



Il “lievito” della ricerca

RAZIONALIZZAZIONE DELLE TECNICHE COLTURALI. RECUPERO DI VECCHIE VARIETÀ DI FRUMENTO. I PROGETTI DELL'UNIBAS PER RIDARE LINFA AL SETTORE

Rosanna Santagata

Storicamente la Basilicata è una terra in grado di produrre un grano qualitativamente superiore a quello coltivato in altre parti dell'Italia e dell'Europa. Tuttavia, ciò non ha messo la regione al riparo da una crisi che ha coinvolto il settore a livello nazionale. Crisi che ha visto da un lato l'innalzamento del costo dei fattori di produzione (sementi, concimi, antiparassitari) e dall'altro il calo dei prezzi di vendita della materia prima. Lo spiega a Mondo Basilicata il professor Michele Perniola, del Dipartimento Scienze dei Sistemi Colturali, Ambientali e Forestali dell'Università di Basilicata: "a parte un'impennata durante lo scorso anno, quando toccò il record di 450 euro per tonnellata, il prezzo del frumento oggi è di 230 euro a tonnellata". Il concetto si fa ancor più comprensibile riducendo le grandezze e pensando che un chilo di materia prima viene a costare circa venti centesimi. Impietosa equivalenza che rende dall'altro canto assolutamente inspiegabile come, nello stesso periodo, sia schizzato tanto in alto il prezzo dei prodotti derivati come pane e pasta.

L'abbassamento è frutto della globalizzazione, che ha costretto i nostri produttori ad allineare i prezzi del grano italiano

a quello praticato in altri stati (i paesi dell'Est Europa di recente entrati nella UE, ma anche paesi extracomunitari). I quali, però, non hanno pagato lo scotto di un aumento dei costi di produzione nel passaggio dalla lira all'euro e sono quindi riusciti a rimanere sul mercato. "In Italia, invece, aggiunge Perniola, bisogna pensare che i prezzi dei fattori produttivi si sono quasi raddoppiati. Mentre le trattative per l'acquisto della materia prima avvengono ancora in lire". A tutto svantaggio degli agricoltori. Che a queste condizioni riescono a sopravvivere solo grazie ai contributi europei. Contributi erogati dalla nuova PAC (politica agricola comune), per una quota fissa, indipendentemente dalle coltivazioni presenti. E così, sempre più frequentemente, i terreni, specie nel Mezzogiorno d'Italia, restano del tutto incolti, anche oltre l'"anno sabbatico" cui di solito si ricorre per far riposare il terreno nella tradizionale rotazione. Né si tentano altre colture, come fave, ceci e leguminose in genere, qui al Sud molto più sensibili alle variazioni di domanda e offerta e molto meno remunerative, a parità di costi, rispetto al grano.

Oppure si ricercano varietà di cereali più produttive ma a minor apporto proteico, abbandonando le specie coltivate ➔

LE BANCHE DEL GERMOPLASMA PER TUTELARE LA BIODIVERSITA'

C'erano una volta le campagne di raccolta di germoplasma. Studiosi di biologia da tutto il mondo, accademici esperti delle produzioni agricole che, scarponi ai piedi e taccuino alla mano andavano podere per podere, orto per orto, parlavano con i contadini, chiedevano informazioni, raccoglievano semi, annotando caratteristiche e nomi delle piante. Così, grazie a questi che potremmo, con un po' di fantasia, definire "archeologi dell'agricoltura", dagli anni '50 cominciano a formarsi le banche del germoplasma, il patrimonio ereditario delle tante specie (anche dette "landraces") presenti in agricoltura. Un'opera "sul campo" che ha permesso di preservare le biodiversità. Una biodiversità di cui la Basilicata è stata da sempre particolarmente ricca, grazie alla popolazione rimasta rurale più a lungo che altrove, ad una diversificazione territoriale notevole, alla scarsa presenza di grandi vie di comunicazione. Anche la ricchezza del suo patrimonio genetico rischiava, tuttavia, di scomparire allorquando, nel passaggio da un'economia di sussistenza ad una di larga scala, la moderna agricoltura punta sul miglioramento quali-quantitativo delle produzioni, in un processo di selezione simile a quello da sempre praticato dacché l'uomo coltiva la terra; ma con una riduzione a quelle poche varietà in grado di

soddisfare le richieste di un mercato più ampio ed esigente. Dalla necessità di preservare questo "tesoro biologico" dal cosiddetto fenomeno di "erosione genetica" nascono le spedizioni di raccolta e le banche del seme. Operazioni che oggi, in tempi di una ritrovata sensibilità per l'ambiente, la sostenibilità, il consumo intelligente e l'agricoltura biologica, ritornano più che mai utili.

E' questo il quadro che ci tratteggia, il prof. Pierluigi Spagnoletti Zeuli, dell'Università di Basilicata illustrando il progetto per la "Rivalutazione delle razze locali di frumento duro", di cui è responsabile. Il progetto, oltre a riprodurre le piante cui i semi appartengono, stabilisce eventuali duplicazioni nella raccolta dei campioni, e definisce nomi e caratteristiche. Gli studiosi del dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie, coordinati da Spagnoletti Zeuli che lavora in questo settore dagli anni '70, sono all'opera da due anni nella coltivazione e nello studio delle piante prodotte.

Successivamente il programma prevede il recupero, la caratterizzazione e la valorizzazione delle vecchie varietà di specie coltivate. Un'azione che rientra in un progetto più ampio di tutela della biodiversità della Regione, che si è dotata di una legge in materia, la n. 26 del 2008.

Il lavoro, sempre sul campo, degli studiosi dell'ateneo lucano, ha permesso di scoprire due vecchie specie di grano che sono sopravvissute alla selezione in nome della grande produzione. Si tratta della Saragolla, varietà di frumento duro che qualche contadino continua ostinatamente a coltivare nella zona Nord della Basilicata (se ne trova traccia in alcune relazioni di agronomi degli anni '20). E della "Majonica", una "landrace" di frumento tenero ritrovato ad Avigliano, a Potenza e a Baragiano Scalo. Una specie coltivata in aziende a conduzione familiare per un consumo interno o di mercato locale, che fornisce una farina a basso contenuto proteico utilizzata per i biscotti col naspro, i taralli al miele, i biscotti con le mandorle.





➡ tradizionalmente. Un'inversione di tendenza che ha abbassato la qualità del frumento italiano, creando una sorta di circuito perverso in cui i rimedi per uscire dalla crisi paiono alla lunga essere peggiori del male.

In questo quadro si inserisce la ricerca scientifica condotta dall'Università di Basilicata. Con due progetti. Il primo, che fa capo al dipartimento di Scienze dei Sistemi Colturali, Forestali e dell'Ambiente e di cui è responsabile lo stesso Perniola, è finanziato dal Miur e riguarda le "Tecniche agronomiche per il miglioramento della qualità del frumento duro". Del secondo, finanziato dall'Alsia, per la "Rivalutazione delle razze locali di frumento duro" si occupa il dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie (responsabile il prof. Pierluigi Zeuli Spagnoletti: vedi box) Progetti che ambiscono a fornire strumenti concreti per uscire dalla crisi del settore, tornando a puntare sulla qualità del prodotto e sul recupero di vecchie colture. Come, lo spiega ancora una volta il prof. Perniola.

"Una delle molecole alla base della composizione delle proteine è l'azoto, che la pianta di frumento consuma in grandi quantità. In passato il ricorso abbondante ai concimi chimici, che altro non sono che i sali minerali che normalmente la pianta trova nel terreno ma di cui, con l'uso intensivo, il terreno si impoverisce, riusciva a fornire l'apporto di azoto necessario per il mantenimento del contenuto proteico e quindi del livello qualitativo della varietà coltivata. Oggi i prezzi dei concimi sono alle stelle (nell'ordine dei 50 euro per quintale), e in più ci sono maggiori resistenze - spesso ingiustificate - ad usarli. Perciò i coltivatori tendono a farne a meno, con le conseguenze che dicevamo, di abbandono del terreno o di abbassamento della qualità. Il nostro progetto punta proprio alla razionalizzazione delle tecniche colturali in genere, ma con riferimento particolare alla concimazione. Senza demonizzazioni e senza eccessi, certo. Ma puntando ad educare l'agricoltore ad una corretta concimazione azotata".

Il secondo progetto di ricerca (v. box) vede invece impegnati innanzitutto i genetisti, e mira al recupero di vecchie qualità con un maggior contenuto proteico, in relazione al nostro ambiente e seppur nel quadro più ampio di miglioramento delle tecniche colturali.

Perché il gioco valga la candela - sostengono dall'Università - e gli sforzi per ottenere un prodotto più valido siano premiati (migliorare la qualità significa anche maggiori investimenti), sarà tuttavia necessario un aumento di almeno il 30 per cento del prezzo attuale. Con interventi di livello "politico" di incentivazione a tutta la filiera della trasformazione. ●





Archivio Alsia

Two projects concerning the cereal sector are presently in progress at the University of Basilicata. The first, depending on the Department of Science of Cultural, Forest and Environmental Systems, the head of which is Professor Michele Perniola, is financed by MIUR and deals with the "Agronomic techniques for the improvement of the quality of hard wheat". The second, financed by ALSIA, for the "Re-evaluation of local types of hard wheat" is dealt with by the department of Biology, Defence and Biotechnologies (in charge is Professor Pierluigi Zeuli Spagnoletti). These projects aim to supply concrete tools to overcome the current crisis in this sector, by betting on the quality of products and recovery of ancient crops.

Due to its pedoclimatic conditions, Basilicata is a land with high potential for the production of hard wheat and historically, the production of wheat which is qualitatively higher than that cultivated in other parts of Italy and Europe. Nevertheless, this did not protect the region from a crisis which has involved the sector on a national scale, due on the one hand to the rise in the cost of production factors (seeds, manure, insecticides) and on the other to the drop in sale prices of the raw material.

Under these conditions farmers can only survive thanks to European subsidies, subsidies of a fixed amount distributed by the new CAP (Common Agricultural Policy), not dependent on the present crops. So more and more frequently, the lands, above all in the South of Italy, remain completely uncultivated, even beyond the usual time a field is left fallow during the traditional rotation, or they search for more productive cereal varieties which have a lower protein content, thus abandoning the traditionally cultivated species. A turnaround which has lowered the quality of Italian wheat, creating a kind of perverse circuit in which remedies to avoid the crisis seem to be much worse than the illness itself. The project "Agronomic techniques for the improvement of the quality of hard wheat" aims to rationalise cultural techniques in general, but with special reference to fertilisers. Of course without demonization and exaggeration but aiming to re-educate the farmer about the correct use of nitrogen fertiliser.

The project for the "Re-evaluation of local types of hard wheat" starts with the varieties of wheat in Basilicata collected during the harvest campaigns between the Fifties and the Eighties and stored in different germplasm banks. There are one hundred and fifty seed samples with accompanying researchers' notes, not always comprehensive, due also to the incomplete information supplied by farmers. The project aims to reproduce the plants from these seeds, establishing a possible duplication of the collection, defining their names and characteristics. The scholars of the Department of Biology, Defence and Biotechnologies, coordinated by Zeuli Spagnoletti, who has been working in this sector since the Seventies, have for two years been involved in the cultivation and study of the plants produced, after which, the programme provides for the recovery, characterisation and valorisation of the old varieties of cultivated species, an action which is part of a wider project on biodiversity protection of the Regional Administration, which issued a law on the matter, n° 26 in 2008.