

GLI OBIETTIVI DEL PROGETTO

Il progetto si propone di creare una filiera corta di pane bio mediante il recupero e l'utilizzo di antiche varietà di cereali, scelti in base alla loro storia nel territorio veneto e alle loro caratteristiche organolettiche e nutrizionali. L'uso di queste antiche varietà permette di recuperare il patrimonio genetico, rivalutare coltivazioni perdute perché poco adatte alle tecniche industriali di panificazione e riportare sulle tavole dei cibi buoni, ma dimenticati.

LA FILIERA CORTA

Aziende agricole biologiche

La prima fase della filiera è formata dalle aziende agricole biologiche. Nel 2008 con la prima semina da Piergiorgio Defilippi è stata prodotta la semente utilizzata, poi, nella successiva semina del 2009 in ciascuna delle tre aziende coinvolte. La raccolta 2010 ha prodotto i quantitativi di granello utilizzati, in parte, per la macinazione e, in parte, per la prossima semina.

Molino e panificatori

La seconda fase della filiera sono il mulino e i panificatori certificati in base alla normativa europea dell'agricoltura biologica.

GAS e singoli consumatori

L'ultima fase della filiera è formata dai GAS e dai singoli consumatori, ai quali si chiede di essere attori all'interno del progetto, non per il semplice fatto di consumare del cibo, ma piuttosto nell'aiutare a scoprire ed apprezzare le grandi qualità organolettiche, alimentari e ambientali dei cereali proposti.

La coltivazione e la strutturazione di questa filiera ha naturalmente ancora un carattere sperimentale, in quanto si devono attendere alcuni anni per valutare le rese produttive e le qualità di panificazione dei grani. Dai primi risultati ottenuti è già possibile ritenere che l'interesse espresso dai vari attori della filiera abbia soddisfatto le aspettative dei promotori.



LE VARIETÀ COLTIVATE

Farro monococco

Conosciuto anche come piccolo farro, è probabilmente una delle specie affini al frumento più antiche coltivate dall'uomo. È una varietà tardiva caratterizzata da un seme vestito e una spiga sottile con un solo fiore fertile ogni terna. Si tratta di un cereale piuttosto rustico, poco esigente, che fornisce ottima farina previa decorticazione del seme. Le sue qualità sono veramente eccezionali: ha un alto tenore di proteine con tutti gli otto amminoacidi essenziali e contiene molto magnesio, fosforo, e calcio. È da considerarsi un alimento completo ed energetico.

Frumento Canove

Vecchia varietà locale di frumento tenero coltivata principalmente nell'Altopiano di Asiago all'inizio del secolo scorso. La spiga è aristata, di colore rosso; la pianta è alta, di media precocità e sensibile all'allettamento, in particolare nei terreni fertili.

Frumento Piave

Questa vecchia varietà locale di frumento tenero, diffusa prevalentemente nel Veneto e in particolare nella fascia rivierasca del Piave, è stata coltivata fino ai primi del 1900. Il Piave non ha trovato grande diffusione per la scarsa capacità produttiva. La spiga è aristata di colore bianco.

fonte: www.biodiversitaveneto.it e i coltivatori biologici coinvolti nel progetto

I SOGGETTI DELLA FILIERA

Tre aziende biologiche socie A.Ve.Pro.Bi

- Piergiorgio Defilippi di Marcon (Ve)
- Guido Fidora di Pegolotte di Cona (Ve)
- Giandomenico Cortiana di Isola Vicentina (Vi)
- Giovanni Caliarì di S. Maria di Zevio (Vr)

Per la macinazione delle granelle

- Antico Molino Rosso di Buttapietra (Vr)

Per la panificazione

- "Il forno a legna" di Claudio Ceroni (Mira, Ve)
- "Il forno dell'avvenire" di Guido Guerra (Mestre, Ve)
- "Laboratorio Artigiano Ceres" (Verona)

Obiettivo futuro del progetto è di coinvolgere altri soggetti presenti in altre province venete.

