Università di Udine, Ersa e Aprobio insieme per una filiera alternativa alle colture tradizionali

Bellini: importante unione di forze. Ganzit: la richiesta di questi cereali sempre molto elevata

Nasce il bio-frumento

Decolla il progetto per un pane di qualità

UDINE. Una filiera produttiva per un frumento biologico di alta qualità panificatoria che diventi un'alternativa concreta alle coltivazioni tradizionali. È la meta del progetto di innovazione "Filiera per un frumento biologico di qualità", finanziato con il contributo della legge regionale 26/2005 articolo 17 e che, oltre alla ricerca e alla sperimentazione regionale, ha coinvolto tutti i soggetti della filiera del frumento. Vale a dire il Dipartimento di scienze dell'alimentazione dell'Università di Udine, l'Ersa e l'Aprobio, cioè l'Associazione dei produttori biologici e biodinamici.

Tutti hanno infatti collaborato con diverse aziende agricole, mulini e forni tradizionali del nostro territorio per la produzione di pane e prodotti da forno con le farine ottenute dalla coltivazione di diverse varietà di frumento biologico. «Una vera e propria unione di forze - ha sottolineato il direttore dell'Ersa Mirko Bellini in occasione della presentazione del progetto ad Agriest – per lavorare insieme e completare così la filiera di un prodotto friulano e genuino, da commercializzare e da portare concretamente sulle nostre tavole».

Un'iniziativa spontanea cominciata da alcuni anni tra soggetti operanti nel settore e diventata attività di innovazione. Ma anche attività di divulgazione, con la partecipazione l'autunno scorso alla seconda edizione di Good, la fiera della qualità a tavola, e a Friuli Doc, e con la campagna "Grano e pane della tua terra", a indicare che il pane contrassegnato con questo marchio è prodotto esclusivamente con frumento coltivato, raccolto, conservato, macinato e panificato in Friuli Venezia Giulia. A questa fase di lavoro preliminare seguirà a breve l'avvio di un progetto pilota di ampia diffusione nel territorio per valutare la reale applicabilità tecnico-economica della filiera nei diversi contesti produttivi della nostra regione.

Come ha rimarcato Graziano Ganzit, presidente di Aprobio, «la richiesta di cereali biologici è sempre molto elevata, la continua evoluzione delle tecniche colturali adottate in agricoltura biologica permette un costante incremento delle produzioni e l'Ue continua a incentivare le produzioni agricole a basso impatto ambientale: la soluzione per il futuro delle aziende agricole sembra essere il biologico. Il pane, prodotto di prima necessità, è uno degli indicatori più emblematici nelle richieste del consumatore e del negoziante, che esigono ormai qualità. Qualità che oggi potenzialmente potremmo dare nella nostra regione attraverso una filiera certificata».

«Personalmente - ha aggiunto -, penso che come agricoltori abbiamo l'obbligo di dare un alimento sano e in quantità sufficiente a soddisfare un milione e mezzo di abitanti. Succede però che il consumatore paga oggi prezzi elevati per questa qualità, mentre il produttore riceve briciole. Sarebbe invece giusto remunerare chi lavora sui campi, e creare così la condizione sociale di far crescere l'agricoltura locale di qualità. In altre parole, è necessario che il Psr sostenga la conversione al biologico e l'iniziativa degli agricoltori che vogliono cambiare per creare un'agricoltura ecocompatibile, per migliorare le capacità economiche delle aziende e per togliere alla nostra terra e alla nostra tavola la pressione dei fitofarmaci e dei concimi chimici».

Anita Clara

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La sperimentazione

Questi prodotti meglio pagati rispetto a quelli convenzionali

UDINE. Le quotazioni economiche dimostrano che i cereali biologici sono sempre i meglio pagati sul mercato: nell'ottobre scorso il frumento duro e tenero proveniente da agricoltura biologica era quotato rispettivamente 228 e 190 euro a tonnellata, contro i 176 e 134 euro a tonnellata del frumento duro e tenero prodotto in agricoltura convenzionale. Naturalmente i numeri del bio sono i più alti non solo per i prezzi, ma anche per i dati di qualità.

Nell'ambito del progetto "Filiera per un frumento biologico di qualità", le rese più alte si sono rilevate nel 2009 a Colloredo di Prato, con 5,46 t/ha per la varietà Capo e 5,19 t/ha per la varietà Renan. In questa coltivazione bio, per le varietà Capo e Bologna si è ottenuto un peso ettolitrico rispettivamente di 78 e 75,5, dato notevole se paragonato ai valori 76,9 e 75 riferiti alle stesse due varietà coltivate in modo convenzionale a Basiliano sempre durante l'anno scorso.

La collaborazione tra il Dipartimento di scienze dell'alimentazione e il laboratorio di biotecnologie dell'Ersa si è incentrata sulla tracciabilità del bio-frumento, sulla coltivazione di varietà adatte alla panificazione e sulla certificazione varietale, effettuata mediante Fingerprint, ossia caratterizzazione genetica delle produzioni: un metodo di analisi molecolare condotto sul Dna, che permette di ottenere un profilo unico per ogni varietà, così da poterne tracciarne la filiera e identificarne i prodotti.

Nella sperimentazione è stato inoltre introdotto il Real time Pcr, strumento usato per la diagnosi di funghi, microrganismi patogeni e micotossine - le possibili contaminazioni biologiche degli alimenti -, e per la scelta delle varietà più tolleranti ai funghi del genere Fusarium spp.

Nel corso del progetto, il bio-frumento ha confermato la grande affidabilità delle sue sementi e la capacità di stoccaggio e la conservabilità delle sue farine, a differenza del frumento coltivato convenzionalmente. Infine, la valutazione qualitativa delle farine ha portato alla scoperta - specie per le varietà Capo e Bologna - di una maggiore elasticità del glutine del frumento biologico, che rende alta la qualità del pane e dei prodotti da forno. *(a.c.)*

© RIPRODUZIONE RISERVATA