



Il prezzo!

Il tema più "caro" agli utilizzatori finali, a chi fa la spesa! Per confrontare il prezzo dei grani antichi con quello delle varietà moderne dobbiamo letteralmente scendere in campo. Le vecchie varietà sono più su, scettibili a malattie fungine ed essendo più alte dei moderni frumenti si allettano molto più facilmente. Oltre a ciò non hanno subito modificazioni genetiche da parte dell'uomo per aumentarne la produzione. A causa di questi fattori le produzioni medie oscillano tra un terzo e la metà di quelle moderne. In aggiunta a ciò è da tener conto del lavoro di riproduzione e conservazione che deve essere fatto dai produttori, molto più laborioso di quello delle varietà moderne.

Inoltre aderiamo ad una rete di aziende agricole biologiche che garantiscono l'utilizzo regolare della manodopera, senza sfruttamenti.

Ogni pezzetto di questi accessori ha un costo, che noi cerchiamo di limitare il più possibile, ma che poi va a comporre il costo della nostra farina, del nostro pane.

Un pane sano, vivo, nutriente, giusto.

Il nostro obiettivo, il vostro obiettivo

Se l'obiettivo delle multinazionali è quello di imporre un sistema produttivo basato sull'acquisto delle sementi assieme a fitofarmaci e concimi da loro prodotti, e lo perseguono cancellando dalla memoria e dal mercato l'enorme varietà di specie coltivate che i contadini del mondo hanno preservato per generazioni, il nostro obiettivo è quello di riuscire un giorno a incrementare il numero di varietà antiche e a sostituire la nostra produzione di frumento "moderno" (che consuma di più) con le vecchie varietà (che hanno un rapporto tra le risorse utilizzate e il valore nutrizionale del prodotto finito eccellente).

Ecco allora che entrano in gioco i consumatori che, scegliendo questa nostra farina decidono di contribuire a preservare varietà più nutrienti!

La cooperativa El Tamiso è come un telaio entro cui è tessuto un intreccio di relazioni tra agricoltori, consumatori, fornitori, amici, conoscenti, con un ideale comune, che basano il proprio stile di vita sui principi dell'agricoltura biologica e che perseguono il sogno di un mondo equo e sostenibile attraverso le semplici scelte quotidiane...

Dal 1984!

● studiologicafinoditalia.org



El Tamiso
Società cooperativa Agricola
MAAP stand 5/6,
Corso Stati Uniti 50, Padova
www.eltamiso.it



Gli antichi grani



**Farine e
prodotti da forno
100% da varietà
antiche di frumento,
macinate a pietra.**

Da agricoltura biologica ovviamente!

La nostra scelta: dare sempre qualcosa di più

Da anni le nostre farine, prodotte esclusivamente dalla macinazione di frumenti dei nostri soci, sono un miscuglio di diverse varietà: vecchie e nuove. Da sempre una parte della superficie a cereali dei nostri soci è dedicata alla conservazione delle varietà tradizionali, con produzioni diverse di anno in anno ma finora insufficienti per poterle commercializzare. Abbiamo però sempre dato un valore aggiunto alla nostra farina attraverso una miscela contenente una crescente percentuale di grani antichi. Il risultato è stato un miglioramento del gusto e delle caratteristiche nutrizionali. Dopo alcuni anni di duro lavoro di selezione, propagazione, alcune sconfitte e diversi problemi, siamo finalmente riusciti a mettere in produzione e ottenere le quantità per commercializzare le vecchie varietà in purezza, cioè farina ottenuta al 100% da varietà cosiddette "vecchie" o "antiche".

Conosciamo quello che mangiamo

Il nome della varietà è riportato in etichetta, per permettervi di conoscerla e sapere esattamente cosa mangiate. Il grano tenero etichettato a nostro marchio viene prodotto esclusivamente dai nostri soci e la filiera è controllata in ogni singolo passaggio.

Sul nostro sito (www.eltamiso.it), con il numero di lotto impresso sulla confezione, è possibile vedere in faccia il produttore della vostra farina o prodotto trasformato. Una volta raccolto, il frumento viene stoccato in lotti separati in cella refrigerata presso la cooperativa e viene fatto macinare in piccole quantità per avere sempre un prodotto fresco che mantenga il più possibile le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del grano.

Chi sono questi "antichi"?

Per grani antichi intendiamo quelle varietà di frumento "originarie" che non hanno subito modificazioni genetiche indotte artificialmente. Possiamo quindi includere tutte quelle popolazioni che si sono selezionate in particolari zone con caratteristiche pedoclimatiche diverse e per le quali l'uomo è intervenuto solo assecondandone la riproduzione.

Possiamo definire propriamente "antichi" i farri che sono gli stessi da millenni: il **Farro monococco**, antenato di tutti i frumenti, sembra essere la prima specie di frumento coltivata (VIII-VII millennio a.C.).

Il **Farro dicocco**, progenitore del grano duro, era ed è la specie più diffusa di farro coltivato nel bacino del Mediterraneo e si usa per la produzione di pasta.

Il **Farro spelta**, per la sua resistenza al freddo, si è diffuso principalmente nel nord Europa ed è il più adatto alla panificazione. I farri hanno la cariosside vestita, il seme è cioè ricoperto dalle glumette che devono essere asportate meccanicamente (decorticazione) prima della molitura.

Per quanto riguarda il grano tenero indichiamo come spartiacque la "Battaglia del grano" del 1925, da quando la selezione genetica ha subito una svolta sia in termini di intensità che di metodi.

Il **Gentil Rosso** è un grano tenero originario della metà del 1800 e tra anni '20 e '30 era la varietà più coltivata in Italia. La spiga a maturazione tende al rossiccio. È una "razza capostipite", cioè genitore di numerose altre varietà. Ha una elevato tenore proteico (ma basso in glutine) e particolari caratteristiche organolettiche che si traducono nel profumo del pane.

Anche il **Rieti Originario**, base del lavoro di Strampelli (noto genetista nel periodo 1900-1940) era coltivato nel XIX secolo in Sabina da dove si estese anche Toscana ed Emilia.

L'**Andriolo**, di origini toscane da tempo incerto, veniva coltivato soprattutto in zone montuose e terreni poco fertili per la sua rusticità e resistenza all'allettamento.

L'**Inallettabile** fu selezionato dal prof. Todaro (altro noto selezionatore nel periodo 1920-1940) dal frumento Hatif Inversable di Vilmorin. Nei primi anni del secolo scorso, ha avuto una certa diffusione nelle zone più fertili e nei terreni freddi della pianura dell'Italia centro-settentrionale compreso il Veneto, dove ha avuto la massima diffusione in pianura con il 10 % della superficie coltivata a frumento. Il **Piave**, diffuso prevalentemente nel Veneto, in particolare nella provincia di Treviso, è stato molto coltivata fino ai primi del 1900 ma presto soppiantato dalle nuove selezioni più produttive.

Perché è meglio il "vecchio"?

Il miglioramento genetico assieme all'evoluzione delle tecniche agronomiche, ha portato a più che raddoppiare le rese quantitative attraverso la resistenza alle malattie e la

diminuzione dell'altezza delle piante da cui consegue un minor allettamento. Ma se tutto ciò ha contribuito all'aumento delle rese di frumento, non è lo stesso per quanto riguarda la qualità alimentare.

Il mercato ha dettato una standardizzazione del prodotto per omogeneizzare le grandi quantità da stoccare e, ovviamente, chi coltiva sceglie le varietà più produttive e remunerative. Inoltre si è intervenuti per aumentare la "forza" delle farine, cioè il quantitativo di glutine che è un gruppo di proteine che favorisce la lievitazione aumentando viscosità, elasticità e coesione dell'impasto ed è composto da due tipi di proteine: gliadina e glutenina. Nonostante le vecchie varietà contengano glutine, come gli altri frumenti, la qualità è diversa: il contenuto di gliadine (la componente meno digeribile del glutine) è decisamente inferiore. Diversi studi hanno dimostrato che le intolleranze al glutine, che negli ultimi anni hanno visto soffrire un numero sempre più elevato di persone, sia dovuto alla presenza sempre maggiore di gliadine nella nostra dieta, infatti questa frazione del glutine è difficilmente digeribile dal nostro organismo ed è nociva anche per chi non soffre di intolleranze specifiche. A questo si aggiunge il consumo smisurato di farine troppo raffinate ("0" e "00") il cui processo di molitura va a peggiorare le caratteristiche nutrizionali.

Per questo motivo le nostre farine, rigorosamente macinate a pietra, sono solo integrali o semi-integrali! Le vecchie varietà che utilizziamo, abbandonate da anni per la scarsa produttività dall'agricoltura convenzionale, sono oggi molto ricercate per il profumo che conferiscono al pane, alla pizza, ai biscotti. Ogni grano con le sue caratteristiche e peculiarità: un vecchio mondo da riscoprire!

Vecchio vuol dire contro la ricerca o l'evoluzione e la scienza?

È proprio il contrario! Le vecchie varietà richiedono terreni più fertili e vitali, terreni ricchi di microrganismi in grado di far produrre le piante massimizzando le rese e abbattendo gli input chimici (concimi, antiparassitari).

La ricerca scientifica è fondamentale per dare un nome a questi processi da trasferire poi a tutta l'agricoltura e renderla veramente sostenibile!

Non è questa la vera evoluzione che tutti vogliamo?