

FILIERA MAISTRAC: DAL SEME ALLA FARINA

Regione
Piemonte

Comparto/Prodotto
Cerealicoltura » Mais

Anno di realizzazione
2014

Validazione dell'innovazione
Misura 124 (programmazione 2007-2013)

Ambito Innovazione
Biodiversità

Tipo di innovazione
Di prodotto

Fase processo produttivo
Prima trasformazione
Produzione agricola

Benefici dell'innovazione
Creazione di nuovi mercati
Incremento della redditività

Azienda Agricola Caretto



Indirizzo
Cascina Caretto - Strada per Ciconio snc
10090 San Giorgio Canavese TO
Italia

L'Azienda Agricola Caretto Loris Livio è situata a San Giorgio C.se, un paese ricco di storia e cultura. Sin dal 1800, nel cuore del verde canavese, è situata la Cascina Caretto che ancora oggi è il fulcro aziendale. Per generazioni, da padre in figlio, questa cascina ha visto tramandarsi il sapere contadino. Oggi l'azienda, pur rimanendo a conduzione familiare, opera nel settore con dinamicità: ha ampliato la gamma dei prodotti e si è rinnovata negli anni.

A partire dagli anni '80 l'Azienda ha incrementato la struttura e l'attrezzatura aziendale e gli ettari coltivati a vigneto, mantenendo anche i vigneti di montagna. La nostra gamma di vini, negli anni, è andata arricchendosi, cercando sempre il connubio dell'innovazione con la nostra tradizione. L'Erbaluce di Caluso viene vinificato in tutte le sue declinazioni dalla versione Spumante metodo classico al Caluso Passito, alla versione bianco così tanto amata. Da sempre abbiamo avuto un occhio di riguardo per i rossi: il Canavese Rosso è ideale per accompagnare i primi piatti ed i secondi della tradizione piemontese. La passione e la volontà di rinnovare, ci ha fatto riscoprire antichi vitigni come lo Chatus, che vede la sua espressione nel nostro vino "Scarlat", vellutato ed intenso ricco nei profumi ed al boccolato.

La ricerca della qualità e della tipicità delle produzioni locali hanno portato l'Azienda a riscoprire gli Antichi Mais Piemontesi e a partecipare al progetto misura 124, una grande opportunità per sviluppare i processi e le tecnologie nel settore agricolo.

L'azienda, oltre ad allevare i bovini della razza piemontese, ha collaborato alla realizzazione del primo presidio Slow Food del canavese: la Piattella Canavesana di Cortereggio. L'Azienda, certificata fattoria didattica, riceve tutti coloro che desiderano conoscere il Canavese attraverso i sapori di questo stupendo territorio, anche attraverso percorsi didattici destinati agli adulti ed ai più piccoli.



Origine dell'idea innovativa

Il mais è, in Italia fin dai primi anni del '900, il secondo prodotto dopo il frumento. Per lo più coltivato a fini zootecnici, trova impiego per l'alimentazione umana in prevalenza nelle regioni del settentrione. Le testimonianze raccolte confermano che in passato erano presenti sul territorio numerose varietà locali originatesi da differenti condizioni pedoclimatiche e modalità di coltura. Con l'avvento delle varietà ibride negli anni '50, più produttive e redditizie, gli ecotipi locali sono andati incontro ad un rapido declino. Alcuni sono addirittura andati persi, ne rimane solo una citazione bibliografica, altri sono stati conservati, attraverso la risemina aziendale, da alcuni agricoltori legati alle tradizioni familiari.

In provincia di Torino se ne contano a tutt'oggi 7 ben distinguibili: i Pignoletti giallo e rosso del Canavese, l'Ostenga del Canavese, il Nostrano dell'Isola, il Marano, gli ottofile bianco, giallo e rosso dell'Albese.

Da qui è nata l'idea di coltivare gli antichi mais piemontesi allo scopo di ripristinare quella biodiversità che c'era un tempo.

I prodotti che ne derivano (farine macinate a pietra) hanno valori nutrizionali superiori alle farine comuni. Con la coltivazione di antichi mais possiamo dare l'opportunità alle future generazioni di poter scegliere cosa coltivare ed anche ad avere a disposizione diverse varietà di mais.

Gli antichi mais vanno seminati in terreni lontani da quelli nei quali vengono seminati i mais tradizionali, poiché essendo ad impollinazione libera è fondamentale per poter mantenere la purezza del seme.

Descrizione innovazione

Il primo step è stato quello di creare un'Associazione di produttori di Antichi Mais Piemontesi e poi di redigere un disciplinare di produzione l'ottenimento delle "Farine di antichi mais". L'indicazione "Farine di antichi mais" designa esclusivamente le farine degli ecotipi di mais locali (Pignoletto giallo, Pignoletto rosso, Ostenga, Nostrano dell'Isola e Ottofile giallo, bianco,

rosso). Si tratta di mais tardivi, caratterizzati da una discreta resa alla macinazione e da un sapore particolarmente intenso.

Allo scopo di garantire la purezza delle sementi, è stata istituita la figura di "agricoltore custode", cui affidare il compito di riprodurre in purezza il seme di ciascuna varietà, secondo gli standard. I campi assegnati alla riproduzione in purezza devono distare minimo 300 metri lineari da altre produzioni maidicole ed esserne separati da barriere naturale o artificiali.

A tal proposito, la nostra azienda è stata coinvolta nella coltivazione in purezza di due ecotipi su 7 degli Antichi Mais Piemontesi: il Nostrano dell'isola e Pignoletto rosso. Nel caso del Nostrano è stato individuato un appezzamento di 3500 mq, mentre per il Pignoletto rosso sono stati scelti due appezzamenti per un totale di 1300 mq. Una volta raccolto il mais, si è provveduto all'essiccazione della granella destinata alla produzione di farina. Fase importantissima è stata la selezione del seme utilizzato per verificare il suo patrimonio genetico.

La coltivazione degli antichi mais ha permesso un miglioramento nella qualità del prodotto.

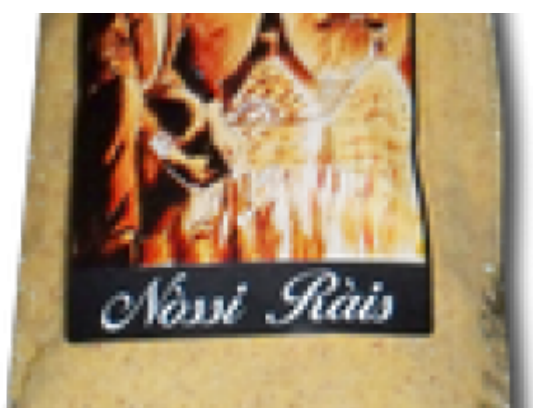
Effettuando un' accurata selezione del seme, la misura 124 ci ha aiutato nell'effettuare un miglioramento, ma anche una conservazione dello stesso come patrimonio genetico. Inoltre bisogna ricordare che la selezione del seme è fondamentale per la semina dell' anno successivo, anche dal punto di vista ambientale consentendo la biodiversità e restringendo il campo allo sfruttamento del suolo.

Le pannocchie, una volta giunte a maturazione e raccolte, vengono portate in Azienda dove vengono selezionate manualmente. Questa operazione seppur impegnativa, ci permette di mantenere un'elevata qualità.

La scelta, inoltre, di farla macinare a pietra consente di ottenere una farina integrale ricca di fibra e di gusto, un prodotto di alta qualità destinato al consumo

La forte prevalenza di lavorazione manuale, impiegata per la semina e per la selezione della prima scelta, trova riscontro nel prezzo maggiore di vendita delle farine.





Benefici dell'Innovazione

Per l'ambiente

La coltivazione in purezza di mais ad impollinazione libera e la selezione dei semi ha permesso e permette la conservazione della biodiversità nei mais, e quindi una molteplicità di varietà di produzioni, ma anche la conservazione del territorio agricolo ed il mantenimento dell'equilibrio ambientale, mantenendo intatta la paesaggistica ambientale e non aumentando lo sfruttamento del suolo.

Dovendo seminare in zone marginali, per non incorrere in impollinazioni non volute, questo spesso comporta che siano anche in zone poco fornite dal punto di vista idrico, garantendo indirettamente un risparmio ed una diminuzione dei costi.

Per il benessere

Grazie alla misura è stato possibile analizzare le proprietà organolettiche e nutrizionali di queste varietà e compararle con le farine "comuni" a beneficio del consumatore. I benefici emersi sono una qualità del gusto con persistenze diverse in base alle diverse farine derivanti dai mais antichi (dalle più delicate siano a quelle più intense ed amarognole come il pignoletto rosso). I consumatori più anziani hanno tutti confermato di riscoprire gusti e sapori della loro memoria di bambini, di polente mangiate quasi quotidianamente in famiglia, quando la polenta era fonte di nutrimento.

Proprio questo ultimo aspetto è stato valutato con delle analisi, dalle quali si evince un'ottima qualità delle farine che hanno un elevato valore nutrizionale, garantendo al consumatore non solo il piacere di consumarle, ma anche come fonte energetica .

Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione

La caratteristica necessaria per poter replicare l'innovazione, è sicuramente la capacità aziendale di saper guardare al passato. Se nel territorio in passato erano presenti delle varietà di mais autoctoni che venivano coltivati, raccolti e conservati con metodologie specifiche, l'azienda potrà valutare se oggi quel territorio è ancora in grado di rappresentare l'ambiente ideale per la coltivazione di quelle varietà. Altro aspetto importante, oltre a quello ambientale, è quello di valutare se nel territorio ci sono persone ed attrezzature che possono essere impiegate nella raccolta, per effettuare la selezione. Una volta terminata questa prima fase, ci si potrà appoggiare ad un mulino a pietra per la lavorazione della farina.

Dati Partner

Azienda Agricola Cascina delle Grazie

Indirizzo
Via Carmagnola, 44
10040 Pralormo TO
Italia

Azienda agricola Coragliotti Giuseppe

Indirizzo
via Papa Giovanni XXIII, 16
10080 Bosconero TO
Italia

Indirizzo
via Regione Cavalli, 2
Spigno Monferrato TO



Molino Moretti

Italia



Azienda agricola Rabelotti Stefano

Sito web

<http://www.rabelotti.it>

Indirizzo

Via Quintino Sella, 100

28066 Galliate NO

Italia



AIAB Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica

Sito web

<http://www.aiabinpiemonte.it/>

Indirizzo

Via Brindisi 15

10100 Torino TO

Italia