

Agricoltura. Il progetto sperimentale garantisce prodotti di qualità e prezzi adeguati

La catena di montaggio del grano

Filiera biologica dei cereali, risultati positivi dopo il primo anno di lavoro

Una filiera corta che guarda lontano grazie al biologico. È quella creata dal progetto sperimentale sulla produzione di cereali e legumi biologici realizzato dalla cooperativa S'Atra Sardigna, con il supporto di Copagri Sardegna e delle agenzie regionali Agris e Laore. Una collaborazione inedita che dopo un solo anno ha potuto tracciare un bilancio positivo oltre ogni più rosea aspettativa, con raccolti di qualità straordinaria e una redditività superiore a quella garantita dai mercati non biologici.

I protagonisti

Dieci le aziende inizialmente coinvolte in tutte le fasi della filiera: dalla coltivazione del grano alla sua trasformazione in pane o pasta, già venduti con successo in Italia e all'estero. «Qualità eccelsa delle materie prime e certificazione biologica hanno assicurato a tutti i protagonisti della filiera un ritorno economico superiore alle quotazioni del mercato», spiega Ignazio Cirronis, responsabile del progetto e presidente regionale di Copagri: «Le circa 100 tonnellate di grano prodotte dagli agricoltori sono stati infatti pagate 37 euro a quintale contro un prezzo medio per l'agricoltura convenzionale di 20 euro. Una differenza notevole che ha dimostrato come sia più remunerativo far parte di una filiera corta che può programmare costi e benefici e, non ultimo, produce cereali dalle caratteristiche organolettiche sorprendenti dalle quali possiamo ricavare pani e paste di livello superiore, richieste dai mercati nazionali e internazionali».

La filiera, assicurano i re-

sponsabili del progetto, è organizzata ed efficiente, e distribuisce reddito ed occupazione grazie a una "catena di montaggio" ben oliata: il seme del grano (varietà karalis) è selezionato e prodotto da Agris, coltivato dai soci della coop S'Atra Sardigna e macinato nel mulino Secci di Senorbi. La semola viene trasformata dai pastifici Tanda e Spada di Thiesi o dal panificio Casti di Serramanna come pane fresco a lievitazione naturale, o come carasau dal forno Bataccone di Irgoli.

Le caratteristiche

Le analisi di laboratorio ese-

guite sui grani hanno inoltre confermato proprietà invidiabili. Marco Dettori, agronomo di Agris, ha riscontrato nel grano biologico prodotto un elevato peso ettolitrico, un ottimo valore proteico e una presenza di glutine sopra la media. Complicati indici biochimici che in sintesi hanno descritto un prodotto dalla resa altissima quando macinato in farina e dalla buona tenuta in cottura quando trasformato in pasta e pane.

«In parallelo abbiamo avviato un progetto analogo sui legumi con 20 ettari coltivati a ceci - prosegue Cirronis - e dal prossimo anno siamo pronti a raddoppiare le superfici dedicate al grano e aumentare quelle per legumi, a cui si aggiungeranno anche le lenticchie. Un piccolo inizio più che confortante che speriamo stimoli altri imprenditori, biologici o ancora attivi sulle colture tradizionali, ad apprezzare i vantaggi delle nostre filiere».

Luca Mascia

RIPRODUZIONE RISERVATA



●●●●
COPAGRI
Il presidente regionale
Ignazio Cirronis

