

Come si legge sulla pagina internet dell'Associazione grani antichi di Montespertoli, i primi "non tenevano il passo con il processo di industrializzazione, non erano sufficientemente produttivi (15-20 quintali/ettaro contro 30-35 delle varietà moderne) e richiedevano maggiori attenzioni nel processo di panificazione data la composizione del glutine".

L'Associazione ha deciso invece



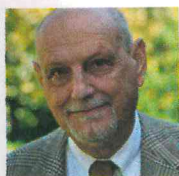
Azienda agricola Spedaletto, Pelago (FI)

di dedicare la propria missione a recuperare la produzione di farina, pane, pasta a base di grani antichi, andando incontro alle esigenze di un numero sempre più elevato di persone che chiedono un prodotto biologico e di qualità.

Libri

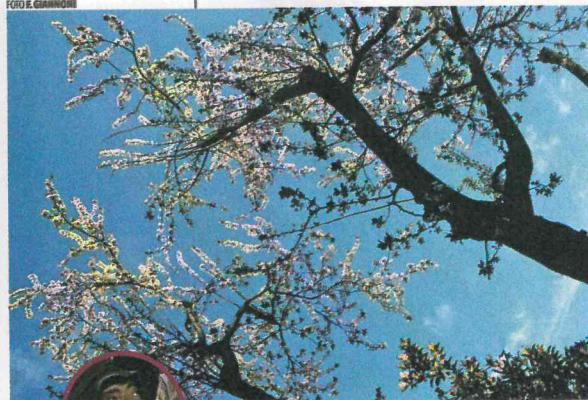
In tour fra i grani d'Italia

Se in Toscana i paladini dei grani antichi si sono concentrati nel recupero della varietà Verna, nel resto d'Italia ogni regione sta valorizzando diverse tipologie. In Sicilia sono 52 le varietà autoctone censite, sulle 291 presenti in Italia nel 1927: si va dalla Bufala, che si coltivava in montagna, alla Tumminia, che cresce rapidamente. In Puglia, il granaio d'Italia, le monoculture dei grani moderni stanno soffrendo la crisi per i ribassi dei prezzi a livello internazionale. Ecco allora che riconquistano terreno varietà autoctone, come il Senatore Cappelli, il Saragolla o il Dauno III, che garantiscono produzioni di maggior qualità. Gabriele Bindi, giornalista esperto in tematiche ambientali, viaggia alla scoperta dell'Italia del grano, raccontando un Paese alla ricerca di una sua identità agricola. Ecco il suo libro sull'argomento: Grani Antichi, Editrice Aam Terra Nuova, 2016, pagine 172, prezzo di copertina 13,60 euro.



di Giampiero Maracchi
Presidente dell'Accademia dei Georgofili

FORO E. GEMINONI



Sega della vecchia da you tube Rai scuola
● 10,01
<https://goo.gl/iu7z14>



MARZO

Mese guerriero

Un mese dal clima imprevedibile

Marzo prende il nome da Marte, dio della guerra. Con il migliorare della stagione, infatti, i Romani, popolo di soldati, riprendevano le campagne di conquista. Questo mese era dedicato a onorare gli antenati. È curioso ricordare come l'usanza

di mangiare fave e pecorino in questo mese derivi dall'epoca romana, quando il pater familias propiziava gli spiriti dei defunti, affinché proteggesero la casa, proprio con una cerimonia a base di fave.

Il 21 siamo all'equinozio di primavera; il sole si trova perpendicolare all'equatore e dunque in ogni luogo della terra la lunghezza del giorno è uguale alla lunghezza della notte, come dice il nome, dal latino *aequus*, uguale, e *noctis*, notte. Naturalmente la primavera astronomica non coincide con quella meteorologica, che dipende dalla circolazione atmosferica.

È un periodo particolare dal punto di vista climatico, come tutta la primavera, perché ha inizio il passaggio dalla configurazione a grande scala che caratterizza l'inverno sul Mediterraneo (rappresentata da una vasta alta pressione sulla Russia e una modesta alta pressione sull'Atlantico meridionale) alla configurazione estiva, caratterizzata da una vasta alta pressione sull'Atlantico centrale. Il sole comincia a scaldare l'oceano Atlantico e soprattutto il Golfo di Guinea, e l'influenza atlantica e la circolazione meridiana da sud cominciano nuovamente a prevalere. Questo schema, pur variando di anno in anno probabilmente a causa dei cambiamenti climatici, si sta modificando, dando origine a fenomeni più intensi.

Le temperature massime della prima metà del mese si aggirano in-

torno ai 13,5°C e le precipitazioni intorno ai 60 mm. Ma agli inizi e alla fine del mese si verificano spesso discese di aria fredda dal Polo nord, particolarmente intense in quegli anni in cui si verifica un fenomeno noto come "riscaldamento della stratosfera", che determina la rottura del vortice polare in due correnti.

La variabilità del tempo in questo mese è sintetizzata nel proverbio che dice: "Marzo ha comprato la pelliccia a sua madre e tre giorni dopo l'ha venduta". Secondo un altro proverbio diffuso in tutta Europa, "Marzo comincia leone e finisce montone": marzo comincia con l'inverno e finisce con la primavera.

Per la ripresa vegetativa delle piante è importante la somma delle temperature dal momento in cui sono andate in riposo. Negli ultimi dieci anni questa somma è di circa il 10 per cento maggiore che nel passato, in altre parole abbiamo avuto inverni più miti e questo ha provocato un anticipo dell'inizio della vegetazione di circa dieci giorni in tutta Europa.

Il 19 marzo nel calendario della Chiesa si festeggia San Giuseppe, con la preparazione delle tradizionali frittelle di riso. È una festa importante per la tradizione cristiana, non solo perché San Giuseppe è uno dei simboli della famiglia, ma soprattutto perché era un artigiano, un falegname, e la storia dell'Occidente cristiano è legata al ruolo dei mestieri artigiani che hanno preparato la rivoluzione industriale del XIX secolo, ritornando oggi a svolgere un nuovo ruolo nel campo dell'artigianato d'arte.

A Firenze la Corporazione dei legnaioli festeggia il patrono il 25 marzo, primo giorno dell'anno nel calendario fiorentino antico.

Nelle società rurali era un momento dell'anno ricco di suggestioni per l'avvicinarsi del periodo dei pascoli e della nuova vegetazione. Ne è un ricordo il "marzolino", formaggio pecorino toscano fatto con il latte dei primi pascoli di fine marzo.

Nelle campagne, per sottolineare questo periodo di passaggio fra due stagioni, erano numerose le usanze come quella di "sega la vecchia", puzza di legno ripieno di frutta secca e candita che rappresenta la fine dell'anno vecchio e dell'inverno e l'inizio della nuova annata agraria.

In campagna si taglia, si lega e si lavora la vigna. La civetta inizia a cantare e negli ultimi dieci anni i migratori sono tornati con quindici giorni di anticipo.