Il Grano del miracolo era conosciuto fin dall’antichità; come Triticum ramosum lo troviamo citato da Plinio nella Naturalis Historia. Nel corso del XIX secolo in Europa ne sono state diffuse diverse forme come grano proveniente dalle tombe dei faraoni. In realtà si trattava di varietà locali egiziane dell’epoca. In Italia era conosciuto anche come “Grano a grappoli”, “Mazzocchio”, “Andriolo” (N. Tommaseo, B. Bellini –Dizionario 1879). Nella prima metà dell’Ottocento, testi di botanica riportavano diversi sinonimi per indicare una tipologia di grano particolare, con la spiga ramificata. In un dizionario di scienze naturali del periodo (AA.VV., 1843), ad esempio, si legge: “Grano dell’abbondanza (Bot.) Sotto questo nome, non che sotto gli altri di grano del miracolo e di grano di Smirne, conoscesi il triticum compositum, la cui spiga essendo ramosa presenta in certa guisa una specie d’abbondanza (LEM.)”. Questa nota è redatta dal francese Leman, ma nello stesso dizionario troviamo anche una nota dell’italiano Antonio Brucalassi (A.B.), filosofo, medico e poeta di area Fiorentina, seguace di Galileo: “Grano a grappoli, Grano a mazzetti. (Bot.) Il triticum compositum per avere la spiga ramosa, ha ricevuto questi nomi volgari, non che gli altri di grano d’abbondanza, di grano del miracolo, di grano grappolino e di grano del graspo. (A.B.). Ciò conferma che questo particolare grano era noto anche in Italia. Sempre in questo periodo, nel Nuovo dizionario universale e ragionato di agricoltura del Geri, alla voce Grano del miracolo si legge: “Varietà di frumento che offre una spica della grossezza d’un pollice dalla base della quale spuntano spesso due o tre spiche ed anche più. Quando si vede perla prima volta questa varietà singolare sembra che debba essere molto più produttiva delle altre eppure il fatto prova tutto il contrario I suoi granelli d’un duodecimo più pesanti degli altri sono sempre più piccoli della metà ed abortiscono spesso in maggior porzione danno poco farina ed il loro pane ha poco sapore coltivato spesso per curiosità nei giardini ma raramente in grande La sua paglia è solida e può essere adoperata appena per fare lettiera” (Gera, 1840) Nel Dizionario parmigiano-italiano di Peschieri, alla voce “Formènt” si legge: “Grano s.m. Frumento. Ve n’ha di diverse qualità e condizioni. Per esempio - Formènt gross, Grano d’abbondanza; biondèll, duro; tosèll, calvello o gentile; marzoèul, marzuolo; matt, canino” (Peschieri, 1836). Se ne può ragionevolmente dedurre che all’inizio dell’Ottocento il Grano dell’abbondanza dovesse essere noto e diffuso nel Parmense. Un articolo comparso sulla rivista “L’Italia agricola” nel 1900 descrive la varietà Grano del miracolo: “Il frumento di Sant’Elena ed il frumento del Miracolo spettano entrambi al gruppo dei frumenti turgidi o grossi, e botanicamente, alla specie Triticum turgidum, Lin.” (L’Italia Agricola, 1900). L’articolo, poi, elenca i vari sinonimi che pone in relazione anche con la sua antica origine: “Il frumento del Miracolo, o ramoso, di Smirne, d’Egitto, delle mummie, d’Abissinia, a grappolo, a raccioppo, d’abbondanza, Eldorado, fu chiamato da Linneo Triticum compositum e da Plinio T. racemosum: quindi è antichissimo” (L’Italia Agricola, 1900). Questo inquadramento ci dice quanto possa essere antica la varietà, visto che era stata classificata da Linneo nel Settecento, nonostante avesse commesso l’errore di considerarlo una specie a se stante (Triticum compositum), e già precedentemente da Plinio, che ci porta addirittura all’epoca romana. I vari sinonimi, poi, fanno ipotizzare un’origine Nord-africana. Si passa poi alla descrizione di questo grano: “Oggi la denominazione dottrinale più comune è T. turgidum v. compositum, riguardandolo, così, una varietà botanica del tipo dei frumenti grossi. Si può seminare anche di primavera nei terreni molto elevati o nordici. Ha paglia pienissima, piuttosto corta, rigida, però curvata od ondulata in cima, poco idonea a servir da mangime. Spiga gialla un po’ grigiastra, compatta, piatta, allargata verso la base ove presenta parecchie divisioni, alle volte ancora ramificate; pula vellutata; reste brevi, fine e scarso; facile sgranamento. Chicco corto, arrotondato, gobbo, bianco o giallastro. La forma più nota (grano del miracolo) ha spiga rosso-grigia leggermente villosa e chicco bianco. Non è molto rustica e soffre spesso d’inverno, specie in terre non sanissime; è un poco esigente in quanto a ricchezza di terreno. Tardiva, soggetta a degenerare, difficile a trebbiarsi, perché la spiga facilmente si stacca dai culmi. Il peso di questa non è in rapporto col proprio sviluppo; la farina è di qualità scadente. In clima caldo il grano del miracolo può essere assai produttivo, come in Egitto e in alcune regioni asiatiche. Ma fatte le somme, è piuttosto un grano attrioso che raccomandabile” (L’Italia Agricola, 1900). Diverse testimonianze orali raccolte tra gli agricoltori del Parmense, attestano la presenza del Grano del miracolo sul territorio almeno dai primi decenni del Novecento. L’accessione attualmente in conservazione presso l’Azienda Stuard (San Pancrazio, PR) è stata rivenuta in Val d’Enza, in località Piantone, Lesignano de’ Bagni (PR), presso l’agricoltore Carlo Grossi, che lo ha conservato insieme ad altri grani antichi.