

RESOCONTO PROGETTO DI RICERCA “11 GRANI” ANNATA AGRARIA 2013

Daniela Ponzini

Nella filiera del grano del DESR PASM si sottolinea l'importanza di una panificazione tradizionale, fatta 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.

La sperimentazione

Si è quindi deciso di provare a coltivare una miscela di 11 grani “antichi”, ossia risalenti alla prima metà del '900 e selezionati senza l'ausilio delle radiazioni ionizzanti. 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 dovuta dalla biodiversità del materiale genetico (il frumento è una pianta autogama, ma con una piccola % di allogamia che sembra aumenti in condizioni di stress ambientali). Ciò è supportato anche dai risultati della ricerca BioPane del prof. Dinelli e dalla ricerca Solibam svolta dal prof. Ceccarelli.

La miscela di 11 varietà è stata acquistata presso la coop. La Collina di Reggio Emilia ed è composta da: Gentil Rosso, Orso, Mentana, Inallettabile, Gamba di Ferro, Senatore Cappelli, Asita, Frassineto, Terminillo, Verna, Marzuolo. Non è nota la percentuale di ogni varietà.

Si è deciso di coltivare con metodo biologico 0,5 Ha presso l'Agriturismo l'Aia di Anna Baroni, a Cassinetta di Lugagnano. L'appezzamento era stato, l'anno precedente, in parte coltivato a patate, in parte incolto.

E' stato effettuato un monitoraggio sulla coltura per studiarne l'andamento e le diverse fasi fenologiche.

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.

Momenti informativi

Il 22 aprile 2013 è stato organizzato un convegno a cui hanno partecipato il prof. Dinelli (Università di Bologna), Riccardo Bocci (rete dei semi rurali), Luciana Maroni (coordinatrice della filiera del grano), Anna Baroni (agricoltrice coinvolta nella sperimentazione), Renata Lovati (presidente del DESR PASM). In questa occasione sono state approfondite le tematiche inerenti le caratteristiche agronomiche e tecnologiche degli 11 grani e la questione sementiera.

Il 26 maggio 2013 il prof. Ceccarelli dell'International Center for Agricultural Research in the Dry Areas, esperto in selezione partecipativa e semina di miscugli (popolazioni), è venuto a visitare il campo sperimentale.

Il 22 giugno 2013 è stato organizzato un momento informativo per i GAS con visita al campo sperimentale.

Il 2 settembre 2013 è stato fatto un incontro con alcuni docenti del dipartimento di Nutrizione della Facoltà di Agraria di Milano per confrontarsi sulle modalità di analisi delle caratteristiche organolettiche dell'intera sperimentazione è poi stata seguita da periodiche riunioni del Comitato Tecnico della Filiera del Grano del DESR PASM.

Risultati dopo il primo anno di sperimentazione

E' stata stimata la percentuale delle varietà nella miscela, dopo il primo anno di sperimentazione: sono stati prelevati 2mq campione di spighe ed è stato effettuato, per ogni spiga, il riconoscimento varietale stabilendo la composizione percentuale del miscuglio. E' stata fatta una catalogazione fotografica delle spighe e della granella.

Sono state fatte le analisi reologiche 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.

Alcuni aspetti da indagare

Vanno approfonditi i seguenti aspetti:

- . l'attitudine alla panificazione con pasta madre della farina degli 11 grani e gradimento da parte dei GAS
- . il controllo del grado di umidità della granella alla trebbiatura
- . l'utilizzo di una mietilega e di una trebbia fissa in sostituzione della mietitrebbia
- . i parametri da controllare per una buona conservazione della farina e della granella
- . la conservazione delle caratteristiche organolettiche alla molitura
- . lo studio del prezzo trasparente per verificare la sostenibilità economica del progetto.

Attività svolte nell'ambito della consulenza tecnica prestata all'interno del presente progetto

- Partecipazione alle riunioni del comitato tecnico del DESR PASM
- Attività di monitoraggio della coltura e relazione finale
- Organizzazione e partecipazione ai momenti formativi
- Analisi della composizione percentuale della miscela
- Campionamento dei terreni

DANIELA PONZINI

Tel. 349-2641334 Fax 02-89280536 e.mail: daniela.ponzini@tiscali.it

Via G. Zuretti,75 – 20125 Milano

c.f. PNZDLZ74P63F205B p.IVA 04565780964