

# Inventato in Italia il grano duro che "sconfiggerà" le carestie

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. E' l'invenzione dell'italiano Filippo Bassi che, insieme ad altri ricercatori, si è aggiudicato il Premio Olam 2017 per l'innovazione nella **sicurezza alimentare**. Il premio sarà consegnato lunedì 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. 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.

**Renzi interviene su Amazon: «Stimo Bezos, ma la dimensione del salario è importante»**

Oggi l'incontro decisivo tra i sindacati e la direzione aziendale della filiale dell'azienda con sede a Castelnuovo...

**L'Europa preferisce il contante in tasca**  
Secondo la Bce, cash il 79% dei pagamenti

**Inventato in Italia il grano duro che "sconfiggerà" le carestie**

Un'innovazione genetica che ha permesso di creare un grano duro resistente alle alte temperature...