

La cultura della spelta nell'Europa

La più antica presenza nella storia della spelta è datata all'età della pietra (circa 2000 anni avanti Cristo). Si presume che la spelta sia un incrocio naturale di due cereali, dal grano Emmer e del grano nano. Nell'età del bronzo (dal 1500 avanti Cristo in poi), quando il clima divenne più umido e freddo, la spelta che era più resistente si poté imporsi sempre più.



Il grano degli Alemanni

Verso la fine dell'età del bronzo (1100-800 avanti Cristo) l'area coltivabile della spelta si estendeva su tutta l'Europa. Da Carpazi fino a Vosgi, dalla Svezia su verso all'Inghilterra e fino giù al sud dell'Europa. Nel periodo del 800 avanti Cristo fino alla nascita di Cristo la spelta arrivò alla sua più gran popolarità in Europa. Col inizio del predominio romano, la spelta è coltivata soprattutto nelle province romane e al nord delle alpi. Per gli alemanni, la spelta divenne il grano più importante.



Il periodo medioevale

Nel paese della Mosella, la spelta fu coltivata dal 860 dopo Cristo e durante il medioevo. La badessa Hildegard von Bingen, deve aver conosciuto in quei tempi la spelta e impararla a stimarla. Lei scrisse: „La spelta e il miglior grano ed e caldo. Nutrice ed e pieno d'energia. La spelta e più dolce di altre specie di cereali. Dona a chi lo mangia una buona salute psichica e morale. Il nome spelta (Dinkel) e spesso usato per nominare dei luoghi e città come Dinkelsbühl, Dinkelhausen, Dinkelacker e dei nomi di famiglia come Dinkelman. Questo deriva per la diffusione della spelta. In antichi libri di contabilità per le imposte é evidente che in svizzera la spelta era molto coltivata. La spelta era un mezzo di pagamento molto pregiato per pagare le tasse per i monasteri e i balivi.



La decadenza nel 20. secolo

Il cambiamento dal paese agricolo al paese industrializzato nel 19. secolo. Nel 19. secolo cambiarono i metodi dell'agricoltura, dai mezzi agricoli ai mezzi industrializzati. La meccanizzazione, l'utilizzazione dei concimi e dei pesticidi e la coltivazione specifica di nuovi grani più produttivi fecero aumentare il raccolto. Da quel momento in poi, il frumento cresceva benissimo nella zona nel nord delle alpi e il ricavato era più abbondante su un ettaro. In conseguenza la spelta fu coltivata sempre meno. Con delle nuove coltivazioni all'inizio del nostro secolo, furono prodotti delle variazioni un po' più produttivi sul mercato. Tuttavia, questi nuovi cereali non poterono fermare il trionfo del frumento, con la coltivazione più facile. 2000 anni più tardi dopo una coltivazione evoluta, la spelta stava per sparire del tutto alla fine del 20. secolo.



La rinascita nel 21. secolo

La spelta è sopravvissuta grazie ai contadini e ai mugnai, che vivono in luoghi, con condizioni climatiche svantaggiate, per poter coltivare dei grani di un'altra specie. Questi contadini erano costretti, a mettere la qualità prima della quantità, e accettare un guadagno inferiore con più lavoro, questo significa, a favore ad un cereale d'alto valore. Sono i consumatori di oggi giorno, informati e critici, che incominciano sempre di più ad interessarsi per avere una buona alimentazione. Grazie a questi consumatori che la spelta ritrova la sua importanza nel 21. secolo, che aveva perso per più di tre millenni: un prodotto alimentare di base, prezioso che la natura ci offre.

