

Testata: Il Sannio Quotidiano

Data: 11/03/2022

Estratto pag. 8

I risultati del progetto illustrati dall'Università del Sannio

Poiga: l'importanza di investire su grani tradizionali e autoctoni

Incentivare i cerealicoltori delle aree interne a puntare su varietà di grani tradizionali e autoctoni è questo il principale obiettivo del Progetto Poiga. I risultati sono stati presentati ieri mattina all'Università del Sannio insieme a tutti i partner coinvolti.

Il prof. Giuseppe Marotta, responsabile scientifico del progetto Poiga nella sua introduzione al workshop ha spiegato l'importanza di creare una comunità di agricoltori per ricoltivare in modo tradizionale grani antichi autoctoni attraverso una filiera integrata e sostenibile, nel rispetto della biodiversità.

Il dott. Pasquale De Vita, ricercatore del Centro di ricerca Cerealicoltura e colture Industriali di Foggia ha spiegato la funzione del Crea, impegnato in maniera prioritaria nelle attività di recupero, catalogazione e caratterizzare le risorse genetiche delle 4 varietà oggetto dell'intervento finanziato dalla Regione Campania ossia Romanella, Ianculidda, Marzellina e Saragolla ed ha illustrato la strategia utilizzata per individuare e selezionare i 4 genotipi di grani "antichi".

Nel corso del progetto Poiga - ha spiegato il prof. De Vita - è stato avviato anche un programma di mantenimento in purezza delle varietà identificate e predisposte le procedure burocratiche ed amministrative per la proposta di iscrizione al Registro Nazionale Varietà di frumento duro e tenero delle 4 varietà come 'Varietà da Conservazione'.

Questo ultimo passaggio permette-

rà agli agricoltori Campani di commercializzare le sementi ed avviare una filiera di prodotti tipici tracciabili dal campo alla tavola".

Il prof. Mauro Mori dell'Università degli studi di Napoli Federico II nel suo contributo intitolato: "Ottimizzazione della produzione agricola, pianificazione della produzione e stoccaggio" ha illustrato gli obiettivi principali, i protocolli colturali e le prove effettuate in 2 delle aziende partner del Progetto.

Nella sua relazione "Caratterizzazione di sfarinati di Grani Antichi e loro impasti" la prof.ssa dell'Università degli studi di Napoli Silvana Cavella ha parlato dell'attività di ricerca del Workpackage 4 che ha riguardato la caratterizzazione di sfarinati di grani antichi (Romanella, Ianculidda, Saragolla, Marzellina) ottenuti mediante due sistemi di molitura (pietra e cilindri) e due tassi di abbattimento (tipo I e integrale).

"Sono state determinate - ha spiegato - proprietà chimiche come sostanza secca, umidità, proteine, ceneri, grasso, fibra, carboidrati e minerali, composti organici volatili, biochimiche e cioè polifenoli totali e capacità antiossidante e tecnologiche, vale a dire granulometria, gelatinizzazione dell'amido, proprietà reologiche".

Il prof. Giovanni Cicia dell'Università degli Studi di Napoli Federico II nel suo contributo "Analisi della filiera produttiva e formazione della catena del valore" ha presentato i

risultati ottenuti dalla somministrazione di un apposito questionario ad un campione di 25 aziende cerealicole della Campania.

"Una parte di queste aziende - ha spiegato - coltivano grani convenzionali mentre l'altra coltiva grani antichi. L'analisi economica ha permesso una comparazione dei costi di produzione dei due tipi di cereali".

La dott.ssa Patrizia Spigno di Arca 2010 nel suo intervento ha sottolineato l'importanza dell'iscrizione delle varietà al Registro di conservazione e del collegamento che il progetto Poiga ha con le banche del Germoplasma per la diffusione in coltura delle varietà di grani antichi.

Angelo Lo Conte, presidente di Slow Food Campania, ha ribadito l'importanza focale che hanno i Grani Antichi per Slow Food tanto da mettere in piedi un'importante progettualità che trova il suo momento più significativo nella manifestazione nazionale Sementia da cui ha avuto origine anche la rete internazionale Slow Grains.

