

LA CAMPAGNA DELLE COOPERATIVE CON IL SOSTEGNO DI CIA E CONFAGRICOLTURA ALESSANDRIA

L'appello è a tutto il mondo agricolo "Coltiviamo il buon grano di qualità"

«Coltiviamo il buon grano di qualità» è l'appello che le cooperative Centro Agricolo San Michele, Settevie e Produttori Mais di Alessandria - sostenute dalle associazioni agricole Cia Alessandria e Confagricoltura Alessandria - rivolgono a tutti gli agricoltori della nostra provincia per raggiungere, finalmente, l'obiettivo di concentrare la produzione di frumento, commercializzando partite di qualità omogenea in tempi e in modi che rispondano alle necessità delle industrie di trasformazione. «Non sempre le necessità del mondo agricolo e quelle dell'industria collimano; spesso, quando l'industria chiede prodotto, gli agricoltori non rispondono adeguatamente con le vendite» sostiene Andrea Cavallero della Produttori Mais. Secondo Franco Orsi del San Michele «l'agricoltore in questo modo non riuscirà mai a raggiungere l'obiettivo di commercializzare i propri prodotti a prezzi che ritiene remunerativi».

IL PESO DELL'IMPORT

L'Italia è un Paese importatore di frumento. «Perché ne produciamo tra il 40% e il 50% del nostro fabbisogno; ogni produttore italiano ogni anno riesce a vendere tutta la sua produzione. Ma il prezzo è determinato dalle importazioni dall'estero; il singolo agricoltore, anche quello più grande, non ha potere contrattuale» conclude Fabio Castelli di Settevie. Ecco una delle molte ragioni per cui è necessario rivolgersi alle cooperative e aderire a «Coltiviamo il buon grano di qualità»: il potere contrattuale detenuto dalle cooperative è maggiore di quello degli agricoltori singoli. «Il potere contrattuale è dovuto a molti fattori - secondo Fabio Castelli -, innanzitutto dalla possibilità di creare masse omogenee di grandi dimensioni di prodotto per rendere costanti e durature le consegne all'industria». Ma non solo: «Le cooperative - aggiunge Franco Orsi - possono fornire importanti servizi ai loro clienti quali l'ammassamento della merce ricevuta in base alle sue ca-

atteristiche qualitative, per evitare di mescolare partite di grano merceologicamente differenti che vanificherebbero qualsiasi tentativo di valorizzazione. Quindi una conservazione del frumento che deve garantire l'assenza di residui di prodotti chimici, adottando i più moderni sistemi quali la refrigerazione o l'atmosfera controllata con azoto o anidride carbonica».

«Questo è un aspetto particolarmente importante: l'industria pretende magazzini e silos moderni che consentano una conservazione ottimale anche per molti mesi - prosegue Fabio Castelli -. L'industria persegue in modo assoluto una sicurezza igienico sanitaria che quasi nessun agricoltore potrebbe garantire». «L'industria richiede ai loro fornitori anche servizi di natura logistica che le cooperative sono in grado di garantire quali la rapidità di carico per evitare lunghi tempi di attesa degli autotreni sulle piazzole di sosta; questi risparmi sui costi di trasporto spesso vengono riconosciuti e riversati sul prezzo che le cooperative riescono a strappare all'industria» conclude Andrea Cavallero della Produttori Mais.

SUL MERCATO CON LE COOPERATIVE

Per Mariano Pastore, presidente della Produttori Mais, «il mondo cooperativo è in grado di dialogare con i propri clienti al meglio delle condizioni di mercato, riuscendo a remunerare le produzioni dei propri associati a livelli migliori di quelli del singolo agricoltore». Fabio Castelli di Settevie aggiunge: «Siamo certi che la proposta economica contenuta nell'iniziativa "Coltiviamo il buon grano di qualità" sarà in grado di remunerare le produzioni di Bologna, Rebelde e Forcali alle migliori condizioni, sempre che le caratteristiche del prodotto consegnato dagli agricoltori aderenti abbia le caratteristiche merceologiche proprie di queste varietà». «A tutte le aziende che aderiranno forniremo ogni necessaria informazione tecnica affinché le varietà coltivate



raggiungano gli standard produttivi richiesti» conclude Franco Orsi. «Il nostro sostegno a "Coltiviamo il buon grano di qualità" fonda le proprie radici nell'interesse dei nostri cerealicoltori di trovare sbocchi sul mercato di maggiore garanzia e remunerazione attraverso la preziosa attività tecnico-economica delle nostre cooperative» afferma il presidente di Cia Alessandria, Gian Piero Ameglio.

«Chi volesse trovare nell'iniziativa delle tre cooperative alessandrine una contrapposizione ad altre proposte in via di realizzazione nella nostra provincia sbaglia di grosso - sostiene Luca Brondelli, presidente di Confagricoltura -. Sono programmi che possono tranquillamente convivere nel reciproco rispetto». I tecnici di Cia Alessandria e Confagricoltura Alessandria si affiancano a quelli delle cooperative per fornire agli agricoltori le necessarie informazioni agronomiche.

Farine e la giusta lievitazione Le specifiche dei grani di forza

I grani di forza forniscono farine dotate della capacità di lievitare moltissimo e di mantenere la lievitazione nel tempo. Una farina di forza deve contenere un alto tenore proteico così da fornire impasti elastici, tenaci e molto resistenti alla lievitazione. L'indice che misura la forza delle farine è il «W»; per i grani di forza deve essere superiore a 300; l'indice che misura la tenacità dell'impasto è il «P/L» che per i grani di forza non deve essere inferiore a 0,5; le proteine non devono essere inferiori al 14 per cento.

Queste sono le caratteristiche merceologiche che Bologna, Rebelde e Forcali devono raggiungere. I grani di forza sono varietà più «delicate» di altre e devono essere coltivate nei terreni più fertili e freschi, adottando particolare attenzione nella nutrizione azotata, perché possano produrre l'elevata quantità di proteine, e alla difesa per evitare che attacchi di organismi patogeni provochino scadimenti qualitativi.

«Rebelde»

Terza varietà preferita in Italia

È la terza varietà più seminata in Italia. È un grano di forza abbastanza resistente al freddo che denota una buona resistenza alle malattie. Il colore della granella è bruno scuro; epoca di semina autunnale. Richiede terreni fertili. Date le sue caratteristiche agronomiche alla semina occorre utilizzare da 180 a 200 kg all'ettaro di seme per le semine di inizio ottobre, fino a 240 kg all'ettaro di seme per le semine di fine ottobre. Le aziende aderenti al progetto devono seminare semente certificata. Non è ammesso l'utilizzo di seme aziendale auto-riprodotto.

«Bologna»

Il grano più coltivato nei campi

È la varietà più coltivata in Italia. È un grano di forza con ottima resistenza al freddo e buona resistenza alle malattie. Colore della granella rosso; epoca di semina autunnale; richiede terreni fertili. Date le sue caratteristiche agronomiche alla semina occorre utilizzare da 180 a 200 kg all'ettaro di seme per le semine di inizio ottobre, fino a 240 kg all'ettaro di seme per le semine di fine ottobre. Le aziende aderenti al progetto devono seminare semente certificata. Non è ammesso l'utilizzo di seme aziendale auto-riprodotto.

«Forcali»

La novità, varietà da provare

È una nuova varietà da provare affiancata a Bologna e Rebelde. È un grano panificabile superiore di forza con buona resistenza al freddo e ottima resistenza alle malattie. Colore della granella rosso; epoca di semina da metà ottobre e fine novembre. Richiede terreni fertili. Date le sue caratteristiche agronomiche alla semina occorre utilizzare 180 all'ettaro di seme. Le aziende aderenti al progetto devono seminare semente certificata. Non è ammesso l'utilizzo di seme aziendale auto-riprodotto.

Coltiviamo il buon grano di qualità



SETTEVIE
SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Via Trinità Da Lungi - Castellazzo Bormida (AL)
Tel: 0131 279495
e-mail: settevie@libero.it
Contatti: Fabio Castelli

**PRODUTTORI
MAIS
DI ALESSANDRIA**

Via San Giuliano Nuovo, 115 - Alessandria - Castelceriolo (AL)
Tel 0131 585185
e-mail: produttori_mais@libero.it
Contatti: Andrea Cavallero, Giovanni De Marco, Davide Novelli

**CENTRO
AGRICOLA
S. MICHELE**

Via Balostra, 2 - Alessandria - San Michele (AL)
Tel 0131 362002
e-mail: centroagricolosanmichele@virgilio.it
Contatti: Franco Orsi, Rosanna Gatti