

06 febbraio 2019

UN CEREALE AFRICANO CHE POTREBBE CONQUISTARE L'EUROPA



Il "Fonio" (*Digitaria exilis*), è un cereale di origine africana che potrebbe conquistare i consumatori occidentali perché nutriente, veloce da cucinare e privo di glutine.

È un cereale geneticamente molto distante dal frumento. Un aspetto negativo è il suo seme di dimensioni piccolissime. Il peso di mille semi è di mezzo grammo e la tendenza a staccarsi dalla spiga per disperdersi nel terreno è alta. La trebbiatura viene ancora fatta a mano anche se delle macchine rudimentali, sono disponibili in quegli areali. La pianta viene tagliata e accatastata per completare l'essiccazione. Poi i semi vengono raccolti per essere lavorati.

La granella è ricoperta da una crusca difficile da togliere. Tradizionalmente i semi vengono miscelati a sabbia e pestati in un mortaio. Poi grazie all'uso di acqua e a frequenti travasi si separa il seme dalla pula. Un lavoro lungo e faticoso, fatto per secoli dalle donne. Oggi esistono alcune macchine per la lavorazione e lo sbiancamento, ma sono tutt'altro che performanti.

Esistono diverse varietà di questo cereale i cui chicchi possono essere bianchi o gialli, fino ad arrivare al viola scuro.

La produttività negli ambienti vocati, ma in campi condotti con metodi tradizionali, è piuttosto scarsa e pari a una tonnellata/ettaro.

Il prezzo all'ingrosso del prodotto è piuttosto elevato e questo ha attirato l'interesse di alcuni agricoltori italiani per diversificare le produzioni. Ma alcuni problemi si potrebbero incontrare nel coltivare fonio, come la carenza di fornitori di seme, pratiche agronomiche e

attrezzature adeguate per la gestione delle piante in campo e per la lavorazione della granella.

da: Agronotizie, 24/1/2019