

Caltanissetta, 24 febbraio 2015

Comunicato stampa

Grano antico Timilia, effetti benefici sul benessere delle persone

Trenta volontari sottoposti a un test preclinico: scomparsi o notevolmente diminuiti sintomi gastrointestinali

Legambiente: "Regione e Università collaborino con noi per aiutarci a verificare le nostre ipotesi, ed eventualmente a rendere scientificamente certi e definitivi questi risultati, con ricadute positive non solo sulla salute della popolazione, ma anche sull'economia siciliana e sul fronte occupazionale".

A bordo del Treno Verde laboratorio sensoriale sui pani realizzati con grani antichi

L'uso del Grano duro antico siciliano, da sempre considerato un prodotto d'eccellenza, pare possedere caratteristiche che lo renderebbero adatto per lenire disturbi intestinali, digestivi e allergici. A supporto di questa che per ora è ancora una ipotesi, arriva uno studio realizzato da Legambiente, Centro studi di medicina integrata (CeSMI), dal Consiglio Nazionale dei Chimici, dall'Ordine dei Medici di Palermo e dal Gruppo Locorotondo di Palermo. Uno studio pilota che mostrerebbe che la maggior parte dei volontari partecipanti, utilizzando nella loro dieta il grano *Timilia*, avrebbe ottenuto la scomparsa o la notevole diminuzione dei sintomi gastrointestinali di cui soffrivano. Lo studio pilota, va specificato, è stato eseguito in esiguità di volontari e quindi non è statisticamente significativo. Si tratta per ora di una prefase di studio clinico, svolta a proprie spese dai diversi attori, ma le premesse sono davvero promettenti. Legambiente chiede quindi che la Regione e la Università collaborino per verificare e, in caso di conferme positive, per rendere scientificamente ineccepibili e pubblicabili questi risultati con ricadute positive sull'economia siciliana e sul fronte occupazionale.

L'appello arriva dal **Treno Verde**, la storica campagna nazionale di **Legambiente** e **Gruppo Ferrovie dello Stato** dedicato quest'anno **all'agricoltura e all'alimentazione in vista di Expo Milano** e in sosta fino a domani al **binario 1 della stazione di Caltanissetta**. Delle proprietà del grano antico si è parlato anche questo pomeriggio a bordo della terza carrozza, dove grazie alla cucina viaggiante di Treno Verde si è svolto un **laboratorio sensoriale** sui pani realizzati con gli sfarinati di antichi grani locali, macinati a pietra e lievitati con crescente. L'occasione è servita anche per presentare gli attori della filiera del **"Pane Rustico dell'Hymera"**.

"La collaborazione a titolo gratuito e volontaristico dei diversi attori dello studio sui grani antichi, fin qui ha evidenziato che esisterebbero elementi oggettivi a supporto delle sempre più ricorrenti ipotesi del mondo scientifico su una diversa e migliore digeribilità di prodotti come il grano duro antico siciliano *Timilia*" – sottolinea **Alfredo Tamburino**, responsabile Agricoltura di Legambiente Sicilia. "I risultati di tale studio, benché, ripetiamo, tale studio pilota sia stato eseguito in esiguità

di volontari e quindi non è statisticamente significativo, porterebbero a considerare che se il grano e i suoi derivati vengono coltivati e lavorati con le antiche tecniche si potrebbero ridurre i sintomi allergenici. Se questi primi dati fin qui ottenuti venissero confermati da studi scientifici più organici e strutturati, Legambiente ancor di più promuoverà la riscoperta delle antiche colture isolate e degli antichi sapori della cucina siciliana, promuovendo al contempo la dieta mediterranea quale strumento essenziale per aumentare il benessere della popolazione e quale leva fondamentale per nuove opportunità di fare impresa giovanile in agricoltura. Auspichiamo quindi che gli enti locali, la Regione e le Università degli studi della nostra Regione insieme ai soggetti promotori dello studio pilota, ci aiutino attivamente, al fine di produrre un ampio studio che possa eventualmente confermare o anche contestare i primi dati della prefase clinica fin qui svolta, **fornendo però finalmente delle risposte scientificamente e statisticamente certe alle domande che ci poniamo**, a beneficio della informazione riguardante la salute dei soggetti affetti da disturbi alimentari associabili al frumento ed ai suoi derivati”.

Lo studio nasce dalla convergenza di tre idee progettuali sulla questione delle intolleranze alimentari ai prodotti del grano: Progetto GDAS. Da un lato l'idea del CeSMI che ha ipotizzato il beneficio clinico dell'uso del grano antico siciliano (GDSA) nella sindrome SII, per le proprietà organolettiche qualitativamente superiori al grano di uso comune, come il grano Timilia (*Triticum Durum*), dall'altro l'idea Consiglio Nazionale dei Chimici sulla modifica della composizione di alcuni costituenti della pasta per effetto di nuove tecniche di lavorazione, e l'idea di Legambiente del recupero dei grani siciliani nell'ottica che ha portato alla creazione del “Manifesto della Nuova Agricoltura.

Il CeSMI ha provveduto ad una verifica medica di 30 volontari con la collaborazione di medici, psicologa, biologhe nutrizioniste e si è avvalso della collaborazione del Gruppo Locorotondo Laboratori ad Alta Specializzazione Labs S.r.l Palermo, dei Laboratori AINUC per i tests Cytotex. Il Consiglio Nazionale dei Chimici ha messo a disposizione la teorizzazione chimica. Legambiente ha, invece, vagliato la coltura di GDAS ed individuato nel grano Timilia, proveniente da coltivazione biologica, il grano adatto allo studio ed indicato nel pastificio Minardo il fornitore della pasta di grano Timilia per tutta la durata dello studio. Il presupposto dello studio si basa sull'aumento di incidenza di sintomi legati alla sindrome del intestino irritabile (SII), negli ultimi 10 anni.

Si ipotizza quindi che la pasta prodotta con semole della sola varietà Timilia, che ha un quantitativo proteico inferiore (10,50%) ai grani di uso comune, insieme ad altre caratteristiche chimiche, la provenienza da coltivazione che non fa uso di prodotti chimici, la produzione artigianale con trafile in bronzo ed essiccazione statica a bassa temperatura, lo stoccaggio e la molitura effettuati separatamente per le singole varietà, insieme alle materie prime, abbiano contribuito al beneficio che i volontari hanno tratto dall'uso della pasta con grano Timilia.

Lo studio pilota ha avuto la durata di 30 giorni suddiviso in tre periodi, durante i quali i 30 volontari sono stati sottoposti a visita medica, consulenza nutrizionista con diario alimentare e test mirati a rilevare variazioni sintomatologiche, di abitudini alimentari, di cambiamenti fisici (peso, massa corporea, etc), di variazioni sintomatologiche psicofisiche percepite dai volontari attraverso questionari di rilevazione dati psicofisici e di fascinazione psicologica.



Treno Verde 2015 è una campagna di Legambiente e Ferrovie dello Stato Italiane

Con il patrocinio di Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali; Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare; Padiglione della Società Civile - Cascina Triulza

Con la partecipazione di Regione Toscana e Parco nazionale dell'Alta Murgia

Main partner: Alce Nero

Partner: Mielizia, Romagnoli, Weber Saint-Gobin, Sabox-Forma Aperta

A bordo: Aiab, Apab, Donne in Campo, Federbio, Libera Terra, Navdanya International, Slow Food Italia, Unaapi

Media partner: La Nuova Ecologia, Caterpillar Rai Radio2

Ufficio stampa Treno Verde

Luigi Colombo 347 4126421 – trenoverde@legambiente.it