



Questo progetto è stato finanziato dal programma dell'Unione Europea per la ricerca e l'innovazione Horizon 2020 nell'ambito dell'accordo di sovvenzione n. 727848.



Coltivazione del Grano Saraceno

La farina di grano saraceno non contiene glutine; i prodotti sono adatti ai consumatori che seguono una dieta priva di glutine. Il grano saraceno dà un raccolto piuttosto scarso ma di valore relativamente alto; può offrire opportunità di mercato specialmente per gli agricoltori biologici.

Presentazione generale del grano saraceno

Il grano saraceno è una pianta molto antica, originaria probabilmente dell'estremo oriente, e ovviamente è stata coltivata in Europa per migliaia di anni. La caratteristica particolare di questa pianta è che la farina non contiene glutine e quindi è adatta alle persone che soffrono di celiachia o che, per qualche ragione, si sentono meglio se consumano cibi privi di glutine oppure, infine, apprezzano i piatti e i prodotti preparati col grano saraceno. Tuttavia, la coltivazione di grano saraceno non è molto diffusa in Europa. Alla pianta potrebbe essere dedicata una maggiore superficie in acri, gli agricoltori potrebbero ottenere un maggior reddito e i consumatori una maggiore quantità dei prodotti locali che preferiscono; il grano saraceno ha le caratteristiche di un mercato potenziale.



Foto 1. Il grano saraceno nel museo all'aperto di Seurasaari, Helsinki. Foto: Urszula Ala-Karvia

Scoprire e accettare il grano saraceno

Il grano saraceno non è molto conosciuto tra gli agricoltori e, generalmente, non è disponibile in forma di prodotti sul mercato. Il grano saraceno (*Fagopyrum esculentum*), in realtà, non è un cereale ma una pianta da fiore appartenente alla famiglia delle poligonacee. I fiori di colore bianco-rosa pallido compaiono circa un mese dopo la semina, e i campi di grano saraceno costituiscono un bellissimo spettacolo paesaggistico. È molto particolare anche per il fatto che non è menzionato nelle banche dati UE delle varietà vegetali registrate, quindi non ci sono diritti da pagare ai selezionatori delle sementi. Dato che il grano saraceno non è un cereale, molti agricoltori possono avere dei ripensamenti riguardo alla pianta; essa necessita di essere "accettata" e le sue metodologie di coltivazione di essere capite. I coltivatori hanno bisogno di sapere come si comporta il grano saraceno nella specifica località in cui viene coltivato.

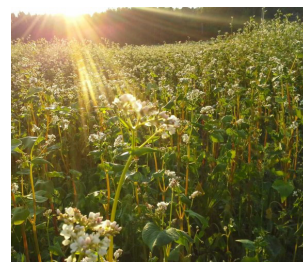


Foto 2. Un campo di grano saraceno. Foto: Kaskisen Mylly Oy.

Coltivare, macinare e consumare il grano saraceno: la rete del grano saraceno

Il grano saraceno è una pianta poco appariscente, che cresce nei climi temperati su terreni secchi e piuttosto poveri; è adattissimo alla coltivazione biologica e alla rotazione con colture di legumi. È noto per la sua capacità di migliorare la disponibilità di nutrienti per le piante che seguiranno nello schema di rotazione delle colture. È sensibile al gelo precoce e alle estati fresche e umide, che

possono danneggiare la formazione del seme. Se la pianta patisce una gelata potrebbe non produrre affatto semi; in tal caso, deve essere interrata e bisogna poi effettuare una nuova semina. Il raccolto biologico può essere di circa una tonnellata per ettaro, con variazioni piuttosto forti a seconda delle condizioni. Il grano saraceno produce un seme triangolare, scuro e molto duro, che richiede una macina speciale per ricavare farina, semolino, chicchi decorticati, fiocchi e pasta. Curiosamente, il grano saraceno contiene circa il 13% di proteine, incluso l'aminoacido essenziale lisina. L'investimento in una macina di questo tipo può essere difficile da affrontare, a causa della necessità di disporre di risorse economiche, di conoscenze tecniche, di una rete di coltivatori di grano saraceno che produca la materia prima nonché dell'accesso al mercato da parte del mugnaio. La cultura alimentare basata sul grano saraceno può anche imparare, ad esempio, dalla cucina russa, sviluppando così approcci innovativi in Europa occidentale. Dato che la contaminazione da glutine per i prodotti del grano saraceno rappresenta un rischio importante, nello stesso impianto non si possono lavorare altre granaglie contenenti glutine. Per questi motivi, si può dire che il grano saraceno è una pianta che connette fortemente i suoi coltivatori, macinatori e consumatori in una rete economica che offre reddito ai produttori e benefici a tutti gli attori che formano la rete: coltivatori, terreni e persone in generale.

Riferimenti

Mörö, H. 2016. Aspetti che influenzano i contratti agricoli per il grano saraceno. Caso: Cooperativa grano saraceno North-Pirkanmaa ("Tattarin sopimusviljelyhalukkuuteen vaikuttavia teki-jöitä. Caso: Pohjois-Pirkanmaan Tattariosuuskunta"). Una tesi di laurea per l'Università di Scienze Applicate di Seinäjoki. In finlandese, sunto in inglese. Accessibile il 20/09/2019 all'indirizzo https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/113593/Moro_Helena.pdf;jsessionid=9682E58D-B0141C525C6A1E53ED14A074?sequence=1