

AZIENDE E PRODOTTI Un frumento monococco a basso indice di glutine

di **Rocco Carrillo**

Hammurabi, rustico e resistente per un'agricoltura sostenibile

Dagli ottimi risultati ottenuti in campo è nata una filiera, al 100% italiana, per la produzione di pasta

in collaborazione con
ISEA-AGROSERVICE

Spighe di Grano Hammurabi



«Il grano monococco Hammurabi ha un basso indice di glutine per cui è indicato per la produzione di preparati ad altissima digeribilità ed è utilizzabile per produrre pasta, pane, birra. Grazie alle sue spiccate doti di adattabilità, è possibile coltivarlo in tutta Italia. Con questo frumento vogliamo dare al consumatore un prodotto roveniente da agricoltura sostenibile, a residuo zero, salubre e nutriente».

Chi parla è **Eugenio Tassinari**, direttore di Agroservice, azienda impegnata nella commercializzazione di cereali a paglia, che produce le sue sementi su 8.500 ettari di terreno, di cui l'80% nelle Marche.

Nel 2005 Agroservice ha acquisito l'azienda Isea spa, di Falconara Marittima (An), tra le più affermate strutture nell'ambito di ricerca sui cereali.

Questa ditta, detentrica di 35 brevetti e varietà, ha dato un forte contributo alla diffusione del grano duro in Italia, grazie alla diffusione della varietà Creso, di costituzione Enea.

Grazie al lavoro congiunto di Isea con il Crea di Roma e l'Università di Camerino è stato possibile recuperare un grano antico di eccellenza, la varietà Hammurabi.

Il frumento monococco Hammurabi è un classico cereale autunno-vernino a ciclo precoce. La sua spiccata capacità di accestimento con-



Eugenio Tassinari, direttore di Agroservice

sente alla coltura di coprire velocemente la superficie del terreno, lasciando poco spazio per l'insediamento di specie infestanti. Quindi, con una buona preparazione del terreno, è possibile ridurre notevolmente l'impiego di prodotti chimici diserbanti.

Elevato tenore proteico

La spiga è di medie dimensioni con la presenza di reste e con cariossidi nude. Come la maggior parte dei grani antichi, Hammurabi è di taglia medio alta; ciò nonostante è in grado di resistere sia al freddo, sia ai fenomeni di allettamento.

La pianta è rustica e facilmente adattabile alle condizioni ambientali. Inoltre, possiede ottime doti di resistenza nei confronti della siccità e delle principali patologie che riguardano i cereali, come ruggini, fusarium, setoria e carie.

Ma le caratteristiche di pregio di Hammurabi non si fermano alle buone caratteristiche agronomiche appena descritte. Il prodotto raccolto, infatti, è di altissima qualità, con un peso specifico nella media dei cereali della sua categoria, ma quello che davvero lo contraddistingue è il suo alto tenore di proteine, superiore al 20%, unitamente a un indice di glutine tra i più bassi, che normalmente si at-

testa tra 5 e 10.

Se paragonato agli altri grani comunemente usati dall'industria molitoria per le produzioni destinate al consumo umano, si può notare un indice glicemico inferiore alla media che, unitamente all'alto contenuto di fibre, superiore al 7,5%, e alla buona dotazione di microelementi come fosforo, ferro e magnesio, lo rendono un ottimo alimento dal punto di vista nutrizionale.

Ridotti apporti di prodotti chimici

Le caratteristiche agronomiche fanno di questo frumento una varietà pienamente adattabile a tutto il territorio nazionale e può essere coltivato in terreni poveri o in condizioni pedoclimatiche difficili, grazie alla sua notevole rusticità.

La spiccata resistenza agli stress biotici e abiotici consente di ridurre sia gli apporti di diserbo e fertilizzanti, sia i trattamenti fitosanitari volti a contrastare le principali fitopatie. Tali proprietà non solo consentono una più facile coltivazione in regimi più restrittivi, come le pratiche biologiche o di agricoltura integrata, ma permettono anche all'agricoltore convenzionale di poter ottenere un prodotto a residuo zero, con vantaggi per l'economia della coltura, per l'ambiente e per la salute del consumatore finale.

La pasta Hammurabi

Dagli ottimi risultati ottenuti in campo è nata una filiera, al 100% italiana, per la produzione di pasta. Entroterra spa, detentrica del marchio La Pasta di Camerino ha recentemente presentato la "pasta Hammurabi" che è realizzata utilizzando esclusivamente semola ottenuta mediante la macinatura a pietra di materie prime 100% italiane, triplo impasto lento, trafilatura a bronzo ed essiccazione a bassa temperatura, dall'omonimo frumento monococco.

Questa è la risposta che La Pasta di Camerino propone a un mercato sempre più attento alla ricerca della qualità e alla selezione delle materie prime.

Una filiera tracciata

La Pasta Hammurabi deriva da una filiera tracciata che consente al singolo utente, attraverso una apposita applicazione per smartphone, di avere accesso a molteplici informazioni, riguardanti la produzione, le successive trasformazioni, oltre a sfiziose ricette, inserendo semplicemente il numero del lotto riportato nel retro delle confezioni. Le proprietà della materia prima si riflettono nelle produzioni ottenute all'interno della



Sopra - Un campo di grano Hammurabi pronto per essere raccolto.

A sinistra - Una spiga di grano Hammurabi matura

Pasta Hammurabi vari formati



filiera, oltre alle apprezzabili caratteristiche organolettiche. Infatti, l'alto contenuto in proteine e fibre, rendono questo prodotto salubre e nutriente, completando la dieta con una buona dotazione di microelementi come fosforo ferro e magnesio.

Oltre alla pasta, presente da qualche mese sugli scaffali dei supermercati italiani, sono in corso le prove per la produzione di altri prodotti da forno come biscotti, grissini e crackers, che presto potrebbero affiancare e completare la proposta di Hammurabi.

Una sperimentazione con il Cnr

Senza dubbio l'aspetto di maggior interesse riguardo al frumento monococco Hammurabi, in questo momento, è rappresentato dai suoi aspetti nutrizionali che rendono i pro-

dotti ottenuti dalla molitura di questo cereale salubri e nutrienti. In particolare il basso contenuto glicemico e di glutine lo rendono un alimento salutare per tutte le diete e gli stili di vita, mentre il suo alto tenore di proteine e di microelementi sono caratteristiche fondamentali per la nutrizione, per il buon funzionamento del metabolismo e per una dieta assolutamente bilanciata e completa. Le speciali caratteristiche nutrizionali di Hammurabi hanno suscitato l'interesse del gruppo di ricerca di Isea che ha coinvolto il Cnr di Avellino per avviare un iter di sperimentazione, con lo scopo di valutare l'impatto che gli alimenti, ottenuti dalla lavorazione di questo frumento, hanno nei confronti dell'alimentazione, del metabolismo e della salute umana. ■