loro nei movimenti da un territorio all'altro.



► *Coldiretti e i cibi antichi riscoperti*

Dalla mitica manna alla bevanda degli dei

EXPO

MICHELA NANA

Milano

Dalla manna, citata nella Bibbia, al grano monococco, che risale a oltre 23 mila anni fa, fino al grano saragolla che nutriva i faraoni nell'antico Egitto. È la rassegna dei cibi più antichi del mondo presentata a Expo dalla Coldiretti, nel proprio padiglione "No farmers No party". I cibi antenati del made in Italy, che hanno nutrito la popolazione italiana lungo i secoli, rischiavano di scomparire e sono stati recuperati grazie al lavoro dei contadini.

Il più noto tra tutti è forse la manna che deve la sua fama all'episodio riportato nella Bibbia, quando gli ebrei affamati, guidati da Mosè nel deserto del Sinai, ricevono da Dio questi fiocchi bianchi e dolci al gusto di miele. I contadini siciliani che oggi estraggono la manna dal frassino per utilizzarla come dolcificante per i diabetici e nelle terapie disintossicanti.

Oltre 23 mila anni fa gli uomini si nutrivano con il grano monococco, la specie geneticamente più semplice ed antica di grano. La coltivazione di questo cereale è scomparsa alla fine dell'età del Bronzo (1000-900 a.C.) ma in Lombardia alcuni agricoltori l'hanno recuperata, valorizzando le sue caratteristiche dietetiche e nutrizionali. «La sua farina ha un'ottima composizione - ha spiegato il responsabile qualità per Coldiretti, Rolando Manfredini - con un basso livello di glutine che la rende adatta anche a chi ha delle intolleranze».

Nell'antichità era conosciuta come "bevanda degli dei" e il poeta Omero la chiamava ambrosia. È l'idromele che, secondo alcuni, è la be-



L'area Coldiretti a Expo

vanda fermentata più antica al mondo, più della birra. Dal suo nome deriva anche la luna di miele, perché alle coppie appena sposate si regalava idromele sufficiente per la durata di una luna, un periodo di circa un mese. Tra i cibi diffusi nell'antichità ce n'è uno prezioso come una moneta, il fagiolo piemontese di Cortereggio, utilizzato come bene di scambio per acquistare l'uva del Monferrato. A recuperarlo è stato un contadino che, negli anni '80, ha portato qualche chilo di questi fagioli all'Università di Torino, per conservarne il germoplasma.

Il recupero di questi antichi alimenti «è il risultato del lavoro di intere generazioni di agricoltori - ha spiegato il presidente di Coldiretti, Roberto Moncalvo - impegnati a difendere nel tempo la biodiversità sul territorio e le tradizioni alimentari».

La Coldiretti stima che almeno 200 varietà vegetali definite minori, tra frutta, verdura, legumi, erbe selvatiche e prodotti ottenuti da almeno 100 diverse razze di bovini, maiali, pecore e capre allevati su scala ridotta, trovano sbocco nell'attuale rete di mercati e delle Botteghe degli agricoltori della rete "Campagna Amica".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

