

Coltivare salute con i frumenti “antichi”: dal passato una risorsa per il futuro

Il termine “coltivare salute” esprime un approccio olistico: produrre e commercializzare alimenti salubri implica preservare e implementare lo stato di salute del nostro pianeta, consentendo anche di attivare percorsi economici sani in grado di soddisfare le esigenze sia dei produttori primari, di chi trasforma e dei fruitori finali dei prodotti. Nel corso dell’intervento verrà illustrato come il progetto Virgo, finanziato dalla Regione Emilia Romagna, sia nato e si sia sviluppato in accordo a tali presupposti. Verranno evidenziati pertanto i principali risultati della ricerca poliennale condotta per selezionare le migliori varietà di frumento tenero a taglia alta, per migliorare le relative tecniche di coltivazione in accordo ai principi dell’agricoltura biologica/biodinamica, e per assicurare un prodotto finale (pane) caratterizzato da ottimali proprietà nutrizionale e salutistiche. I risultati delle sperimentazioni hanno poi avuto la finalità di attivare un percorso di filiera corta, coinvolgendo nella creazione di un marchio collettivo (a nome Virgo) sia agricoltori biologici/biodinamici sia panettieri. In conclusione, verrà evidenziato come il progetto sia in continua evoluzione. L’intenzione è di andare al di là del concetto di frumento “antico”, tramite la selezione mirata di linee di frumento, che grazie all’ausilio di diversi modelli cellulari, risultino caratterizzate da un basso profilo pro-infiammatorio e un elevato potere anti-infiammatorio.