

Primi risultati della coltivazione biologica per un frumento destinato direttamente a mulini e forni locali

La riscoperta del grano

Pensare globale, mangiare locale. Lo slogan appare oggi quanto mai necessario. Dalle turbolenze nel mercato mondiale dei prodotti base, dalle speculazioni finanziarie che si nascono dietro, dai ricorrenti scandali alimentari, dovremmo imparare qualcosa. Rendere, poi, la lezione preziosa adottando dei correttivi ai nostri stili di vita. Anche l'agricoltura friulana guarda, valuta e propone. Ogni tanto, fortunatamente, anche agisce.

È il caso del progetto condotto da Ersu, Aprobio e Università di Udine che ha inteso sperimentare una filiera corta locale per il frumento, coltivato secondo tecniche biologiche. Una sfida il cui raccolto, in senso materiale, è già stato fatto, fornendo ad alcuni forni la farina per il proprio pane.

Il rincaro dei costi energetici, che ha colpito anche il settore primario, ha reso meno conveniente l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi. Di necessità, quindi, si può fare virtù.

"Il mondo biologico era ed è ancora considerato il parente povero rispetto all'agricoltura convenzionale - commenta l'agronomo Alberto Braghin, curatore del progetto -, ma tutto è stato messo in discussione davanti al recente shock dei fertilizzanti che, da gennaio 2006 allo scorso maggio, ha determinato incrementi dell'ordine medio del 300% per arrivare su alcuni prodotti di largo consumo come il fosfato biammonico anche al 460%, per non parlare poi del rilevante aumento dei fitofarmaci e dei combustibili. È chiaro che a questo punto bisogna cominciare a ragionare possibilmente fuori dagli schemi fino a oggi adottati, che spingono a un uso sempre più massiccio di prodotti chimici".

Una alternativa è appunto la riduzione delle soluzioni prestate dall'industria e la riscoperta di tecniche abbandonate decenni fa: concimazione con le deiezioni zoo-



Il progetto riguarda anche l'orzo per la creazione di una micromalteria destinata ai birrifici

tecniche, arature meno invasive che non necessitano di trattori di potenza sempre maggiore, utilizzo di colture di copertura contro le infestanti che diventano ottimo materiale contro l'erosione del terreno e a loro volta concime.

Con il biologico, comunque, la produttività è inferiore, come però anche i costi. La differenza in resa rispetto al tradizionale è un indicativo 30-40%, le spese sono infe-

riori del 20-30%, mentre il prodotto lordo vendibile è minore del 20-25 per cento, che però è parzialmente compensato dall'integrazione al reddito previsto dal piano di sviluppo rurale. Non aven-

do dosi massicce di sostanze azotate di sintesi, anche la qualità finale della farina è inferiore rispetto all'agricoltura industriale, ma la selezione e l'utilizzo di varietà d'alta qualità consente di compensare parzialmente il divario.

Un ultimo elemento, però, è da mettere sul piatto della bilancia: la sostenibilità ambientale. Avete mai preso in mano, osservato e annusato, una zolla di terra coltivata a

biologico e una che per vent'anni è stata costretta a una monocoltura con tecnica industriale?

"Il progetto ha consentito di completare anche una filiera corta locale - continua Braghin - dalla coltivazione del frumento biologico fino al pane con la distribuzione e il consumo ormai quotidiano. L'Iper di Torreano di Martignacco e il Forno d'Arcano sono le due realtà che oggi possono fregiarsi del prodotto di questa filiera".

Sul traguardo un altro elemento di criticità è rappresentato dall'informazione ai consumatori. Non è affatto semplice far comprendere i valori e gli obiettivi dietro al grano biologico.

"Un'ulteriore occasione ci verrà data dalla collaborazione che stiamo stringendo con i panificatori di Confcommercio di Udine, guidati dal presidente Gianluigi Orlandi - anticipa Braghin -. L'opportunità sarà la manifestazione Friuli Doc dove stiamo programmando uno stand appositamente attrezzato per la degustazione di pani monovarietali".

Altro elemento di tecnica coscienziosa è la rotazione. Il clima friulano consente, in caso di semina di cereali autunno-vernini, un secondo raccolto autunnale con soia. Un'occasione importante per le aziende in termini di reddito.

La sperimentazione ha, così, riguardato anche l'orzo, guardando in prospettiva ai "microbirrifici" artigianali che nel corso dell'ultimo decennio sono nati in tutta la regione. Attualmente se ne contano addirittura quattordici. Uno dei prodotti base, cioè il malto d'orzo, è disponibile soltanto attraverso importazione. In verità, in Italia esistono due malterie, localizzate nel Centro e Sud del Paese, ma destinano la loro produzione esclusivamente agli impianti industriali.

Ecco, quindi, il progetto per la realizzazione di una "micromalteria" friulana che utilizzi l'orzo biologico coltivato in loco. Se ne sono occupati Matteo Milan e Stefano Buiatti, dell'ateneo udinese.

pagina a cura di
ROSSANO CATTIVELLO