



RICERCA E SPERIMENTAZIONE. DA NORD A SUD. L'ENTE SI È GUADAGNATO UN RUOLO DI PRIMO PIANO NEL PANORAMA SCIENTIFICO ITALIANO E INTERNAZIONALE

CRA, custode dell'agricoltura

Gianni Di Lascio

Prendete tra le dita un chicco di grano. Bene. Provate ora a guardarci dentro fino a capire come renderlo sempre più adatto alle varie condizioni climatiche, come migliorarne le capacità nutritive, come conservarne quegli elementi essenziali alla nostra alimentazione e a quella degli animali. Missione impossibile? Non proprio, sempre che a occuparsene sia uno dei maggiori centri di ricerca su scala nazionale nel settore agricolo, agro-industriale, ittico e forestale. Istituito nel 1999, infatti, il Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura (Cra) ha saputo guadagnarsi negli anni un ruolo di primo piano nel panorama scientifico italiano e internazionale. Al Cra il compito di raccogliere e traghettare verso il futuro l'immenso bagaglio di esperienze accumulato da 28 strutture di ricerca e sperimentazione agraria, a cui si sono aggiunte ben 54 sedi operative periferiche sparse in tutta la penisola.

Ente di diritto pubblico dotato di una grande autonomia sul piano scientifico, amministrativo e finanziario, il Consiglio opera sotto la vigilanza del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Le azioni da mettere in campo seguono le linee guida fissate in un piano triennale di attività in cui si definiscono gli obiettivi e le priorità di ricerca, anche in funzione delle indicazioni che vengono dall'Unione Europea o delle esigenze di sperimentazione sollevate dalle varie regioni d'Italia.

Nel 2006, però, si intuisce che non sempre si può fare affi-



Giovanni Marino





damento solo sull'insegnamento del principe della risata Totò e, anche se "è la somma che fa il totale", si dà il via a un piano di riorganizzazione e razionalizzazione che porterà il Cra all'attuale assetto organizzativo. Accanto alla presidenza e al consiglio di amministrazione, trovano spazio 4 nuovi dipartimenti chiamati a pianificare e indirizzare il lavoro degli attuali 15 centri di ricerca e delle 32 unità di studio. Proprio questa distribuzione capillare su tutto il territorio nazionale, consente al Cra una grande facilità nella diffusione delle scoperte e delle competenze acquisite su più livelli: dalle amministrazioni centrali agli enti locali, dalle imprese alle associazioni di categoria. Ma siccome le problematiche e le esigenze di chi opera nel settore agricolo seguono spesso la geografia del nostro paese e sono, per forza di cose, diverse da Nord a Sud, fondamentale resta il ruolo di raccordo delle regioni, che concorrono in maniera significativa a definire gli orientamenti di ricerca del consiglio.

Così, se a Vercelli si cerca di sfruttare al massimo l'abbondanza di acqua per la coltivazione del riso, nel Mezzogiorno si fanno i conti con il problema inverso. Nella vicina Puglia, a due passi dal confine regionale con la Basilicata, il Centro di ricerca per la cerealicoltura di Foggia prova a "insegnare" alle piante di frumento a non avere più sete. Proprio la siccità, comune a tutte le regioni del Sud, rappresenta infatti l'elemento di maggiore criticità nella coltivazione dei cereali. La mancanza di acqua limita

la crescita regolare delle piante e ne compromette, di conseguenza, il valore nutrizionale. Da qui lo sviluppo di una linea di ricerca che punta proprio a migliorare l'efficienza idrica del frumento e a preservare le già scarse risorse naturali.

Nato nel lontano 1919 come stazione fitotecnica dell'allora Istituto nazionale di genetica per la cerealicoltura, il centro di Foggia ha dalla sua quasi un secolo di attività, che ne fa un punto di riferimento nella coltivazione del grano duro in Italia. Dopo aver attraversato vari cambiamenti a cavallo degli anni '60 e '70, sotto la guida dell'Istituto sperimentale di cerealicoltura di Roma, dal 2007 diviene Centro di ricerca e perno operativo del Cra. Una sessantina di persone, con uno staff di circa 10 ricercatori, si occupano di miglioramento genetico, di selezione delle varietà più adatte, di coltivazione con metodi sostenibili e di qualità delle produzioni nel settore cerealicolo. "L'ottica in cui operiamo – spiega il dottor Luigi Cattivelli, direttore del centro dal 2005 – è quella di filiera. Produrre frumento duro di elevata qualità, infatti, è un aspetto fondamentale per sostenere il reddito degli agricoltori e promuovere l'industria della pasta. Ecco perché intervenendo sui fattori ambientali, sulle malattie e sulla qualità dei semi, si possono garantire ai consumatori degli alimenti che sono sicuri, tracciabili e legati alle tipicità del territorio".

Per far fede alla propria missione, il centro dispone di un'azienda agricola sperimentale che si estende su 145



LE ANTICHE CULTIVAR RITROVANO RADICI

Ad appena quindici chilometri da Potenza, in una conca posta tra la montagna di Pierfaone e quella di Sellata, proseguono i progetti di "Ricognizione, raccolta e moltiplicazione nell'areale lucano di vecchie varietà di frumento da utilizzare come materia per la produzione di prodotti tipici locali".

Dopo le sperimentazioni avviate nell'area del Vulture e nel Materano, anche l'hinterland del capoluogo di regione è interessato da questo tipo di attività.

Qui, a circa seicento metri sul livello del mare, Alsia e dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agroforestali dell'Unibas hanno avviato, presso l'Azienda Agraria Sperimentale Dimostrativa "Pantano" di Pignola, un biennio di sperimentazione destinato a concludersi nel 2010. Gli obiettivi di questa sperimentazione sono molteplici, spiega in proposito l'agronomo e responsabile del Progetto Michele Catalano. "Da un lato – sottolinea – abbiamo in vista la salvaguardia della biodiversità agricola, la riscoperta delle antiche cultivar di frumento e la verifica di una loro possibile reintroduzione nel territorio della montagna potentina. Dall'altro intendiamo valutare la capacità adattativa e il potenziale produttivo di 127 accessioni di germoplasma raccolto in Basilicata tra il 1950 e il 1980".

"Ulteriori verifiche - sottolinea Catalano - verranno svolte a proposito dell'utilizzo, attraverso una tecnica colturale a basso input basata sull'agricoltura organica, delle antiche cultivar per la produzione di pane e prodotti da forno dal sapore diverso".

Pane dal sapore diverso ovvero dal sapore antico perché si sa: se il cibo per antonomasia è considerato un alimento semplice da preparare, fatto di sola acqua, farina e lievito, chi si è cimentato nella sua produzione sottolinea che non è semplice ottenere dei buoni risultati. Per fare un buon pane, si dice, occorrono tempo, conoscenza ed esperienza.

Ed è proprio nell'ottica del recupero di questa conoscenza, ovvero della tradizione in antitesi a quelle che sono le odierne modalità industriali della produzione del pane, che si vuole cercare d'avviare una filiera dei prodotti da forno ottenuti da cultivar tradizionali di cereali che possa garantirne la produzione e la vendita.

Il pane di montagna, insomma, l'antica pagnotta "acida", ottenuta con tecniche di lievitazione naturale, nel rispetto dei luoghi e della cultura del territorio, ha bisogno del suo humus, del suo bacino di fedelissimi: "soltanto facendo ricorso ad un vero e proprio marketing territoriale della cultura della comunità locale, intesa come base fondata sui valori del mondo rurale - conclude in proposito il responsabile del Progetto - si potranno recuperare stabil-

mente le antiche cultivar e, di conseguenza, gli antichi sapori andati perduti".

Intanto, sono dieci queste cultivar in fase sperimentale nell'hinterland potentino.

Si chiamano Saragolla e Marzullo, Rossia e Risciola, Carosella e Lanculedda, Cappelli, Mayolica, Autonomia e Abbondanza e, al Pantano di Pignola, sono state sottoposte, nel corso di questa prima fase di sperimentazione, a prove per verificarne le peculiarità agronomiche. "Sono state caratterizzate morfologicamente - spiega Michele Catalano - ne abbiamo analizzato i parametri riguardanti le proprietà botaniche, gli aspetti produttivi e qualitativi, quelli fitosanitari e, infine, si è fatta particolare attenzione ai fattori avversi di tipo ambientale".

I primi risultati pongono l'accento sulle caratteristiche merceologiche di pregio di queste tipologie di frumento.

Negli strati esterni della loro cariosside, per esempio, prevalgono cellulosa ed emicellulosa, in quantità e di qualità superiori rispetto alle moderne varietà di grano.

"Proprio l'uso di queste componenti oggi ampiamente ricercate nel settore degli integratori (come la crusca, i tocoferoli, i fitosteroli e il germe di grano ndr)" - conclude in proposito Catalano - rappresenterebbe un notevole punto di forza in eventuali, prossime, strategie di valorizzazione".

Michele Russomanno



► ettari, di un laboratorio di chimica, di un altro dedicato alle tecnologie per la produzione della pasta e del pane e, infine, di una sezione indirizzata alla genomica. In questo settore è in corso un importante progetto di ricerca finanziato dall'UE, "Agrogen", che si prefigge di individuare nuove varietà di frumento con elevate caratteristiche qualitative, da mettere a disposizione sia delle strutture pubbliche, e sia delle aziende private, che vorranno utilizzarle. Il tutto da realizzare seguendo tecniche di lavoro rigorosamente "non ogm", in cui, per intenderci, la selezione avviene semplicemente effettuando degli incroci e non estraendo i geni da impiantare successivamente nei semi.

Tanti i progetti che hanno coinvolto anche la Basilicata. Accanto alla riscoperta di alcune varietà tipiche di grano duro pure della nostra regione, come il Cappelli, l'Adamello o il Bradano (tuttora utilizzate nella produzione del noto pane di Matera), il centro ha seguito un programma di monitoraggio del frumento proprio sul territorio lucano, ha contribuito a mettere insieme delle linee guida per una corretta pastificazione nell'area della collina materana, e ha realizzato un progetto di strategie innovative per la valorizzazione di questi prodotti della terra. Attualmente è operativa una convenzione con l'Agenzia lucana per lo sviluppo e l'innovazione in agricoltura (Alsia), che coinvolge una serie di aziende agricole di Matera e dintorni nella valutazione della qualità del frumento duro coltivato. E se da un lato molti agricoltori lucani e dell'intero Mezzogiorno guardano con speranza al mondo della ricerca per avere ancora tanti frutti da raccogliere, d'altro canto non si può che essere ottimisti.

A Foggia, intanto, si è piantato un seme. ●



Archivio Ufficio Stampa Consiglio regionale

Take a grain of wheat between your fingers, now try looking inside it until you understand how you can make it ever more suitable for the various climatic conditions, how you can improve its nutritional value, how you can preserve the elements which are essential for our nutrition and that of our animals. Mission impossible? Not really, provided that it is dealt with by one of the biggest research centres on the national scale in the sector of agriculture, agro-industry, fishing and forests. Created in 1999, the Council for research and experimentation in agriculture (CRA) plays a primary role in the Italian and International scientific panorama. It is a public body but has great autonomy on a scientific, administrative and financial scale; it acts under the supervision of the Ministry for agricultural, nutrition and forest policies. In 2006, a reorganisation plan led the CRA to its present structure, with 4 new departments which deal with planning and guiding the activities of the present 15 research centres and 32 study units. This capillary distribution over the whole national territory provides the CRA with a great facility for the dissemination of its discoveries and competence at several levels: from central administration to local bodies, from enterprises to professional associations.

However, since the problems and needs of those working in the agricultural sector are different from north to south, the role played by the regions remains fundamental; they concur in defining the research trends of the council. Therefore, if in Vercelli they try to exploit to the utmost the abundance of water for the cultivation of rice, in the Mezzogiorno they have the opposite problem.

In neighbouring Apulia, only a short distance from the regional border of Basilicata, the Foggia research centre for grain growth tries to "teach" the wheat plants not to be thirsty. The Foggia centre was founded way back in 1919 and is now a real reference point in the cultivation of hard wheat in Italy. About sixty people, half of whom are permanently employed, with a staff of about 10 researchers, deal with genetic improvement, selection of the most suitable varieties, cultivation by sustainable methods, and quality of production in the cereal sector.

"The point of view from which we act – says Mr. Luigi Cattivelli, manager of the centre since 2005 – is that of the industrial chain. Producing high-quality hard wheat is, in fact, a fundamental aspect in supporting the farmers' income and the promotion of the pasta industry". Plenty of projects have involved Basilicata, too. Together with the rediscovery of some typical varieties of hard wheat used to make the bread of Matera, the centre has followed a programme to monitor wheat in the Lucanian territory and a project for correct pasta-making in the area of the hills of Matera. And if, on the one hand, many farmers from Basilicata and the whole Mezzogiorno look with hope at the world of research, on the other hand it would be hard to be anything other than optimistic. In Foggia, for a start, a seed has been planted.