

Grani antichi e agricoltura moderna

In arrivo fondi a sostegno delle aziende per sviluppare una filiera 'storica' e di qualità

DOBPIO BINARIO

L'obiettivo è valorizzare un prodotto del territorio valorizzando le imprese

di TOMMASO CARMIGNANI

SEICENTOMILA euro a sostegno delle aziende agricole del territorio, un progetto finalizzato allo sviluppo di una filiera cerealicola strutturata dal produttore al trasformatore che permetta di valorizzare la risorsa seme e la qualità della materia prima, tenendo conto delle esigenze di sostenibilità ambientale. L'idea nasce dall'esperienza maturata negli anni nel settore cerealicolo dal gruppo di produttori agricoli riunitisi nell'associazione del Pane di Grani Antichi di Montespertoli, con l'obiettivo di creare una filiera

locale virtuosa, che avvicini, coinvolga e leghi tra di loro gli agricoltori di base, i trasformatori ed i consumatori, e superi le criticità che hanno sempre caratterizzato il settore. Si comincia stamani all'Auditorium de «I Lecci» a Montespertoli con il convegno di apertura di «Se.Ce.Mont.-Semente Certificate Montespertoli». Le 10 realtà agricole del territorio con capofila l'azienda Spighe Toscane che hanno ricevuto i 619mila euro e spiccioli di finanziamento hanno usato le risorse per investimenti e migliorie strutturali.

ORMAI dal 2010, la riscoperta dei grani antichi a Montespertoli ha favorito una vera e propria trasformazione culturale e territoriale. Il pro-

getto si propone dunque di realizzare l'incremento della produzione mantenendo standard di qualità dei grani molto elevate a prezzi competitivi, l'ottimizzazione dell'impiego delle risorse energetiche al fine di razionalizzarne l'uso, la produzione di semente certificata di «varietà da conservazione» e la possibilità di scrivere la varietà in etichetta e la conservazione e valorizzazione della biodiversità del germoplasma di frumento della Toscana. Attraverso gli investimenti previsti dal progetto si prevede dunque un incremento del risultato operativo lordo, ottenuto attraverso migliori prezzi di liquidazione del grano tenero acquistato dal mulino e dalla ditta sementiera e l'aumento della qualità del prodotto mediante certificazione del seme ed adozione di tecniche agronomiche adeguate.

PER LA RIPRODUZIONE della semente verrà siglato un accordo con l'Ente Toscano Semente che mantiene i nuclei di base, mentre il materiale di moltiplicazione che verrà poi prodotto da Spighe Toscane e venduto come semente certificata, verrà coltivato da alcuni agricoltori facenti parte della filiera. Sono stati coinvolti degli economisti agrari dell'Università di Firenze. È infine prevista la valorizzazione della produzione attraverso una campagna promozionale di informazione volta alla realizzazione di eventi, workshop, giornate formative «di campo» e l'attivazione, tramite AscV, di dicci giornate formative inerenti tematiche fortemente tecnico-pratiche.

MONTESPERTOLI

Il sindaco Magnani «Dietro ai semi c'è un principio»

«DIETRO ai semi c'è un principio: mentre l'agricoltura moderna cambia il territorio in relazione alle produzioni e lo adegua alle proprie esigenze – ha detto ieri il sindaco di Montespertoli, Giulio Mangani, nel corso della conferenza stampa di presentazione – nel nostro caso i semi sono stati ricreati in relazione al territorio e alla sua vocazione e sostenibilità. Inoltre, hanno un ritorno positivo sulla salute dei cittadini».



IMPEGNO L'agronoma Francesca Castioni, Bettina Legler di Spighe Toscane e il sindaco di Montespertoli, Giulio Mangani

