

Proteine e prezzo dei cereali

Dal 2016 il contenuto proteico è un criterio per la determinazione del prezzo del frumento panificabile bio. In giugno sarà deciso un adeguamento del sistema di pagamento.

Quando si tratta di qualità di cottura del frumento panificabile si presenta inevitabilmente la questione del tenore proteico, correlato al tenore di glutine umido. Soprattutto nella lavorazione industriale – circa tre quarti del frumento panificabile Gemma svizzero è utilizzato per prodotti da forno destinati ai grandi distributori – il risultato del processo di cottura dipende da un alto tenore di glutine umido. A causa della minore disponibilità di azoto nell'agricoltura bio non è così facile raggiungere elevati valori proteici.

A differenza dell'estero, in Svizzera il tenore proteico per lungo tempo non ha influito direttamente sul prezzo del frumento panificabile. Nel 2015 l'organizzazione interprofessionale Swiss Granum ha introdotto un sistema di pagamento dipendente dal tenore proteico. Dopo svariate discussioni nel settore bio con la partecipazione dell'intera filiera, Bio Suisse lo ha introdotto nel 2016 per il frumento panificabile bio.



Il valore proteico del frumento può essere influenzato per circa la metà da misure culturali. Foto: Thomas Alföldi, FiBL

I centri di raccolta verificano sistematicamente il tenore proteico delle partite. Sono applicati supplementi sul prezzo indicativo per frumento panificabile Gemma con valori superiori al 13 per cento e deduzioni per valori inferiori al 12 per cento. Sotto il 10 per cento scatta il declassamento a cereali foraggeri, applicato allo 0,2 per cento delle partite dall'introduzione del sistema. «Con un tenore proteico medio del 12,5 per cento in Svizzera raggiungiamo buoni tenori proteici del frumento panificabile bio», osserva Hansueli Dierauer, consulente in campicoltura presso il FiBL e membro del gruppo di esperti in campicoltura Bio Suisse. «Solo poche partite presentano contenuti insufficienti.» Il tenore proteico può però essere regolato solo entro certi limiti: l'ubicazione e il clima sono determinanti quanto i fattori influenzabili come varietà, avvicendamento, lavorazione del suolo, incidenza delle infestanti e azoto mineralizzato. «Il gruppo di esperti in campicoltura non vede di buon occhio l'aggiunta di azoto perché mal si addice alla filosofia dei cicli chiusi dell'agricoltura biologica», spiega Hansueli Dierauer. Sui campi meno fertili consiglia di coltivare altri cereali panificabili tenendo conto del fatto che la spelta ha maggiori possibilità di smercio della segale.

Prezzi negoziati con tutti i partecipanti

In giugno, nel corso delle trattative sui prezzi indicativi, si deciderà in merito all'adeguamento del sistema di pagamento basato sulle proteine per frumento panificabile Gemma a partire dal raccolto 2021. Ne informa Fatos Brunner, responsabile delle colture campicole presso Bio Suisse. Del gruppo di negoziazione fanno parte produttori, centri di raccolta, trasformatori e commercianti. «Si tratta di una particolarità svizzera ed è importante per un buon partenariato», spiega Fatos Brunner. «La formazione dei prezzi richiede sovente diverse tornate negoziali e una certa disponibilità al compromesso da parte di tutti.» Nel 2020 i prezzi indicativi per cereali panificabili sono diminuiti a causa della crescente quantità indigena – per il frumento da 103 a 101 franchi per tonnellata –, in compenso è stata negoziata una garanzia d'acquisto con il settore. «I lievi adeguamenti del sistema di pagamento sono una concessione al settore per una migliore qualità di cottura», spiega Fatos Brunner. Le modifiche concrete saranno comunicate dopo le trattative e dovrebbero contribuire a far sì che il prezzo indicativo non scenda in modo significativo con l'aumento della parte indigena. Dal 2013 al 2020 il raccolto è più che raddoppiato da 9 500 a 24 300 tonnellate. Theresa Rebholz



Misurazione del tenore proteico

Con una probabilità di oltre l'80 per cento è possibile dedurre il tenore del glutine umido da quello proteico. Dato che la determinazione del tenore proteico è più semplice e conveniente di quella del glutine umido in laboratorio, i centri di raccolta lo misurano mediante spettroscopia nel vicino infrarosso (NRI).

Informazioni online

Ulteriori informazioni sullo sviluppo del mercato dei cereali panificabili, sulla qualità della trasformazione e sul sistema di pagamento sono disponibili online (D e F).

📄 www.bioaktuell.ch > Marché > Produits > Grandes cultures > Céréales panifiables
 📄 www.bioaktuell.ch > Cultures > Grandes cultures > Céréales > Qualité

→ Fatos Brunner, responsabile campicoltura, Bio Suisse
fatos.brunner@bio-suisse.ch
 tel. 061 204 66 48

→ Hansueli Dierauer, responsabile gruppo tecniche culturali campicoltura, FiBL
hansueli.dierauer@fibl.org
 tel. 062 865 72 65