

TIS, UNIONE AGRICOLTORI E LAIMBURG PRESENTANO IL PROGETTO "REGIOGRANO"



A 3.199 persone piace questo elemento. Di' che piace anche a te, prima di tutti i tuoi amici.



Grano regionale - pane regionale: ad aprile di quest'anno i partner TIS, Unione Agricoltori e Centro di Sperimentazione Laimburg hanno dato vita al progetto "Regiograno".

L'obiettivo di tale progetto è di dare nuova vita alla coltivazione dei cereali in Alto Adige creando una rete di collaborazione tra agricoltori, mugnai e panificatori. Con la segale e il farro coltivati si produce pane regionale che in seguito viene proposto sul mercato. Si tratta di una collaborazione da cui trae profitto l'intera catena del valore. Nel quadro di una conferenza stampa tenutasi il 7 novembre presso il TIS innovation park sono stati presentati i primi risultati.

Al progetto, cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo (FSE), partecipano 63 partner: 28 contadini al momento coltivano una superficie di 53 ettari in zona Val Pusteria producendo circa 180 tonnellate di segale e farro. Un mulino altoatesino si occupa della pulizia, della macinazione e del controllo della qualità dei cereali che in seguito vengono distribuiti a 34 panificatori altoatesini. Questi panificatori garantiscono già da quest'anno l'acquisto dei cereali a prezzi equi e lavoreranno la segale e il farro altoatesini a partire dall'autunno del 2012 producendo pane regionale. «Al momento, alcuni panificatori stanno sperimentando con questi cereali producendo la varietà tipica "Pusterer Breatln" e il tradizionale pane croccante alla segale», spiega il Presidente provinciale dei panificatori Benjamin Profanter del panificio Profanter. Grande sostenitore del progetto, già da anni lui stesso utilizza cereali locali.

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

Compito dell'Unione Agricoltori all'interno del progetto è stato quello di coinvolgere i contadini nella coltivazione del grano, creare la regione modello in Val Pusteria e fornire assieme al Centro di Sperimentazione Laimburg un'adeguata assistenza agli agricoltori.

«Riteniamo che la coltivazione di cereali rappresenti un'ottima attività soprattutto per chi produce foraggi. Inoltre contribuisce a mantenere ricca la varietà dell'agricoltura altoatesina e a rafforzare la creazione di valore in provincia», commenta soddisfatto il Presidente dell'Unione Agricoltori Leo Tiefenthaler. Da non dimenticare è il contributo che le grandi distese dorate dei campi coltivati a cereali forniscono al paesaggio dell'Alto Adige.

Il Centro di Sperimentazione Laimburg contribuisce al progetto con la sua competenza nel campo della cerealicoltura di montagna, ad esempio per quanto riguarda la scelta delle varietà più adatte. «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, illustrando il contributo del Centro di Sperimentazione Laimburg.

«Anche la rivisitazione di antiche tradizioni è una forma di innovazione. Comprando questo pane si sostengono aziende agricole, mulini e panificatori locali», aggiunge Franz Schöpf, Direttore dell'Ufficio Provinciale Innovazione. «Grazie alla sua altissima qualità, questo prodotto di nicchia permette ai panificatori e agli altri imprenditori attivi nella lavorazione dei cereali di differenziarsi dagli altri».