



Il prosciutto in una spiga

di Andrea Biondi

Sostituito da varietà più produttive, si trova ora in nicchie di coltivazione

"Senatore Cappelli"

Il grano che ha una storia

Il nome ai più non dirà niente, ma molti ricorderanno il filmato storico in cui Benito Mussolini lo falciava e raccoglieva. E' il grano "**Senatore Cappelli**". Si chiama proprio così, in onore del senatore abruzzese Raffaele Cappelli, promotore nei primi del '900 della **riforma agraria** che ha portato alla distinzione tra **grani duri** e **teneri**. E' un frumento duro, aristato (cioè dotato di ariste, i filamenti che si vedono nelle graminacee), ottenuto per selezione genealogica a **Foggia**, nel 1915, da Nazareno Strampelli. Per decenni è stata la coltivazione più diffusa nel **Sud** e nelle **Isole**. Un primato mantenuto fino al diffondersi delle **varietà** più **produttive** e più **basse**.



Raccolta di grano Cappelli in Calabria, nel Marchesato crotonese, nei primi anni '70

Il frumento Cappelli è infatti un grano che ha caratteristiche particolari. Le sue **spighe** sono alte più di **un metro e ottanta** con culmi forti, semipieni e alti 150 cm. La notevole **altezza** ha reso questa varietà difficile da coltivare perché a rischio di continuo **allettamento** (il coricamento dovuto al vento o alla pioggia). Il Senatore Cappelli è comunque una varietà in sé produttiva: 19-21 **spighette** fertili contro le 15-20 del grano duro in genere e un numero di **cariossidi** (i frutti) che va da 40-60 per **spiga**. Questa è **quadrata**, bianco-bionda, con ariste bruno-neri per metà lunghezza. Le **cariossidi** sono invece di colore **giallo ambra** e dal peso notevole: 58 grammi per 1000 cariossidi.



Un momento della trebbiatura del Cappelli nell'azienda marchigiana **Latini**

La **bassa resa** comunque (circa 28 quintali per ettaro) ne ha causato la **sostituzione** verso la fine degli anni '60. Ma la cosa non può oscurare l'importanza di questa varietà nel panorama della **cerealicoltura mondiale**. Quasi tutti i **breeder** che si occupano di frumento duro hanno utilizzato il **Senatore Cappelli** come parentale per le nuove varietà, che, quindi, per

la maggior parte annoverano il Cappelli come **ascendente**. Recentemente è stato riscoperto da qualche pastificio, come il **Latini** che dal 1992 ha iniziato, prima nel mondo, la "pastificazione in purezza" e da alcune cooperative per cui è stato reiscritto nel **Registro nazionale delle varietà** ed è possibile trovarne **nicchie di coltivazione** nelle Marche, in

Home page

La Storia

Il prodotto

Tutto ha inizio

I segreti

Da casa alle fiere

Solo in Calabria

Il grano Cappelli

Saperne di più ...

Multimedia

Video

Foto

Il Marchesato
Crotonese



L'autore

@

Ringraziamenti

Toscana, in Basilicata, in Calabria. Proprio un medico calabrese di Torre Melissa, Giuseppe Talarico, ne aveva esaltato le caratteristiche nel libro "Pane e grano".

Per le sue bistecche, i prosciutti e gli altri suoi prodotti, Enzo Marascio usa la **farina** del grano Cappelli coltivato nel **Marchesato crotonese**. Non sempre, si può immaginare, data la particolarità di questo grano. Come ha detto Marascio, tutti i tipi di **frumento** vanno bene, ma "Il risultato che si ottiene con la farina di grano Cappelli, è tutt'altra cosa". Il mantenimento in purezza della varietà è effettuato dalla **sezione di Foggia dell'Istituto sperimentale per la Cerealicoltura**.

(aprile 2002)

Torna all'inizio

Leggi il glossario

Vai alla scheda

Torna alla home

Scrivi all'autore