

## LA SICILIA PIANTA IL GRANO ANTICO E BATTE LE MULTINAZIONALI

*"Ho convertito 100 ettari dell'azienda familiare a grano locale" confessa Giuseppe Li Rosi, un agricoltore siciliano che davanti alle pressioni internazionali e ai grani francesi o canadesi che ci vengono dati come unica scelta possibile, ha trovato insieme ad altri una via alternativa che salva qualità ed economia. I cosiddetti "grani antichi", riscoperti dopo quasi un secolo di dimenticatoio.*

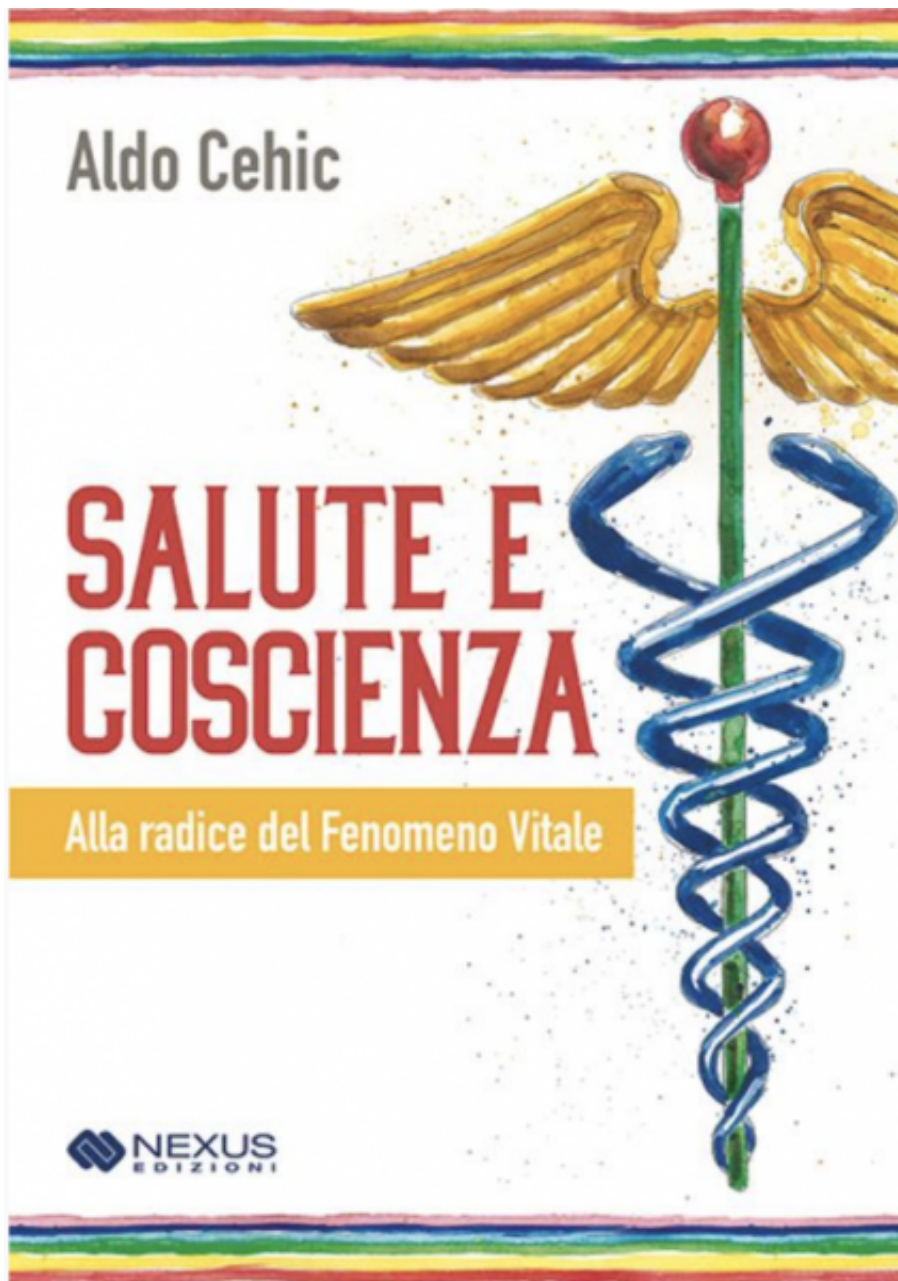


*"Ho convertito 100 ettari dell'azienda familiare a grano locale" confessa Giuseppe Li Rosi, un **agricoltore siciliano** che davanti alle pressioni internazionali e ai grani francesi o canadesi che ci vengono dati come unica scelta possibile, ha trovato insieme ad altri una via alternativa che salva qualità ed economia. **I cosiddetti "grani antichi", riscoperti dopo quasi un secolo di dimenticatoio.***

**Timilia**, Maiorca e Strazzavisazz... grani che gli antichi Greci conoscevano e i Romani coltivavano, usati fino ai primi del Novecento, poi perduti nella nebbia della memoria. Sono tornati in auge di recente, anche perché **ottimi sostituti del grano normale per le persone che soffrono di celiachia a altre intolleranze**. Ma non è solo una questione medica. I grani antichi, coltivati con metodi noti solo in Sicilia, riportano lavoro e movimento economico del commercio locale... salvando l'isola dalla crisi. Vi pare poco? Molti contadini siciliani stanno passando al biologico, la Sicilia è tra le prime regioni produttrici di prodotti Bio, e questi grani sono la novità del secolo.

Chi si impegna a gestire **campi di grano antico**, deve dedicare almeno 10 ettari a ogni coltura, **mantenendo la purezza del seme**. Li Rosi, presidente dell'associazione "Simenza, cumpagnia siciliana sementi contadine", ha raccolto intorno a sé 70 produttori ma alle porte premono almeno un centinaio di altri agricoltori, entusiasti dell'idea.

**IL NUOVO VOLUME IN USCITA E' PRENOTABILE NEL NOSTRO SHOP!**



*L'autore del libro, Aldo Cehic, oltre ad essere uno studioso del Fenomeno Vitale*

*e avere dei brevetti per la riabilitazione fisica, è un **esperto di panificazione e***

*produce un pane di grano a bassissimo indice glicemico.*

**Contrariamente alle rigide regole dei grani multinazionali, che sono sempre gli stessi, i grani antichi si seminano con miscugli di sementi, sono insomma variegati e questo rende la qualità della spiga più resistente e anche la terra più produttiva.** Sono tecniche che risalgono a mille anni fa e richiedono pazienza. Il primo anno si semina e raccoglie discretamente, il secondo e il quarto anno la produzione subisce incrementi significativi.

La domanda ora è una sola: quanto scommettiamo che tra poco qualche mega organismo mondiale dirà che i grani locali sono pericolosi e cancerogeni... allo scopo di fermare questa ventata di novità salva-crisi che fa paura ai grandi?

Fonte:

[http://ecologia.guidone.it/2016/05/01/la-sicilia-pianta-il-grano-antico-e-batte-le-multinazionali/?refresh\\_ce](http://ecologia.guidone.it/2016/05/01/la-sicilia-pianta-il-grano-antico-e-batte-le-multinazionali/?refresh_ce)

