

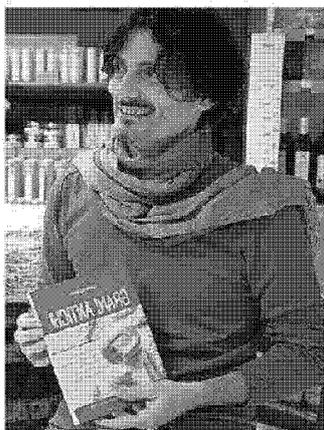
# La rivoluzione degli "agricolti" I laureati che salvano i cereali

**I**n Toscana c'è un importante movimento attorno a quei cereali alti (superano anche i 2 metri), con troppo scarto, che a metà del secolo scorso furono abbandonati. Una resa inferiore compensata però da interventi nulli in campo in quanto a diserbanti e concimi, perché il nutrimento deriva dall'uso delle rotazioni triennali che alternano i cereali a legumi e sovesci.

Nella nostra regione il via è stato dato nel 2004 dal professor Stefano Benedettelli, genetista e docente della facoltà di Agraria a Firenze.

Tra i primi agricoltori a crederci: Rosario Floriddia, sulle colline pisane della Valdera. Coltiva circa 90 ettari ed ha messo insieme una decina di colleghi bio per circa 800 ettari di varietà antiche. Macinate nel suo mulino a pietra e qui trasformate. A Montespertoli l'associazione Grani Antichi di Montespertoli conta 250 soci, di cui 50 fra coltivatori e trasformatori.

Nel giro di un anno da due



Il giornalista Gabriele Bindi

i fornai sono diventati cinque, conta un mulino, tre pastifici, qualche biscottificio. Dispone di 500 ettari seminati a rotazione a grani antichi, in sostanza 160 ogni anno e il 20 maggio saranno a Certaldo per raccontare la loro esperienza.

Molte di queste realtà sono state riprese in mano dai cosiddetti "agricolti" (per usare un termine coniato dal giornalista Gabriele Bindi), nuove leve spesso laureate,

che tornano alla terra portando intelligenza e sapere.

Al Mulino Val d'Orcia (250mila euro l'ultimo fatturato) il nipote di nonno Zino, agronomo neppure trentenne, confeziona circa 10 quintali di pasta a settimana (con prezzi che vanno da 5 a 8 euro al chilo) e grazie ad una posizione molto alta nei motori di ricerca, esporta a Singapore, in Florida, Hong Kong.

Bellavista Insuete a Guasticce Collesalveti ha iniziato con un ettaro circa 14 anni fa ed oggi ne coltiva 75.

Il Tosteto a Pitigliano, il Podere Le Casacce di Sovicille, nel Senese, con 110 ettari di seminativo bio, che trasforma in 5 linee di pasta vendute ai mercatini di Campagna Amica e alla gdo locale.

Un importante aiuto alla divulgazione lo danno anche eventi come Terra Nuova Festival che si svolgerà il 26 e 27 maggio nel centro storico di Camaiore, organizzato da Gabriele Bindi, autore del libro "Grani Antichi".

**Irene Arquint**

