

Il grano di Filippo contro la fame

Una varietà di grano duro resistente alle alte temperature per sfamare milioni di persone, a cominciare da quelle che vivono nel bacino del fiume Senegal fino ad arrivare, in prospettiva, a tutte quelle africane colpite dalle carestie. È l'invenzione del modenese Filippo Bassi, 35 anni, che, insieme ad altri ricercatori, si è aggiudicato il Premio Olam 2017 per l'innovazione nella **sicurezza alimentare**. Il premio sarà consegnato il 4 dicembre all'ottavo forum internazionale del Barilla Center for Food and Nutrition. Bassi, modenese classe '82, è capo del programma internazionale di breeding del frumento duro all'Icarda, il Centro internazionale per la ricerca nelle regioni aride, che ha una delle più grandi collezioni di germoplasma di grano del mondo. Bassi, insieme a Rodomiro Ortiz dell'Università svedese di scienze agrarie e grazie a un finanziamento pubblico da 300mila euro in 4 anni del Consiglio per la ricerca svedese, ha utilizzato biotecnologie come l'impronta genetica e tecniche tradizionali di selezione per sviluppare una serie di varietà di grano duro in grado di sopportare una temperatura costante di 35-40 gradi nella savana del bacino del fiume Senegal, che attraversa Mauritania, Senegal e Mali. «Quando abbiamo avuto l'idea 5 anni fa, tutti pensavano che fossimo un po' matti, - ha commentato Bassi - quindi siamo felicissimi di vedere che la nostra intuizione di introdurre il grano duro in questa regione ci è valsa il Premio Olam. Desidero ringraziare in particolare i nostri partner che ci hanno sostenuto: U-Forsk2013, CNARAD, ISRA, Université Mohammed V, e SLU Sweden. Lavorando in stretta collaborazione con gli agricoltori abbiamo conquistato la loro fiducia, in quanto hanno potuto toccare con mano i benefici di seminare questo cereale che può essere facilmente coltivato con un investimento minimo. Adesso dobbiamo creare un percorso verso il mercato, in modo da utilizzare il finanziamento del premio per stimolare la creazione di una partnership commerciale con l'industria nordafricana della pasta e del cuscus». Le nuove varietà, dettaglio non trascurabile, sono capaci di maturare in quelle



particolari condizioni pedoclimatiche in appena 90 giorni, il tempo giusto per alternarsi con la coltivazione del riso, praticata per 8 mesi l' anno. Per le popolazioni della regione, spesso colpite da carestie, potrebbe essere una rivoluzione: più cibo e più proteine, considerato che il tenore proteico del grano duro è superiore a quello del riso, con la materia prima per pasta, cuscus e bulgur prodotta in loco invece di importare frumento dall' estero. Il premio Olam, lanciato nel 2014 in collaborazione con la fondazione francese Agropolis, giunge a coronamento della fase della ricerca. «Dalla stazione sperimentale - racconta Bassi - si deve passare ai campi di un milione di agricoltori che non hanno mai coltivato grano duro, si deve poi far sì che si organizzino e si sviluppi un mercato, favorendo una partnership commerciale Sud-Sud tra le grandi industrie di pasta e cuscus del Nord Africa e gli agricoltori della valle». Ci vorranno anni. Ma il primo, passo è stato fatto. (a.d.m.)