**Les farines anciennes**

Aujourd'hui on a la tendance à se dédier à une production riche et abondante de blés, qui se révèlent être pauvres du point de vue nutritionnel. C'est pour ça que, récemment, on a envie et en même temps le besoin et la nécessité de redécouvrir les blés anciens, c'est-à-dire des variétés de blés du passé restées authentiques et originales, qui n'ont subis aucune modification de la part de l'homme pour en augmenter le rendement. Voilà les variétés de blé les plus connues et utilisés:

Kamut, produit au Canada

Timilia e Russello, produits et utilisés surtout en Sicile;

Senatore Cappelli, produit et utilisé dans les Pouilles et en Basilicate;

Saragolla, produit et utilisé dans les Abruzzes;

La variété de blé Senatore Cappelli, définie élue dans les années '30 et '40, était largement utilisée dans les terres des Pouilles et de Basilicate. Son nom dérive du sénateur des Abruzzes Raffaele Cappelli, promoteur, au début du XXème siècle, de la réforme agraire qui a porté à la distinction entre blés durs et tendres.

Senatore Cappelli est un blé dur, aux filaments longs, obtenu par sélection généalogique à Foggia en 1915 par Nazareno Strampelli. Pendant des décennies, elle a été la culture la plus répandue jusqu'au moment où on a produit des variétés plus productives. C'est l'un des ancêtres du moderne blé dur.

Cette variété a été redécouverte et réévaluée comme blé d'excellence parce qu'elle contient des pourcentages élevés d'éléments nutritifs comme vitamines, lipides et minéraux ou bien qu'elle n'a jamais subi des altérations dues aux techniques de manipulation génétique de l'agriculture moderne.

Actuellement, le blé Senatore Cappelli est issu uniquement de l''agriculture biologique depuis 1993 dans les Pouilles et la Basilicate.