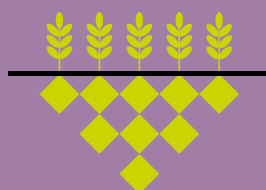




I prodotti della filiera regionale biologica



con
marche
bio

la nostra terra,
la tua casa

Progetto di macro
filiera regionale biologica

MISURA 111 b

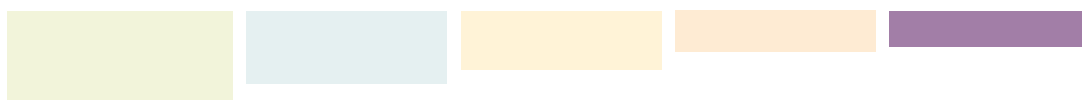
Azioni informative

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



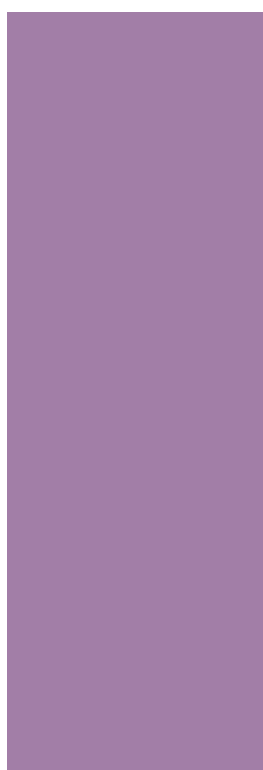
Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2007-2013





I prodotti della filiera regionale biologica

di Francesco Torriani
Agronomo



1. Introduzione



La natura e l'uomo sono al centro di tutto il sistema produttivo agrobiologico. Ogni passaggio, dalla coltivazione alla trasformazione, è regolato da questo principio sostanziale, che garantisce il consumatore sulla cura dell'equilibrio ambientale e la qualità del prodotto finale.

Gli agricoltori biologici applicano quotidianamente quelle regole operative comuni che oggi sono sinonimo di benessere, per i consumatori e per il mondo in cui viviamo.

Tra le principali pratiche agronomiche adottate ricordiamo: le tecniche di lavorazione del terreno poco aggressive, la rotazione delle colture, la presenza nella rotazione di colture leguminose, il recupero di varietà autoctone e/o antiche, l'uso di fertilizzanti organici di origine vegetale e/o animale, l'uso di sostanze di origine naturale per la difesa dai patogeni e dagli insetti, la coltivazione di piante da sovescio; sono invece rifiutati gli organismi geneticamente modificati (OGM) e tutti i mezzi tecnici di sintesi chimica.

Oggi le aziende agricole biologiche sono le realtà produttive tecnicamente più efficaci nella difesa della genuinità dei frutti della terra, perché sviluppano la cultura della biodiversità, l'armonia ecologica dei nostri territori, la conservazione del paesaggio e della qualità delle acque.

Un'azione attenta, che è alla base di un equilibrato sviluppo ambientale, compatibile con le esigenze del fabbisogno alimentare del presente e del futuro.

2. Cura e attenzione nelle diverse fasi produttive

Una delle caratteristiche principali della filiera regionale biologica è l'attenzione con cui vengono sviluppati tutti i livelli produttivi nelle diverse fasi. Infatti, l'intero sistema è soggetto al controllo particolareggiato di ogni fase per realizzare una tutela globale dei consumatori, che possono avere un quadro qualitativo degli alimenti attraverso le certificazioni riconosciute in Italia e nel mondo.

La produzione e l'immissione sul mercato di prodotti biologici con etichettatura e loghi seguono un rigido processo a cui devono essere completamente conformi.

Prima che gli addetti del settore biologico possano iniziare a coltivare biologicamente o lavorare prodotti biologici devono fare richiesta ad un organismo di controllo accreditato per la certificazione biologica ed informare della loro attività le autorità responsabili del loro Stato Membro. In Italia vanno informate le Regioni e le Province autonome (Notifica di attività biologica). I regolamenti comunitari di riferimento sono:

- Reg. (CE) n. 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91.
- Reg. (CE)n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli.

Tutti gli operatori della filiera sono inoltre coinvolti in incontri periodici ed in visite aziendali annuali, effettuate da Agronomi incaricati dalle cooperative promotrici della filiera, allo scopo di programmare e monitorare le coltivazioni, svolgere un servizio di assistenza tecnica di base e aggiornare gli operatori su temi di carattere tecnico-agronomico ed economico-politico.

3. I prodotti della filiera

Gli agricoltori biologici marchigiani sono stati tra i pionieri in questo comparto produttivo. Con la loro passione e competenza hanno creato prodotti che oggi sono presenti sulle tavole di tutto il mondo.

Un'esperienza unica che ha saputo unire il recupero delle antiche coltivazioni con le più innovative tecniche di trasformazione, che consentono di conservare tutto il sapore della tradizione.

E' possibile scegliere tra una vasta gamma di tipi di pasta, perfetti per qualsiasi condimento; ma anche saporite zuppe con cereali e legumi e, per la prima colazione, fiocchi di cereali, muesli e caffè d'orzo.

3.1 La pasta

La produzione principale della filiera regionale biologica è sicuramente la pasta. Ne esistono di diversi tipologie e qualità, in funzione della semola utilizzata, della trafilatura adottata e delle temperature di essiccazione registrate durante il processo produttivo. La pasta secca è uno degli alimenti di maggior uso quotidiano nell'ambito della dieta mediterranea.

Le principali fasi della pastificazione sono dati dalla miscelazione degli ingredienti (acqua, preferibilmente di sorgente, e semola), dall'impastamento (idratazione delle proteine e dell'amido, formazione di un impasto omogeneo; le proteine della semola in presenza dell'acqua e del lavoro meccanico prodotto per l'impastamento formano il glutine), dall'estrusione (detta anche trafilazione, ovvero dare forma al prodotto attraverso le trafile) ed infine dall'essiccazione (evaporazione dell'acqua, graduale, per ottenere la pasta secca, con un'umidità finale <12,5%).

Per quanto riguarda l'estrusione si possono utilizzare trafile in bronzo o in teflon. Nel primo caso si avrà una pasta sbiancata, più ruvida, più porosa, con un aspetto quindi più artigianale, capace di assorbire più acqua e di prendere più sugo in fase di condimento. Nel secondo caso si avrà una pasta liscia, con un colore brillante, più in linea con le abitudini visive del consumatore classico.

Un altro aspetto importante per determinare la qualità finale della pasta (oltre il contenuto proteico, la qualità del glutine ed il colore delle semole) sono le temperature utilizzate durante la fase di essiccazione che non devono superare i 65°C. Ciò ovviamente allunga i tempi di essiccazione (22 ore



per la pasta lunga – 8 ore per la pasta corta). Questo consente di:

- mantenere inalterata le caratteristiche della materia prima utilizzata;
- mantenere più alto il contenuto di alcuni aminoacidi essenziali, come la lisina;
- confermare nel prodotto finito la qualità della materia prima utilizzata ovvero della semola.

Viceversa con le alte temperature di essiccazione si avrebbe una qualità della pasta inferiore, in quanto:

- la qualità della semola di partenza potrebbe anche non essere di ottima qualità, poichè il reticolo che si forma con il glutine permette comunque una buona tenuta in cottura;
- le temperature elevate causano denaturazione delle proteine, e quindi influenzano negativamente la digeribilità della pasta;
- la pasta risulta più colorata, ma il maggior colore è dovuto ad una reazione chimica detta di Maillard che comporta l'imbrunimento del prodotto naturale e la riduzione di composti nutritivi importanti come gli aminoacidi provenienti dal grano.

In fine una pasta di buona qualità deve avere un colore uniforme, brillante, giallo dorato, deve essere priva di punti neri, deve essere tenace, elastica, non ammassata e deve rimanere al dente. E' importante per ottenere della buona pasta partire da una semola con un buon contenuto proteico superiore al 12%.

Nell'ambito della filiera biologica, sempre più all'avanguardia nella messa a punto di prodotti dalle migliorate proprietà, focalizzano oggi la propria attenzione maggiormente sulla qualità dei carboidrati e sull'indice glicemico. Al consumo di carboidrati velocemente assimilabili consegue infatti l'aumento dei livelli di glicemia post-prandiale, la quale si associa di norma allo sviluppo di patologie degenerative (diabete tipo 2, malattie cardiovascolari, sindrome metabolica). In questo contesto la pasta si pone quale alimento virtuoso in quanto, essendo ricca di amido lentamente digeribile, è in grado di determinare una bassa risposta glicemica post-prandiale. Tuttavia non tutte le paste registrano il medesimo comportamento, essendo notevolmente diverse tra loro in base a



forma, tecnologia di lavorazione e qualità del frumento utilizzato. Ad esempio, da recenti studi è emerso che paste a base di frumenti antichi come il farro, Cappelli, Graziella Ra, risultano avere uno spiccato carattere ipoglicemico rispetto a paste ottenute da frumenti moderni.

3.1.1 Pasta di semola di grano duro

È ottenuta dalla pastificazione della semola proveniente dalla molitura a cilindri di grani duri. Principali formati: penne, fusilli, spaghetti, conchiglie, farfalle, strozzapreti, sedati, mezzemaniche, spaghetti, ecc.

3.1.2 Pasta di semola integrale di grano duro

È ottenuta dalla pastificazione della semola integrale proveniente dalla molitura a cilindri di grani duri. Nello specifico la semola è ottenuta con una molitura che priva la cariosside del solo strato corticale più esterno, è dunque una pasta ricca di fibre. Principali formati: penne rigate, fusilli, spaghetti, ecc.

3.1.3 Pasta di semola di grani antichi

È ottenuta dalla pastificazione della semola proveniente dalla molitura, a cilindri o a pietra, dei grani antichi che erano stati abbandonati, ma che ora sono stati riscoperti per le loro particolari caratteristiche nutrizionali e per la loro capacità di adattarsi al metodo produttivo biologico. In particolare abbiamo:

- Il frumento duro varietà Cappelli, che deriva dal frumento duro Senatore Cappelli;
- le popolazioni di grani vestiti, i cosiddetti farri, in particolare il farro dicocco;
- i grani che venivano coltivati nell'antichità nel Mediterraneo e nella Mezzaluna Fertile come Graziella Ra e il Taganrog.

Spesso la produzione di pasta con cereali antichi viene abbinata con la trafilatura in bronzo.

Formati della pasta Cappelli: penne rigate trafilate al bronzo, fusilli trafilati al bronzo e spaghetti

trafilati al bronzo.

Formati della pasta di farro dicocco: penne rigate, spaghetti, fusilli e corallini.

Formati di pasta integrale di farro dicocco: penne e spaghetti.

Formati di pasta di Graziella Ra: spaghetti, penne e farfalle.

Formati di pasta Taganrog: penne, spaghetti e fusilli.



3.2 Farine

Possono essere: di grano tenero tipo "0", "00", due, di grano tenero tipo "integrale", di mais bramata, di farro integrale e normale (bianca). Le farine integrali (farro e grano tenero) e la farina tipo due sono ottenute con la macinazione a pietra, mentre le farine tipo "0" e "00" e semola sono ottenute con la macinazione a cilindri.

3.3 Minestrone e zuppe

Possono essere a base di diversi cereali:

- Farro dicocco: questo cereale si può trovare in forma decorticata (ricca di fibre), in forma perlata (meno ricca di fibre, ma più rapida da cucinare).
- Orzo perlato : l'orzo perlato subisce un processo di raffinazione (perlatura) che rimuove la parte più esterna della cariosside rendendo il prodotto meno ricco di fibre e più facile da cucinare.
- Orzo mondo: l'orzo mondo è una varietà cosiddetta "nuda" (senza glumelle) che si distingue per il notevole contenuto in fibre solubili. Essendo assolutamente integra, la cariosside mantiene tutto il suo alto contenuto in vitamine e sali minerali.
- Miglio: è un cereale privo di glutine e quindi adatto a chi soffre di celiachia. Viene decorticato e si presta per la realizzazione di minestre e zuppe.





3.4 Legumi

Colture importanti per completare la rotazione nelle aziende biologiche. I più diffusi:

- Fagioli: var. Cannellini, adatti per insalate, e var. Borlotti adatti più per zuppe e condimenti.
- Ceci: var. Sultano (seme liscio) e var. Pascià (seme rugoso). Possono essere cucinati da soli o in abbinamento ai cereali per la realizzazione di ottime minestre e piatti unici.
- Lenticchie: ecotipo a seme piccolo, cosiddette di montagna, e ecotipo a seme grande, adatte per antipasti, zuppe e contorni.
- Cicerchia: ecotipo a seme piccolo e ecotipo a seme grande. E' una leguminosa "minore" che proviene da una pianta abbastanza simile alla pianta dei ceci. Nell'Italia centrale era una coltura molto diffusa, ma nel tempo la sua produzione si è progressivamente ridotta, fino quasi a scomparire. E' stata di recente reintrodotta con notevole interesse da parte dei consumatori. Come le altre leguminose può essere adatta per antipasti, vellutate, zuppe cucinate da sola o abbinata con cereali.





3.5 Prodotti per la prima colazione

Principali prodotti sono:

- Fiocchi di avena.
- Fiocchi ai 5 cereali: grano tenero, orzo, segale, avena e riso
- Muesli ricco: fiocchi di avena, di grano e di orzo uvetta, nocciole, semi di sesamo, di girasole e di lino, prugne secche.
- Corn Flakes 375 gr al malto, bio 100%.



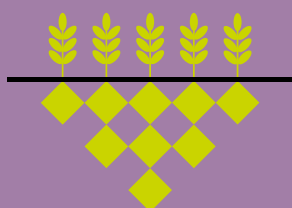
3.6 Caffè d'orzo

Ottenuto dall'orzo "mondo". Questo orzo dimenticato è stato riscoperto e viene ora coltivato, torrefatto e macinato all'interno della filiera biologica marchigiana. L'orzo mondo è molto facile da digerire ed è altamente energetico, facilita la concentrazione e l'attività cerebrale in quanto contiene magnesio, fosforo, potassio, vitamina PP, E, calcio e ferro. La bevanda può essere preparata con l'usuale "moka" da caffè o più semplicemente nel tegame, alla concentrazione più gradita; ottimo anche in estate gustato freddo come bevanda dissetante. Il tipo aromatizzato con il seme di anice è particolarmente gradevole e digestivo. Non contiene caffeina, è quindi adatto ad ogni età.

10. Commercializzazione

La commercializzazione dei prodotti della filiera viene gestita direttamente dalla singole cooperative promotrici del Consorzio Marche Biologiche. Il marchio del Consorzio Marche Biologiche "Con Marche Bio" è un marchio ombrello, espressione della filiera regionale biologica e quindi contraddistingue tutte le attività realizzate all'interno di questo ambito, in particolare quelle promozionali (come fiere, store promotion e attività di incoming in generale), quelle informative (come convegni e seminari) e di ricerca (cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie). Nel sito del Consorzio www.conmarchebio.it è possibile trovare tutte le informazioni utili ad approfondire l'argomento.





con
marche
bio

la nostra terra,
la tua casa

Corsorzio Marche Biologiche Soc. Coop. Agr.

via N. Abbagnano, 3 - 60019 Senigallia (AN) Italy

tel. +39 071 668244 - fax +39 071 6611272

info@conmarchebio.it - c. f. e p. i. 02464490420

www.conmarchebio.it