



Filiere di pane agricole in Piemonte

Il ruolo della Ricerca

Ci sono diversi modi per produrre pane.

Uno di questi prevede l'utilizzo di farine ottenute dalla macinazione a pietra di grani di frumento tenero di vecchie varietà, lavorate con lievito madre.

Ricercatori, produttori e trasformatori stanno collaborando alla realizzazione di progetti di ricerca finalizzati a:

- Valutare l'adattabilità ad ambienti marginali ed alla coltivazione con metodi biologici,
- Definire le caratteristiche agronomiche, tecnologiche, nutrizionali e salutistiche delle diverse varietà,
- Promuovere lo scambio di esperienze di produttori e ricercatori sulla coltivazione, conservazione ed il miglioramento delle varietà;
- Promuovere lo scambio di conoscenze relativo all'utilizzo e alla trasformazione
- promuovere la nascita di filiere di produzione di pane di qualità.
-

In Piemonte questo finora è stato realizzato:

- nel 2008/2009 presso il **Parco di Racconigi** sono state messe a confronto alcune vecchie varietà di frumento tenero (Sieve, Verna, Gentil Rosso, Andriolo, Inallettabile), donate dalla Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze (**prof. Stefano Benedettelli**) con una varietà moderna (Blasco) finalizzata alla produzione di pane di qualità con marchio del Parco; inoltre è stata realizzata un confronto varietale di orzo per malto da birra al fine di chiudere la filiere locale di birre artigianali (**UNISG - Università di Scienze Gastronomiche**)
- Nel 2010/2012 è stato realizzato, con il parziale finanziamento dalla Regione Piemonte, **FRULOGICO: un progetto di confronto varietale di frumenti teneri per la produzione di pane di qualità** Cinque vecchie varietà (Sieve, Verna, Gentil Rosso, Andriolo, Gambo di Ferro) sono state testate per due anni in due località collinari: presso la **Cooperativa biologica Valli Unite** nei colli tortonesi (AL) e in un campo sperimentale a Barge (CN). (**CRAB – UNISG - CRA-SVC**).
- Nel 2011/2012 **CRAB** ha allestito un campo catalogo con 25 varietà di frumento tenero provenienti dalla collezione del **CRA-SVC**
- Nel 2012/2013, in autofinanziamento, **UNISG** in collaborazione con **AIAB in Piemonte** (dove è confluito l'ex-CRAB) ha continuato le prove in 3 aziende piemontesi (la **Cooperativa Valli Unite**, un'azienda a Mombarcaro, la terza in Valgrana provincia di CN, presso un'azienda della **Cooperativa Biovalgrana**) e una in provincia di Milano nel **Parco Agricolo Sud** legata al progetto **Nutrire Milano** (www.nutrire milano.it) presso l'azienda di Walter Meles. Oltre alle varietà già menzionate, hanno arricchito la sperimentazione le parcelle con i miscugli varietali, avvalendoci della preziosa e prestigiosa collaborazione del **prof. Salvatore Ceccarelli**, noto genetista dell'**ICARDA** (International Center for Agricultural Research in the Dry Areas – Aleppo, Siria).
- Nel 2013/2014 **UNISG**, in collaborazione con **AIAB in Piemonte** e **Rete dei semi rurali**, ha allestito un campo catalogo presso l'oro ecologico didattico di Pollenzo in 22 parcelle con le seguenti varietà di



grano ed orzo: Verna, Sieve, Solina, Gentirosso, Inallettabile, Frassineto, Autonomia A, Noè, Est Mottin, Villa Gori, Segale, Cappelli, Farro, Turanicum, Monococco, Orzo CROISER, Orzo NATUREL, Miscela "Piemonte" (andriolo, verna, sieve, abbondanza, gentirosso, gambo di ferro, frassineto), Miscela "Ceccarelli", Abbondanza. L'attività di semina è avvenuta in collaborazione con gli studenti del **Corso di Alto Apprendistato Pane e Pizza** dell'Università (<http://www.unisg.it/apprendistato/presentazione/>)

Siamo disponibili a diffondere e condividere le esperienze realizzate oltre che a distribuire i semi di varietà locali che abbiamo.

Lo scopo che ci proponiamo come ricercatori, oltre all'informazione sulle caratteristiche agronomiche e alimentari del pane "antico" è quello di ricostruire una rete fra coltivatori, trasformatori e consumatori che renda possibile un'economia legata al recupero non solo di varietà di grano, ma anche di zone rese marginali o abbandonate dagli attuali metodi di coltura che hanno completamente svalorizzato le produzioni cerealicole.

Per contatti:

AIAB in Piemonte: Dr. Sandra Spagnolo, s.spagnolo@aiab.it cell: 3484041026

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche: Prof. Paola Migliorini, p.migliorini@unisg.it cell. 3333158675

Rete Semi Rurali: <http://www.semirurali.net>; info@semirurali.it

Bibliografia

- Migliorini Paola (2011) Comparisons of old and new varieties of common wheat (*Triticum aestivum* spp.) for the production of organic quality bread: agronomic results, in L'agricoltura Biologica in risposta alle sfide del futuro: il sostegno della Ricerca e dell'Innovazione, primo congresso nazionale della Rete Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica (Catania, 7-8 novembre 2011)
- Migliorini P. (2012) Il grano e i suoi fratelli. La Repubblica 21/6/2012 pag 44-45.
- Migliorini P. and Ferrari M. (2012) Prova varietale di frumenti teneri a conduzione biologica nel Parco di Racconigi per la produzione di pane di qualità. In: Quaderni del Progetto Mestieri Reali. Fondazione Cassa di Risparmio di Torino. ISBN 978-88-7320-295-0
- Torri L. and Migliorini P (2012). Valutazione della qualità di pane prodotto da varietà antiche di frumento tenero. In: Atti del X Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Milano, 9-10/05/2011, PINEROLO: Chiriotti Editori, p. 466-470, ISBN: 978-88-96027-11-0.
- Torri L. and Migliorini P. (2012). Qualità sensoriale di pane prodotto da varietà antiche di frumento. *Tecnica Molitoria*, vol. 9, p. 912-917, ISSN: 0040-1862
- Migliorini P. (2013) Pane d'annata: vecchie varietà di cereali e ricerca partecipativa. *The New Gastronomes*. UNISG. On-line <http://www.unisg.it/the-new-gastronomes/pane-dannata/>
- Torri L., Migliorini P. and Masoero G. (2013). Sensory test vs. electronic nose and/or image analysis of whole bread produced with old and modern wheat varieties adjuvanted by means of the mycorrhizal factor. *Food Research International* 54:1400–1408
- Migliorini Paola, Arnoulet Marco, Torri Luisa, Spagnolo Sandra, Ceccarelli Salvatore (2014) Aspetti agronomici e qualitativi di varietà locali di frumento tenero (*Triticum aestivum* spp.) per la filiera di pane biologico. 2° CONGRESSO NAZIONALE RIRAB, Il contributo dell'Agricoltura Biologica ai nuovi indirizzi di politica agroambientale: il ruolo della ricerca e dell'innovazione 11-13 giugno 2014, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Roma.
- Migliorini P., Whittaker A., Moschini V., Masoero G., Torri L., Benedettelli S. (in press) Agronomic, phytochemical, vibrational and bread sensorial features of old and new varieties of organic common wheat (*Triticum aestivum* spp.) adjuvanted by mycorrhizal factors. *Journal of Organic Agriculture*.