

Nuove opportunità
grazie a antichi cereali



Le vecchie varietà di cereali vanno di moda, promettono rese interessanti anche in ubicazioni meno ideali e arricchiscono la gamma di varietà.

Negli scorsi decenni sono state pressoché completamente dimenticate: le vecchie varietà di cereali panificabili. Negli anni cinquanta, con la rivoluzione verde, sono state introdotte nei campi colture di frumento moderne. Con queste nuove varietà, nitrato d'ammonio e prodotti fitosanitari è stato possibile ottenere rese nettamente maggiori. Solo pochissimi contadini appassionati hanno continuato a coltivare le vecchie specie di cereali come il piccolo farro e il farro. In Svizzera queste due antiche varietà di cereali panificabili sono coltivate in regime convenzionale e bio su una superficie di soli 134 ettari. Solo la spelta, grazie alla ben organizzata comunità di interessi IG Dinkel, viene coltivata da diversi anni su 3000 a 4000 ettari.

Le vecchie varietà in voga

Il documentario uscito nel gennaio 2017 in Svizzera romanda «Révolution silencieuse» vuole richiamare l'attenzione di un più vasto pubblico sui pregi pressoché sconosciuti delle vecchie varietà di cereali. La regista svizzera Lila Ribì racconta la storia di Cédric Chezeaux, biocontadino di Juriens VD e presidente di Bio Vaud. Chezeaux ha abbandonato la produzione di latte e si dedica ora interamente alla conservazione, alla cura e alla valorizzazione delle vecchie varietà di cereali panificabili ritenuti fonte di un'alimentazione sana e saporita. In Svizzera romanda numerosi altri contadini e panettieri hanno già imboccato una strada simile.

Colture adatte al luogo

«Il 37 per cento dei cereali consegnati tra il 2010 e il 2014 presentava un contenuto proteico insufficiente, con il sistema di pagamento attuale sarebbero state applicate deduzioni», racconta Raphaël Charles, responsabile dell'antenna romanda FiBL e coordinatore del progetto CerQual (vedi box). Dal 2016 a partire dal 12 per cento sono applicate deduzioni. Se il frumento panificabile non raggiunge nemmeno il 10 per cento viene utilizzato come foraggio. L'industria dei prodotti da forno apprezza elevati tenori di proteine e in particolare di glutine perché contribuiscono a semplificare la fabbricazione automatizzata dell'impasto e a rendere lo stesso più elastico, ciò che permette di ottenere pani più leggeri e più soffici. «In particolare nel caso di suoli magri, leggeri, poco profondi e poveri di humus può risultare difficile raggiungere il contenuto di proteine richiesto. In tal caso conviene coltivare antiche varietà di frumento o di cereali che crescono anche su suoli nettamente meno fertili rispetto alla maggior parte delle varietà di frumento moderne», spiega Raphaël Charles.

Sostenere progetti di ricerca

Le vecchie varietà di cereali favoriscono la diversità genetica e la rotazione. La loro coltivazione è interessante soprattutto nei luoghi meno idonei, nei quali non è possibile ottenere una buona qualità con le varietà standard. Per la coltivazione del piccolo farro, del farro e di altre varietà di frumento antiche occorre però superare diverse difficoltà: la semente è difficilmente reperibile, non esistono canali di smercio ufficiali, mancano informazioni tecniche sulla coltivazione e vi è il rischio di allettamento o che la semente di moltiplicazione sia colpita dalla carie del frumento. Coltivando antiche varietà di frumento ci si addentra in un campo completamente nuovo. L'agricoltura, i consumatori e i selezionatori potranno però aspettarsi ben presto istruzioni sulla coltivazione e la trasformazione di varietà di cereali poco utilizzate, infatti alla fine del 2018 saranno resi noti i risultati del progetto Healthy Minor Cereals (vedi box). Per la fine del 2010 il progetto CerQual inoltre fornirà informazioni su tecniche di coltivazione e caratteristiche delle varietà. *Christian Hirschi*



I consumatori apprezzano i pani ottenuti da vecchie varietà. Foto: Christian Hirschi



CerQual

Questo progetto promuove la coltivazione di cereali di elevata qualità su particelle poco fertili. Fornisce consulenza ai contadini sulla produzione e ai panettieri sulla trasformazione delle varietà rare. Il progetto è sostenuto dall'Ufficio federale dell'agricoltura ed è condotto dal FiBL. Agroscope e Agridea sono partner.

www.bioactualites.ch > Cultures > Grandes cultures > Céréales > Variété > A chaque terre sa céréale

Healthy Minor Cereals

Questo progetto UE promuove la diversità dei cereali. Segale, avena, spelta, piccolo farro e farro sono analizzati dal punto di vista della selezione e sono determinate le qualità agronomiche, qualitative e nutritive. Il percorso dalla selezione al mercato tuttavia è lungo. Il FiBL si occupa del pacchetto di lavoro relativo alla promozione a livello di mercato.

healthyminorcereals.eu

Comunità di interessi spelta

La IG Dinkel offre la produzione sotto contratto di PuraSpelta (varietà tradizionali) nelle diverse regioni.

urdinkel.ch/it

Spighe carnose su stelo ondulato: l'estetica è un aspetto a sé nella ricerca di varietà antiche. Qui si tratta di frumento nano della varietà Sugiez di Cédric Chezeaux. Foto: Marlène Rézenne