

Economia

Il concorso
Le migliori
aziende

BOLZANO — Alla Camera di commercio il presidente provinciale Luis Durnwaller e l'assessore Roberto Bizzo hanno premiato i migliori datori di lavoro in Alto Adige. La Businesspool srl ha iniziato il concorso che misura la soddisfazione dei lavoratori nelle

Agricoltura Progetto pilota di Tis, Laimburg e Bauernbund finanziato dal Fondo sociale europeo

Cereali altoatesini per il pane

Segale fino a 2.000 metri, la sperimentazione in Pusteria

BOLZANO — Cereali altoatesini per il pane altoatesino. È il nuovo progetto denominato «Regio grano» lanciato da Tis, Bauernbund e Centro di Sperimentazione: nasce una rete tra agricoltori, mugnai e panificatori, e segale e il farro coltivati si producono pane regionale proposto sul mercato.

Al progetto, cofinanziato dal Fondo sociale europeo, partecipano 63 partner: 28 contadini coltivano 53 ettari in Val Pusteria producendo circa 180 tonnellate di segale e farro. Un mulino meranese macina e controlla la qualità dei cereali distribuiti a 34 panificatori altoatesini. Questi ultimi garantiscono già da quest'anno l'acquisto dei cereali a prezzi equi e dall'autunno 2012 produrranno pane «regionale». «Al momento, alcuni panificatori stanno sperimentando con questi cereali producendo la tipica Pusterer Breatn e il tradizionale pane croccante alla segale», spiega il presidente provinciale dei panificatori Benjamin Profanter.

Nel 2012 il raccolto sarà composto per l'80% di segale e per il 20% di farro. Due terzi provengono da agricoltura convenzionale e un terzo da agricoltura biologica controllata. «Fin dall'inizio abbiamo coinvolto gli acquirenti per garantire la vendita di questi cereali il cui costo è due o tre volte superiore al prezzo di mercato — spiega Bettina Schmid dell'area Alimenti & Benessere del Tis —. Abbiamo riscontrato forte interesse dei panificatori e nel settore del biologico la richiesta supera l'offerta».

Il Bauernbund sta coinvolgendo i contadini nella colti-



Tipiche Le pagnotte pusteresi prodotte con segale altoatesina

vazione del grano: la Val Pusteria è la zona modello. «Ma possiamo ottenere buoni risultati — spiega Leo Tiefenthaler, presidente del Bauern-

bund — anche in Bassa Atesina e in Venosta, in particolare in quelle zone tra 900 e 1.400 metri in cui non ci sono più mele e uva, ma solo foraggio.

28

contadini stanno già coltivando 53 ettari di terreno in Pusteria con cereali locali come segale e farro

34

panificatori produrranno pane tipico altoatesino con le 180 tonnellate di segale e farro made in Südtirol

La coltivazione di cereali rappresenta un'ottima attività integrativa e contribuisce a mantenere ricca la varietà dell'agricoltura altoatesina e a

rafforzare la creazione di valore in provincia».

Il Centro di Sperimentazione Laimburg contribuisce nella scelta delle varietà più adatte e nell'analisi dei territori. «Un solido know-how su basi scientifiche è fondamentale per il successo della coltivazione. Coniughiamo i risultati dei nostri esperimenti con lo stato dell'arte delle conoscenze del settore, sviluppando un concetto su misura per i nostri agricoltori. In tal modo siamo in grado di offrire una consulenza su tutti gli aspetti agronomici per la produzione di cereali di alta qualità — spiega Giovanni Peratoner, responsabile della sezione Agricoltura Montana del Laimburg —. La segale può essere coltivata fino a 2.000 metri, il farro fino a 1.400 metri. Sono colture ardui, quindi i costi e la fatica sono più alti. Se c'è la remunerazione del prodotto agricolo, il progetto può stare in piedi».

Conclude Franz Schöpf dell'assessorato all'innovazione: «Anche la rivisitazione di antiche tradizioni è una forma di innovazione. Comprando questo pane si sostengono aziende agricole, mulini e panificatori locali. Grazie alla sua altissima qualità, questo prodotto di nicchia permette ai panificatori e agli altri imprenditori di differenziarsi dagli altri».

Ieri intanto si è conclusa la fiera Agrialp, con un dibattito sulla regionalità dei prodotti agricoli quale nuova tendenza dei consumi alimentari che si contrappone alla globalizzazione, come ha spiegato lo studioso viennese Hanni Ritzler.

Felice Espro

© RIPRODURRE PERMISTO