

**Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento**

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

**COMUNICATO n. 2841 del 25/10/2017**

**Si è svolto oggi a San Michele con un'aula magna gremita l'incontro FEM - Alpi Bio**

## **La coltivazione dei cereali in Trentino: una nuova opportunità per le aree marginali e di montagna**

**La coltivazione dei cereali potrebbe ritrovare oggi un suo piccolo spazio in Trentino. Sta emergendo, infatti, un certo interesse da parte degli agricoltori, soprattutto di montagna, come possibilità di recupero e valorizzazione dei terreni marginali, privi di irrigazione, e come integrazione di reddito, ma anche da parte di diversi panificatori, interessati a realizzare pane di alta qualità con farina locale, e dei consumatori, sempre più attenti ai prodotti alimentari di qualità, prodotti con sistemi di coltivazione sostenibili e a filiera corta.**

**In questa cornice e con queste premesse si inserisce l'incontro tecnico che si è svolto oggi, presso l'aula magna della Fondazione Edmund Mach: un incontro informativo sulle possibilità di coltivazione dei cereali in provincia di Trento. L'iniziativa è stata organizzata dalla Fondazione Edmund Mach in collaborazione con l'associazione Alpi Bio.**

**Nel corso dell'incontro, che ha visto intervenire alcuni panificatori locali che utilizzano farine basate su antiche varietà di cereali, è stato fatto il punto sul progetto Alpi Bio per il pane trentino delle Alpi e sui progetti in corso alla Fondazione Mach di San Michele.**

Sono intervenuti il direttore generale della Fondazione Edmund Mach, Sergio Menapace, il dirigente del Centro Istruzione e formazione, Marco Dal Rì, Enzo Mescalchin del Centro Trasferimento Tecnologico, Angelo Giovanazzi, presidente di Alpi BIO, Federico Samaden dirigente dell'Istituto alberghiero di Levico, Mario Simoni, della segreteria del Tavolo dell'Economia solidale Trentina e l'esperto Giovanni Dinelli dell'Università di Bologna che da diversi anni si occupa di queste tematiche sia dal punto di vista agronomico che nutrizionale.

Il direttore generale della Fondazione Edmund Mach, Sergio Menapace, ha spiegato che la coltivazione dei cereali rappresenta una ottima opportunità per il Trentino e la FEM si sta impegnando attraverso le sue attività di formazione, ricerca e trasferimento tecnologico per dare supporto e valorizzazione alla filiera. “Abbiamo attivato percorsi didattici sulla panificazione, collaborazioni con le scuole alberghiere, ma anche attività di consulenza tecnica e sperimentazione che hanno confermato i positivi risultati delle esperienze di filiera corta per i cereali in Trentino. Infine, infine, sul fronte ricerca, stiamo studiando gli effetti dei prodotti alimentari a base di cereali sulla salute”. Il direttore generale ha spiegato, anche, che la coltivazione dei cereali diventa un ottima opportunità di recupero delle aree marginali, ma anche di attrazione turistica. Partire dai cereali per creare un pane trentino delle Alpi è l'obiettivo di Alpi Bio. Angelo Giovanazzi ha spiegato che “il progetto è portare al consumo e al turismo di qualità le esigenze della salubrità e della territorialità, per cui il recupero dei cereali antichi diventa fondamentale per dare valore, nuovo, a questa panificazione che è sempre più nelle attese dei consumatori”.

L'evento ha visto partecipare anche l'esperto Giovanni Dinelli dell'Università di Bologna che ha illustrato il progetto Virgo finanziato dalla regione Emilia Romagna, condotto per selezionare le migliori varietà di frumento tenero a taglia alta, per migliorare le relative tecniche di coltivazione, in accordo ai principi dell'agricoltura biologica/biodinamica e per assicurare un prodotto finale, il pane, caratterizzato da ottimali

proprietà nutrizionali e salutistiche.

La Fondazione ha iniziato a interessarsi ai cereali nel 2011, grazie ad una convenzione con la Comunità Valle dei Laghi. L'obiettivo di questa attività è quello di reintrodurre la coltivazione di frumento, farro, orzo e segale in alcuni areali della provincia e dare vita ad una filiera corta che renda possibile per i panificatori locali e per i Gruppi di Acquisto Solidale (GAS), particolarmente attivi in Trentino, avere a disposizione farine di qualità prodotte in Trentino. Dall'inizio di questa esperienza si è evidenziato come la produzione biologica fosse un elemento di qualità fondamentale per questo tipo di produzioni. Nel corso degli anni questa iniziativa ha coinvolto un numero crescente di agricoltori (oltre 50) e attualmente interessa una superficie di 30 ettari. Questa esperienza sta dimostrando che le filiere corte consentono produzioni di alta qualità e costituiscono una opportunità per l'agricoltura trentina.

Nell'ambito della formazione professionale FEM alcune classi saranno impegnate in un progetto che prevede di seguire la filiera del pane, dalla coltivazione del cereale antico fino alla panificazione inclusa la visita ad alcuni panificatori trentini che hanno intrapreso questa strada.

In occasione del convegno sono stati esposti dalla biblioteca della FEM fotografie, libri e documenti tratti dal Fondo storico dell'Istituto Agrario e stazione sperimentale.

Fotoservizio FEM e Filmato PAT

()