

**ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI: EDUCAZIONE AL CONSUMO CONSAPEVOLE  
IL 5 E 6 DICEMBRE UN CONVEGNO SUI GRANI ANTICHI**

**All'Alberghiero di Ladispoli si parla di Educazione al consumo consapevole e di grani antichi.**

Il 5 e 6 Dicembre, presso l'Istituto Professionale di via Federici si svolgerà un Convegno sui frumenti duri e, in particolare, sul "Senatore Cappelli", la *cultivar* ben nota ai "bio-consumatori", ottenuta dal genetista Nazareno Strampelli nel 1915 presso il Centro di Ricerca per la Cerealicoltura di Foggia e dedicata al Marchese Raffaele Cappelli, Senatore del Regno d'Italia. Il grano duro Cappelli, ancora coltivato soprattutto nell'Italia meridionale (in Basilicata, Puglia e Sardegna) è utilizzato per la produzione di pasta, pizza e pane biologici.

A spiegare agli studenti le proprietà e i vantaggi dei grani antichi, nell'Aula Magna dell'Alberghiero di via Federici, saranno il **Prof. Francesco Sestili, Ricercatore in Genetica Agraria presso l'Università della Tuscia** e **Guido Felici**, a capo dell'omonima impresa viterbese specializzata nella produzione di paste alimentari e prodotti farinacei ottenuti con frumenti duri. Il **Dott. Renato Berardinelli e il Dott. Vincenzo d'Agostino** (Medici ospedalieri) si occuperanno, invece, di *gluten* sensitivity, di celiachia e intolleranze alimentari. **Questo il tema del convegno, organizzato con il patrocinio del Comune di Ladispoli: "La scoperta dei frumenti antichi: moda o realtà?"**.

Coltivati prima della cosiddetta "rivoluzione verde", ossia prima dei grandi cambiamenti intervenuti a partire dagli anni Quaranta in campo agricolo, i grani antichi a parere di diversi esperti conservano più elevati valori nutrizionali e consentono di ottenere farine biologiche, perlopiù con una molitura a pietra. Basso impatto ambientale, perfetto controllo della filiera, pieno rispetto della biodiversità: sono soltanto alcuni dei vantaggi legati al consumo di questi prodotti a km 0, che conterrebbero – secondo i nutrizionisti – un glutine meno tenace e più digeribile.

L'utilizzo di tali frumenti che sono stati alla base dell'alimentazione delle civiltà mediterranee per alcuni millenni prima di essere progressivamente sostituiti dalle varietà moderne, sta diffondendosi a macchia d'olio. Tuttavia, ad oggi, non esiste un quadro normativo che stabilisca in modo netto e preciso il confine tra grani antichi e moderni. "Alcuni ricercatori – spiega il Prof. Francesco Sestili – ritengono che soltanto le varietà locali (landraces), ovvero frumenti da sempre coltivati dagli agricoltori in determinati areali, debbano essere considerati antichi. Tutto ciò ha generato confusione tra gli agricoltori, produttori e consumatori.

A chiarire i termini della disputa, saranno i relatori del seminario che si svolgerà il 5 dicembre e vedrà anche **la graditissima partecipazione del Dott. Carlo Gargiulo, della famosa trasmissione televisiva Rai "Elisir"**.

Il giorno successivo, invece, gli studenti partecipanti al Progetto, saranno impegnati in attività laboratoriali coordinate dai docenti e dagli esperti esterni intervenuti al convegno.

"A noi interessa contribuire alla costruzione di conoscenze e competenze che consentano ai nostri allievi di elaborare un autonomo e originale punto di vista in tema di scelte e di stili alimentari – **ha affermato il Prof. Francesco Riili, Docente di Enogastronomia e Responsabile Organizzazione Eventi dell'Alberghiero di Ladispoli** – Da sempre, nel nostro Istituto, puntiamo a promuovere attività e percorsi di Educazione al consumo consapevole, per contribuire allo sviluppo di quel senso critico che rappresenta una delle principali finalità educative della scuola".

Appuntamento all'Istituto Alberghiero di Ladispoli.