Grani antichi, gli agricoltori degli Iblei puntano sulla qualità: "Mantenitori di purezza"

Ettari di grani antichi sugli Iblei. Così gli agricoltori locali gettano le basi per la valorizzazione del territorio attraverso l'agroalimentare di qualità. Nei giorni scorsi si è riunito un primo "focus Group" tra diversi portatori di interesse in provincia di Siracusa e Ragusa per l'implementazione di una filiera cerealicola nell'area Iblea ad elevato valore culturale e commerciale. Per l'iniziativa nei mesi scorsi, sono stati già seminati alcuni ettari di varietà locali di grano duro siciliano, utilizzando quando possibile sementi certificate. Al focus group erano presenti numerose associazioni, chef, agricoltori, panifici e amministratori locali, tra cui l'assessore palazzolese Maurizio Aiello, che con l'associazione Ophrys Akrai e Paolo Terranova è stato promotore dell'iniziativa "Grano Ibleo", tenutasi a Palazzolo Acreide nel maggio 2019 , dove numerosi agricoltori presentarono formale istanza al Ministero delle Politiche Agricole per essere riconosciuti come mantenitori in purezza di alcune varietà di grano da conservazione, per potere così accedere alle certificazioni nella commercializzazione delle sementi. Il focus è stato coordinato da Giuseppe Russo, biologo ricercatore del Consorzio Gian Pietro Ballatore, ente siciliano che si occupa specificamente di ricerca sulla filiera dei cereali e promozione della cultura della qualità e che segue insieme a "contadini custodi" le prime coltivazione di varietà con nomi evocativi come Timilia o Tumminia, Russello, Maiorca, Perciasacchi, Senatore Cappelli. Nelle prossime settimane si getteranno le basi di un progetto integrato e nel frattempo si pensa alla

seconda edizione di “Grano Ibleo” che si svolgerà a Maggio a Palazzolo.