



*Ottenere un pane locale, sano e nutriente, a lievitazione naturale.
I risultati del secondo anno di sperimentazione e coltivazione.*

Si sono da poco concluse le operazioni di raccolta delle antiche varietà di grano coltivate in prove parcellari, presso le aziende cerealicole biologiche della provincia di Siena aderenti al progetto.

Nonostante i danni riscontrati alle colture e la complessità delle operazioni di raccolta, che hanno richiesto l'intervento e la sperimentazione di una particolare macchina trebbiatrice parcellare, è stato possibile raccogliere gran parte delle miscele che contribuiranno ad arricchire il patrimonio di due anni di dati, da cui iniziare a trarre osservazioni utili. In particolare, la moltiplicazione del seme in parcelloni ha mostrato alcune criticità sui cui tecnici ed esperti sono già al lavoro, per quanto riguarda la suscettibilità all'attacco di funghi e carie soprattutto per le varietà Sieve e Verna.

L'iniziativa si inserisce nel progetto "Dal grano al pane", realizzato dall'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Siena nell'ambito dell'Azione di Sistema sulla Catena Alimentare di Filiera Corta, in collaborazione con l'Università degli Studi di Firenze. Il progetto vede coinvolte per il secondo anno quattro aziende agricole biologiche del senese che insieme a trasformatori, panificatori, gruppi di acquisto e consumatori attivi costituiranno la base della rete per la realizzazione di una filiera del pane locale nel nostro territorio.