

I grani antichi di Corleone



Nell'ambito del Programma di interventi finalizzato alla "Valorizzazione del grano duro siciliano", la Sezione Operativa di Corleone ha realizzato in Contrada Ficazzana un campo di coltivazione delle "varietà antiche" Ruscello, Senatore Cappelli e Timilia per le quali sono state avviate le operazioni di trebbiatura.

Successivamente, campioni di dette varietà saranno avviati alla molitura, alla pastificazione e alla panificazione per giungere, infine, alla valutazione qualitativa dei prodotti ottenuti.

L'iniziativa ha suscitato notevole interesse per vari motivi, tra i quali:

- ✦ aver fatto rivivere delle varietà di grano che hanno nutrito i nostri predecessori che ricordano ancora il famoso "Pane di Corleone" fatto con semola di Timilia e Russello (Tumminia e Russia);
- ✦ aver fatto rivedere gli alti culmi di dette varietà che servivano, nel territorio corleonese, ad intrecciare cesti, che si trovano ancora nelle masserie del luogo, e che allora servivano per tutti gli usi di cucina, di campo, per la raccolta e per il confezionamento ed il trasporto dei prodotti;
- ✦ l'essere a conoscenza che, pur avendo costituito un'autentica rivoluzione, la selezione del grano duro, spesso ottenuta anche attraverso l'uso di radiazioni gamma (tecnica utilizzata, ad esempio, per la varietà Cresò, progenitore delle attuali varietà) ha indotto intolleranze alimentari;
- ✦ l'interesse sempre più spinto per una gastronomia fondata su antichi sapori e gusti tradizionali .-

