



COMUNICATO STAMPA

10 settembre 2020

Raccolto Regiograno: nonostante la sfida della pioggia sono attese 355 tonnellate dei migliori cereali

35 panifici, 58 coltivatori, 94 ettari di campi di cereali e, anche nel 2020, un raccolto che, nonostante un'estate piovosa, soddisfa le aspettative – sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo: nel suo decimo anno di vita il progetto Regiograno si conferma come un'importante nicchia dell'agricoltura altoatesina. E, con un raccolto atteso di circa 355 tonnellate di cereali, fornisce la materia prima per il pane con Marchio di Qualità Alto Adige.

Negli ultimi dieci anni, grazie al progetto Regiograno, sono stati nuovamente seminati campi di cereali soprattutto in Val Venosta, Val Pusteria, Valle d'Isarco e sul Monzocolo. Essi non rappresentano solo un importante componente del paesaggio culturale altoatesino ma sono anche, e soprattutto, necessari per soddisfare la crescente domanda di cereali locali. In questi giorni – sempre se il meteo lo consentirà – i cereali vengono raccolti dai 58 coltivatori aderenti al progetto. "Quest'anno la sfida è stata quella di sfruttare per il raccolto i pochi giorni senza pioggia", spiega il coltivatore biologico Paul Gruber di Valdaora.

Concentrare il raccolto in pochi giorni di sole è particolarmente difficile sul piano logistico. "L'impresa è riuscita anche perché abbiamo instaurato un'ottima collaborazione con il servizio di scambio di attrezzature agricole offerto dal *Maschinenring* che ha tempestivamente fornito le necessarie mietitrebbiatrici", spiega Gruber che coltiva segale e farro da cinque anni. In ogni caso Gruber è soddisfatto della quantità e qualità del raccolto. "Anche quest'anno la qualità dei cereali è molto buona, ed è il requisito per avere una farina altrettanto buona e adatta alla panificazione", spiega Gruber.

Delle prime fasi di lavorazione dei cereali Regiograno si occupa il Molino Merano che quest'anno prevede un totale di circa 355 tonnellate di cereali, la maggior parte delle quali, ovvero circa 270 tonnellate, è costituita dalla segale, mentre il resto dal farro. Considerabile è lo sviluppo che ha avuto l'agricoltura biologica: con 130 tonnellate, la segale biologica rappresenta già quasi la metà del raccolto totale di segale; il farro biologico addirittura oltre il 70 per cento. Inoltre verrà coltivato anche l'orzo. Complessivamente, nonostante le forti piogge, la quantità di raccolto è paragonabile a quella dell'anno precedente. "Ciò dimostra che gli agricoltori dispongono del know-how necessario a fronteggiare anche i momenti più difficili", sottolineano i responsabili di Regiograno.

IDM Südtirol / Alto Adige
Pfarrplatz 11
Piazza della Parrocchia, 11
I-39100 Bozen / Bolzano
T 0471 094 000
www.idm-suedtirol.com



Dopo il raccolto dei cereali, avverrà il controllo della qualità presso il Molino Merano, lo stoccaggio, la macinazione, il confezionamento e la logistica. Una piccola parte della farina Regiograno viene destinata alla produzione di pasta, un'altra viene venduta ai clienti finali come cereali o farina in piccole confezioni. La maggior parte va ai 35 panifici dell'Alto Adige che la utilizzeranno per produrre le tradizionali tipologie di pane.

Il pane con il Marchio di Qualità Alto Adige garantisce che almeno il 75 per cento delle farine utilizzate provenga da cereali altoatesini. Chi voglia lasciarsi conquistare dalla qualità dei cereali Regiograno e soprattutto del prelibato pane Regiograno con Marchio di Qualità Alto Adige, anche quest'anno ne avrà l'occasione visitando il Mercato del Pane e dello Strudel dell'Alto Adige. L'evento si terrà dal 2 al 4 ottobre a Bressanone – nel rispetto di tutte le misure di sicurezza anti Covid.

Quest'anno è il decimo anno in cui il progetto Regiograno, che nel frattempo è autosufficiente, viene promosso e sostenuto dai partner Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi, Centro di Sperimentazione Laimburg, Consulenza per l'Agricoltura montana (BRING) e Unione commercio turismo servizi Alto Adige. La gestione dei rapporti tra i partner del progetto è coordinata da IDM, Food Innovation.

Questa iniziativa unica nel suo genere, volta a migliorare il valore aggiunto regionale della coltivazione di cereali locali, è stata avviata nell'autunno del 2010 dal dipartimento Food del TIS Innovation Park che ora fa parte di IDM.

Contatto stampa

Paul Zandanel

T +39 0471 094104

M +39 348 2351634

paul.zandanel@idm-suedtirol.com

www.prodottitipicialtoadige.com/pane

www.mercatodelpane.it