

I partners del progetto

I principali attori del progetto sono le aziende agricole che producono i grani nell'alta e media collina emiliano-romagnola.

Oltre ad esse vi sono i promotori delle varie fasi della filiera:



Arcoiris sementi bio

In collaborazione con l'Università di Bologna, l'Università di Firenze e la Rete Semi Rurali, ha recuperato e iscritto nell'apposito Registro le varietà e le popolazioni utilizzate all'interno della filiera.



C.A.C. - Cooperativa Agricola Cesenate

Ha messo a disposizione la sua esperienza di produttore sementiero e i suoi impianti per la selezione delle sementi.



Molino Pransani

Stipula i contratti di coltivazione con gli agricoltori, ritira la granella e la trasforma in farina con mulino a pietra.



Forno Cappelletti

Trasforma le farine in pane ed altri prodotti da forno con lievito madre vivo e lavorazione manuale a temperatura ambiente.



CRPV

Coordina il progetto.



Contatti

Arcoiris sementi bio
Via Placido Rizzotto, 46 - 41126 Modena
Tel. 059 2270597
Mail: antonio.lofiego@arcoiris.it



Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma Regionale di Sviluppo Rurale 2014-2020
- Tipo di operazione 16.1.01 - Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione: "produttività e sostenibilità dell'agricoltura".
Focus Area 3A - Progetto "Costituzione di una filiera che possa valorizzare le produzioni di cereali antichi nelle aree interne"



**La filiera che valorizza
le antiche varietà italiane
di frumento**

Perché i frumenti antichi

Il miglioramento genetico, la meccanizzazione e la chimica di sintesi del secolo scorso hanno consentito di migliorare notevolmente la produttività del frumento e di raggiungere l'autosufficienza alimentare.

Le nuove varietà di frumento hanno una struttura della pianta compatta, e sono quindi più resistenti all'allettamento e più tolleranti a concimazioni azotate consistenti.

I genetisti, inoltre, hanno selezionato i grani per caratteristiche tecnologiche idonee alla trasformazione industriale e hanno modificato la struttura del glutine, rendendolo certo più tenace, ma anche più difficile da digerire.

Il recupero delle varietà di frumento anteriori alla "rivoluzione verde" degli anni '50 del secolo scorso non vuole essere un semplice ritorno al passato di un'agricoltura grama, ma un'occasione per valorizzare gli aspetti positivi delle varietà che sono state alla base della cerealicoltura italiana della prima metà del novecento.

La capacità di produrre con bassi livelli di azoto e la taglia alta in grado di competere con le infestanti rendono queste varietà idonee alla coltivazione con metodo biologico anche nei terreni marginali di media ed alta collina.

Macinati a pietra e trasformati con lenta lievitazione, questi grani danno al prodotto finito profumi e aromi intensi, una maggiore digeribilità e soprattutto una migliore tollerabilità da parte dell'organismo umano.

La filiera come equa distribuzione del valore

La filiera vuole valorizzare il prodotto finale riconoscendo un'equa remunerazione a tutti i suoi componenti: dalla selezione delle sementi fino alla trasformazione, creando opportunità di reddito per un'agricoltura di frontiera le cui condizioni di svantaggio non ne consentirebbero la sopravvivenza.

La coltivazione biologica è una condizione essenziale per poter aggiungere valore ai prodotti ottenuti dalla trasformazione di questi grani che l'agricoltura intensiva ha abbandonato già da molti decenni.

I grani coltivati

OROSSET POPOLAZIONE (EX BIOADAPT): popolazione ottenuta dall'Università di Bologna mediante inter-fecondazione di 5 antiche varietà di grano tenero.

 Medio-precoce, taglia alta

 150 Kg/Ha

EVOLDUR POPOLAZIONE: popolazione ottenuta dall'Università di Firenze mediante inter-fecondazione di antiche varietà di grano duro e frumento turanico.

 Medio-precoce, taglia alta

 160 Kg/Ha

ABBONDANZA: varietà adattabile a diversi ambienti di coltivazione, inclusi agli areali alto-collinari e montani e in semine precoci grazie alla tolleranza al freddo.

 Mutica, cariosside rossa, a frattura farinosa
Il glutine è poco tenace, con forza medio-bassa

 Medio-precoce, taglia alta

 150 Kg/Ha

ARDITO: frumento tenero ottenuto da Nazareno Strampelli nel 1916 con eccellenti caratteristiche gastronomiche, resistente alla ruggine e all'allettamento.

 Fusiforme, aristata di colore marrone-rossiccio

 Rossa, semivireta

 Precoce con taglia tra 80 e 100 cm di altezza

 150 Kg/Ha

AUTONOMIA B: varietà adattabile a diversi ambienti di coltivazione, inclusi agli areali alto-collinari e montani e in semine precoci grazie alla tolleranza al freddo.

 Mutica, compatta di colore bianco a maturazione
Il glutine è poco tenace, con forza medio-bassa

 Medio-grande, rossa, a frattura farinosa

 Medio-precoce, taglia alta (oltre i 100 cm)

 160 Kg/Ha

MENTANA: frumento tenero selezionato da Nazareno Strampelli nel 1919. Varietà rustica e precoce con buon accostamento che si adatta anche a terreni magri e marginali.

 Allungata, aristata di colore rossiccio

 Bianca che si adatta alla macinazione integrale

 Precoce, taglia alta

 140 Kg/Ha

VIRGILIO: Varietà ottenuta da Nazareno Strampelli nel 1921, molto rustica, adatta per la collina e la montagna, resistente alle ruggini e di elevata produttività e ottima tolleranza al freddo invernale.

 Semi-mutica, di colore paglierino a maturazione
Culmi forti, alti 1,30 - 1,40 m

 Medio-tardivo, predilige le semine precoci

 160 Kg/Ha



Cariosside

Ciclo

Semina

