

PROGETTO DI RICERCA "11 GRANI" - ANNATA AGRARIA 2013

Il progetto degli 11 grani nasce da un bisogno espresso dalla filiera del grano del DESR PASM, quello di nutrirsi con un pane ottenuto con metodi tradizionali, fatto con lunghe lievitazioni e con pasta madre, che assicuri un prodotto buono, nutriente e digeribile. Alla luce degli studi che mettono in relazione l'alto contenuto di glutine alle sempre più frequenti forme di sensibilità a questo gruppo di proteine, è emersa la richiesta di farine di minor forza e quindi con un glutine meno tenace e meno strutturato, presente in minor quantità.

Si è quindi deciso di provare a coltivare una **miscela di 11 grani "antichi"**, ossia risalenti alla prima metà del '900. Le 11 varietà sono state scelte perché adatte alla panificazione con pasta madre, mentre la scelta della semina in miscuglio è stata dettata dalla maggiore capacità di adattamento alle condizioni ambientali e climatiche dovuta dalla biodiversità del materiale genetico. Ciò è supportato anche dai risultati della ricerca BioPane del prof. Dinelli e dalla ricerca Solibam svolta dal prof. Ceccarelli.

La Filiera ha evidenziato inoltre criticità da parte degli agricoltori della rete, impossibilitati ad ottenere tutti gli anni dalle aziende sementiere, grani biologici da coltivare nei loro campi, ormai convertiti all'agricoltura biologica. Questa pratica infatti, li affranca dalle aziende sementiere, potendosi autoprodurre la semente del miscuglio in oggetto.

La miscela di 11 varietà è composta da: **Gentil Rosso, Orso, Mentana, Inallettibile, Gamba di Ferro, Senatore Cappelli, Asita, Frassineto, Terminillo, Verna, Marzuolo.**

Si è deciso di coltivare con metodo biologico 0,5 Ha presso l'Agriturismo l'Aia di Anna Baroni, a Cassinetta di Lugagnano.

E' stato effettuato un **monitoraggio sulla coltura** per studiarne l'andamento e le diverse fasi di sviluppo della pianta. Il monitoraggio ha evidenziato una iniziale uniformità della coltura che ha lasciato il posto, a partire dallo stadio di levata ad una notevole biodiversità espressa con altezze, colori, dimensioni e forma della spiga diversi. La miscela si è dimostrata rustica, l'allettamento si è assestato sul 10% e non ci sono stati problemi fitosanitari. Il grado di maturazione non è stato uniforme, ma questo non ha impedito di individuare il momento della trebbiatura. La granella, dopo aver perso ancora qualche grado di umidità, è stata stoccata in attesa della molitura. La quantità di frumento raccolta è in linea con le rese di questa coltura in agricoltura biologica.

E' stata stimata la percentuale delle varietà nella miscela, dopo il primo anno di sperimentazione, ed è stata fatta una **catalogazione fotografica** delle spighe e della granella.

Sono state fatte le **analisi della farina**, che l'hanno caratterizzata come farina di bassa forza, non facilmente lavorabile con metodi industriali, con bassa attitudine alla maltasi e buon contenuto proteico. E' stata fatta anche l'analisi delle micotossine (DON), che risulta negativa. Per le analisi ci si è avvalsi della collaborazione del Centro di Ricerca in Agricoltura di Sant'Angelo Lodigiano.

E' stata fatta l'**analisi agronomica dei terreni** dell'Agriturismo l'Aia che, a rotazione, ospiteranno gli 11 grani. L'appezzamento coltivato nell'annata agraria 2013 con la miscela risulta avere un buon tenore in sostanza organica e una buona dotazione di nutrienti, sebbene non abbia subito nessun tipo di concimazione. Non ha quindi risentito della coltivazione di queste varietà.

Sono stati organizzati **momenti formativi** (con la partecipazione di docenti universitari e ricercatori) e informativi (visite guidate al campo sperimentale)

Rimangono alcuni aspetti da approfondire come la gestione e l'organizzazione della raccolta e dello stoccaggio della granella e lo studio del prezzo trasparente per verificare la sostenibilità economica del progetto.