



Benjamin Profanter (in der Mitte) setzt selbst seit mehreren Jahren auf einheimisches Getreide: hier im Bild mit dem Vizeobmann der Pusterer Saatbaugenossenschaft, Anton Mairhofer (l.), und dem Geschäftsführer der Meraner Mühle, Rudolf von Berg.

BÄCKER

16

Unser täglich Brot aus regionalem Korn

Südtirols Getreideanbau wird neu belebt. Das Projekt „Regiokorn“ – von den Partnern TIS, Bauernbund und Versuchszentrum Laimburg initiiert – bringt Bauern, Müller und Bäcker zusammen, um schmackhafte, regionale Produkte auf den Markt zu bringen und goldgelbe Felder in Südtirols Landschaft zu zaubern. Und davon profitiert jeder einzelne entlang der Wertschöpfungskette. Es begann mit einer einfachen Kundenanfrage: vom Bäcker ging es zur Mühle, zum Maschinenring, zur Saatbaugenossenschaft, bis hin zum Bauern. Und nun die genauen Daten in dieser Konstellation.

180 Tonnen Roggen und Dinkel

63 Partner sind am Projekt beteiligt, mitfinanziert vom Europäischen Sozialfond (ESF): 28 Südtiroler Getreidebauern bauen derzeit auf 53 Hektar im Raum Pustertal ungefähr 180 Tonnen Roggen und Dinkel an. Die Ernte kommt in eine Südtiroler Mühle, die das Getreide auf seine Qualität überprüft, reinigt, mahlt und schließlich an 34 Südtiroler Bäcker verteilt. Diese garantieren eine Abnahme zu fairen Preisen und verarbeiten den Südtiroler Roggen und Dinkel ab Herbst 2012 zu regionalem Brot.

Bio-Nachfrage größer als Angebot

„Zur Zeit machen mehrere Bäcker erste Versuche mit Pusterer Breatln und Schüttelbrot“, erklärt der Innungsmeister der Südtiroler Bäcker im hds, Benjamin Profanter. Er selbst setzt schon seit mehreren Jahren auf einheimisches Getreide und ist ein großer Unterstützer des Projektes. Das Interesse der Bäcker ist groß und gerade im Bereich Bio ist die Nachfrage größer als das Angebot. ■

cwalzl@hds-bz.it



Benjamin Profanter (al centro) è già da diversi anni impegnato a favore dei cereali locali. Qui nella foto con il vicepresidente della Cooperativa produttori sementi della val Pusteria, Anton Mairhofer (a sin.) e il direttore del Mulino di Merano, Rudolf von Berg

PANIFICATORI

16

Il nostro pane quotidiano da cereali prodotti localmente

Una nuova stagione per la cerealicoltura altoatesina. Portato avanti dai partner TIS, Unione agricoltori e coltivatori diretti e Centro sperimentale Laimburg, il progetto "Regiokorn" mette insieme agricoltori, mugnai e panificatori per portare in tavola gustosi prodotti regionali e colorare di grano dorato il paesaggio rurale altoatesino. E con grande vantaggio per l'intera filiera. Tutto è cominciato con una semplice indagine tra la clientela, e il risultato è rimbalzato poi dal panificio al mulino, poi al Maschinenring, di là alla Cooperativa produttori sementi e infine ai coltivatori. Ed ecco i dati di produzione.

180 tonnellate di segale e spelta

Partecipano al progetto 63 partner, con un cofinanziamento del Fondo sociale europeo (FSE): attualmente 28 cerealicoltori altoatesini coltivano su una superficie complessiva di 53 ettari in val Pusteria circa 180 tonnellate di segale e spelta. Il raccolto verrà avviato ad un mulino altoatesino che verificherà la qualità del prodotto, lo pulirà, lo macinerà e lo distribuirà infine a 34 panificatori locali, che si impegnano ad acquistarlo a prezzi di favore e che a partire dall'autunno 2012 trasformeranno tutta questa segale e spelta in un buon pane regionale.

La domanda di prodotti biologici supera l'offerta

"Al momento sono numerosi i panificatori che fanno i primi esperimenti con i 'Breatln' e con lo 'Schüttelbrot'", spiega Benjamin Profanter, presidente dell'Associazione panificatori nell'Unione. Da anni ormai Profanter si è concentrato sui cereali locali, e sostiene con fermezza il progetto. L'interesse dei panificatori è grande, e in particolare per quanto riguarda i prodotti biologici la domanda supera ormai l'offerta. ■