

IL CONVEGNO "PASTA MADRE"

Si testa il **bio-pane** buono, pulito e giusto

Enti pubblici di ricerca e imprenditori agricoli biologici e biodinamici insieme in un programma sperimentale per ottenere varietà di frumento migliorate nelle caratteristiche salutistiche e nutrizionali.

ANNA RITA OROFINO

Un programma sperimentale che favorisca la cerealicoltura biologica e biodinamica in Emilia-Romagna attraverso il recupero e la valorizzazione di accessioni di frumento tenero di antica costituzione. È uno degli obiettivi di "Bio-pane", il progetto presentato in occasione del convegno «Pasta Madre. Dalla coltivazione biologica e biodinamica al consumo di varietà antiche di cereali: la cura della filiera del pane per un prodotto buono, pulito e giusto», che si è svolto lo scorso 6 e 7 febbraio presso la scuola steineriana "Maria Gargagnani" di Bologna, in collaborazione con Slow Food, le associazioni per l'agricoltura biodinamica e per la pedagogia steineriana.

I genotipi del frumento tenero di antica costituzione rappresentano il materiale di partenza per ottenere varietà migliorate nelle sue caratteristiche salutistiche e nutrizionali. "Bio-pane" vanta la

partecipazione di enti pubblici di ricerca (Università di Bologna) e imprenditori agricoli biologici e biodinamici; il programma sperimentale potrà favorire l'affermazione di un metodo di miglioramento partecipativo (*PPB-Participatory Plant Breeding*). PPB consentirà al mondo scientifico di utilizzare la valutazione completa delle caratteristiche nutrizionali/funzionali delle cariossidi come elemento chiave per il lavoro di miglioramento, mentre permetterà al settore produttivo agricolo di unire le proprie conoscenze per sviluppare varietà di frumento tenero adatte alle diverse zone agroecologiche regionali.

«Il progetto ha lo scopo di sviluppare mezzi tecnici "fatti su misura" per le esigenze dell'agricoltura biologica e biodinamica - specifica il professor **Giovanni Dinelli** dell'Università di Bologna, uno dei relatori del convegno - . Oggi gran parte

Particolare di un laboratorio al convegno "Pasta Madre".



Foto Laura Frabboni

della ricerca è rivolta all'agricoltura convenzionale, ma ciò che è idoneo per questa agricoltura ad alto *input* non può andare bene per un'agricoltura a basso *input*. Per intenderci, sarebbe come cercare di mettere la biella di un motore di una Ferrari in quello di una Cinquecento e pensare che possa funzionare».

Secondo Dinelli, oggi tutte le varietà di frumento sono a taglia bassa (o nana). Una varietà nana produce moltissimo quando si possono usare grandi quantità di concimi sintetici, ma la taglia bassa rende il frumento poco competitivo nei confronti delle infestanti. «Questo non è un problema nell'agricoltura convenzionale, dove viene risolto usando gli erbicidi; ma nell'agricoltura biologica o biodinamica sì. Quindi l'idea del progetto è quella di recuperare antiche varietà di frumento a taglia alta: parliamo dei frumenti dei nostri nonni, quando di fatto l'agricoltura era per forza "biologica", non esistendo ancora in commercio concimi di sintesi e diserbanti. Si tratta di varietà impensabili oggi per un'agricoltura ad alto *input*, ma crediamo che siano la "biella" giusta per l'agricoltura a basso *input* regionale e nazionale».

LA VALORIZZAZIONE DI ANTICHI GENOTIPI

Valorizzare genotipi del genere *Triticum aestivum*, di antica costituzione (la collezione è disponibile presso il dipartimento di Scienze e Tecnologie agroambientali all'Università di Bologna) e non sottoposto in passato a ripetuti programmi di miglioramento genetico, rappresenta una sorgente di un'ampia variabilità genetica e un'importante fonte di variabilità per programmi di incroci volti a migliorare la produzione e il contenuto in composti funzionali in frumento.

Un altro obiettivo generale di "Bio-pane" è quello di sviluppare, per il frumento tenero, una filiera corta per la produzione di pane, caratterizzato da ottimali standard nutrizionali e salutistici. Questo permetterà di migliorare la redditività degli agricoltori biologici e biodinamici; favorire un modello di agricoltura a basso impatto ambientale dalla fase produttiva (agricoltura ecologica) a quella di commercializzazione del prodotto finito (filiera a chilometraggio ridotto); assicurare ai consumatori emiliano-romagnoli un pane di qualità ad un prezzo competitivo e accessibile; favorire le interazioni e le sinergie tra gli attori della filiera corta, instaurando rapporti diretti tra il produttore agricolo, il trasformatore (panificatore) e il consumatore.

"Bio-pane" ha partecipato al bando regionale 2009



Foto Laura Frabboni

per la selezione di progetti di ricerca e sperimentazione di interesse generale in applicazione della legge regionale 28/1998. Il capoprogetto è l'Università di Bologna (dipartimento di Scienze e Tecnologie agroambientali); i *partner* sono: l'azienda agricola Cenacchi Andrea di Argelato (BO), la cooperativa agricola "La Collina" (Reggio Emilia), la Fondazione Le Madri (Rolo - RE), la cooperativa agricola Biodiversi di Casalecchio di Reno (BO), l'azienda agricola Fabio Ferri di Anzola Emilia (BO) e il Forno Baracca di Gabriele Serafini di Nonantola (MO). ■

Un momento dei corsi teorico-pratici per apprendere i "trucchi del mestiere" della sfogliana.

Esposizione e vendita di prodotti tipici durante la manifestazione.



Foto Laura Frabboni