

[Copertina a cura di Iole Dugo](#)

*Prefazione "Inno alla valorizzazione della biodiversità dei grani locali siciliani"*

Viviamo un momento storico dove è possibile individuare fattori genetici e patologie legate all'alimentazione che possono essere modificati con una dieta personalizzata. Considerato il ruolo principale del frumento nella nostra dieta quotidiana, poter contare sulle conoscenze biologiche, agronomiche e molecolari delle varietà di grani autoctoni siciliani, rappresenta un punto di forza per i consumatori sempre più consapevoli e attenti alla tracciabilità delle materie prime, in un momento nel quale anche le politiche agricole della Comunità Europea, mostrano un profondo interesse verso i sistemi produttivi a basso impatto ambientale. Questo opuscolo racchiude un overview sui grani duri siciliani. I vari Autori, per competenza, in maniera trasversale, partendo dai cenni storici, disquisiscono sugli aspetti agronomici, chimico-biologici, piuttosto che salutistici e merceologico, per completare in maniera quasi conviviale, con un excursus della tradizione culinaria siciliana attraverso la presentazione di ricette di piatti siciliani a cura del caro amico Giacomo Dugo.

*Antonella Sidoti*

*Professoressa di Genetica Molecolare Università di Messina*

*Presidente Fondazione Albatros*