



■ BASF

We create chemistry

L'agricoltore,
il più grande
lavoro sulla Terra

#Centrotalia

TAPPA

5



TOSCANA

Il Grano Antico Verna

Triticum aestivum

Bassa concentrazione di glutine e profilo salutistico rendono la varietà di frumento tenero Verna un prodotto davvero inimitabile. Il suo nome deriva dal monte Verna in Casentino, una delle vallate della provincia di Arezzo, dove questa tipologia di grano veniva coltivata, già in passato, dai frati casentinesi.

Brevettato nel 1953, il grano antico Verna è una pianta rustica che nasce da altre due varietà. Incrociate per selezionare un cereale in grado di crescere bene anche in montagna scongiurando, in questo modo, l'abbandono della coltivazione in quota da parte degli agricoltori.

Origine

Verna è il nome di un'antica varietà di grano tenero. In commercio dal 1953, per anni non viene coltivata, perché meno produttiva rispetto a quelle moderne. Costituita, in purezza, dall'Università di Agraria di Firenze e dal Consorzio Agrario di Siena viene riscoperta, negli ultimi anni, grazie all'Ente Toscano Sementi.

Proprietà

L'elevata digeribilità e l'inconfondibile sapore rustico, tipici di questo grano, si integrano con gli aspetti salutistici e nutrizionali. Il contenuto proteico del Verna, infatti, è decisamente modesto. Di conseguenza, anche la presenza di glutine è molto bassa. La farina ne contiene solo lo 0,9%, rispetto al 14% di quella tradizionale. Un aspetto indubbiamente interessante per i soggetti celiaci o con intolleranze al frumento. D'altra parte, il pane Verna incontra già i gusti del consumatore, che lo sceglie per la dolce consistenza pastosa.

In cucina

La macinazione a pietra, a bassa velocità, consente di mantenere intatto il germe di grano. Inoltre, preserva vitamine e minerali. Tutto ciò rende la farina prodotta dal grano Verna veramente unica. La sua trama è compatta, molto vicina alla soglia dell'integrale. La lievitazione richiede molto tempo. Chiunque decida di impiegarla per preparare prodotti da forno, sa che deve allungare il ciclo della lavorazione, tornando a metodologie che appartengono al passato.

Studi

Un interessante esperimento svolto dall'Università di Firenze ha verificato la presenza di flavonoidi e antiossidanti decisamente maggiori nei grani antichi e, in particolare, nel Verna. Infatti, dopo aver sostituito il pane comune con pane Verna per 10 settimane, i partecipanti al test hanno riportato un significativo decremento nei livelli di colesterolo e di trigliceridi.





Grano Verna: per molti, ma non per tutti

Responsabile Certificazione e Filiera per il Consorzio Agrario di Siena, Luciana Becherini ha dedicato tutta la vita allo studio della genetica del grano. Il Verna, come dice lei, «è il frumento legato alla tradizione agricola toscana. Deve i natali al Professor Oliva, che ha incrociato due varietà cercando quella adatta a crescere anche in montagna». Allo sviluppo tecnico-commerciale di questo grano tenero, ha poi pensato il Consorzio Agrario di Siena. Proponendo di coltivare il seme del Verna alle Aziende agricole socie della struttura consortile. Per produrre, insieme, un'eccellenza toscana capace di fare la differenza.

«**Abbiamo spronato gli agricoltori locali a fare qualcosa di nuovo e, quindi, trovato i trasformatori in grado di valorizzare il prodotto**» conferma **Roberto Ceccuzzi, Responsabile del Servizio tecnico-agrario del Consorzio**. «**Affinché tutti gli attori della filiera potessero estrarne valore aggiunto**».



Come nel caso di **Giuseppe Chiarion** che, quarant'anni fa, lascia il Veneto per trasferirsi in Provincia di Siena, attratto dal potenziale della zona. Oggi, Giuseppe e i suoi due figli gestiscono 500 ettari di cereali, tra proprietà e affitto, e un punto vendita diretto. «*Ci occupiamo, con successo, anche della moltiplicazione del grano da seme*»

racconta Giuseppe, con orgoglio. «*In particolare per questa varietà di grano antico, il Verna, che trova sviluppi ampi: dalla birra ai biscotti, dal pane alla pasta. Insomma, con il Verna si fa davvero di tutto!*»

A casa Chiarion, il dialogo tra le generazioni funziona a meraviglia. I figli portano entusiasmo

«Dalla birra ai biscotti, dal pane alla pasta. Insomma, con il Verna si fa di tutto!»

Giuseppe Chiarion

e innovazione, mentre il padre li guida, assecondandone idee e progetti. Indubbiamente, un'azienda di riferimento nel panorama cerealicolo toscano. Selezionata, non a caso, anche in un progetto, cui prende parte l'Università di Firenze oltre, ovviamente, al Consorzio Agrario. Con

l'obiettivo di mettere a punto le migliori tecniche e i protocolli per ottenere una produzione di qualità.

La tradizione sempre al centro, dunque, ma con lo sguardo attento e già rivolto al futuro.

Per capire come coltivare al meglio varietà antiche, ma ancora capaci di stupire.



Ad Asciano, tra poderi, fattorie e granai la famiglia Cini possiede e gestisce l'**Azienda Agricola Il Poderino** e l'omonimo agriturismo. Cresciuto con il nonno materno, da cui eredita competenze e valori, **Francesco prova un'indomabile passione per l'imprenditoria agricola**. Malgrado i genitori gli augurino un destino diverso, lui si sente imprenditore agricolo,

sin dai tempi della scuola. **Così, sviluppa la sua vocazione.**

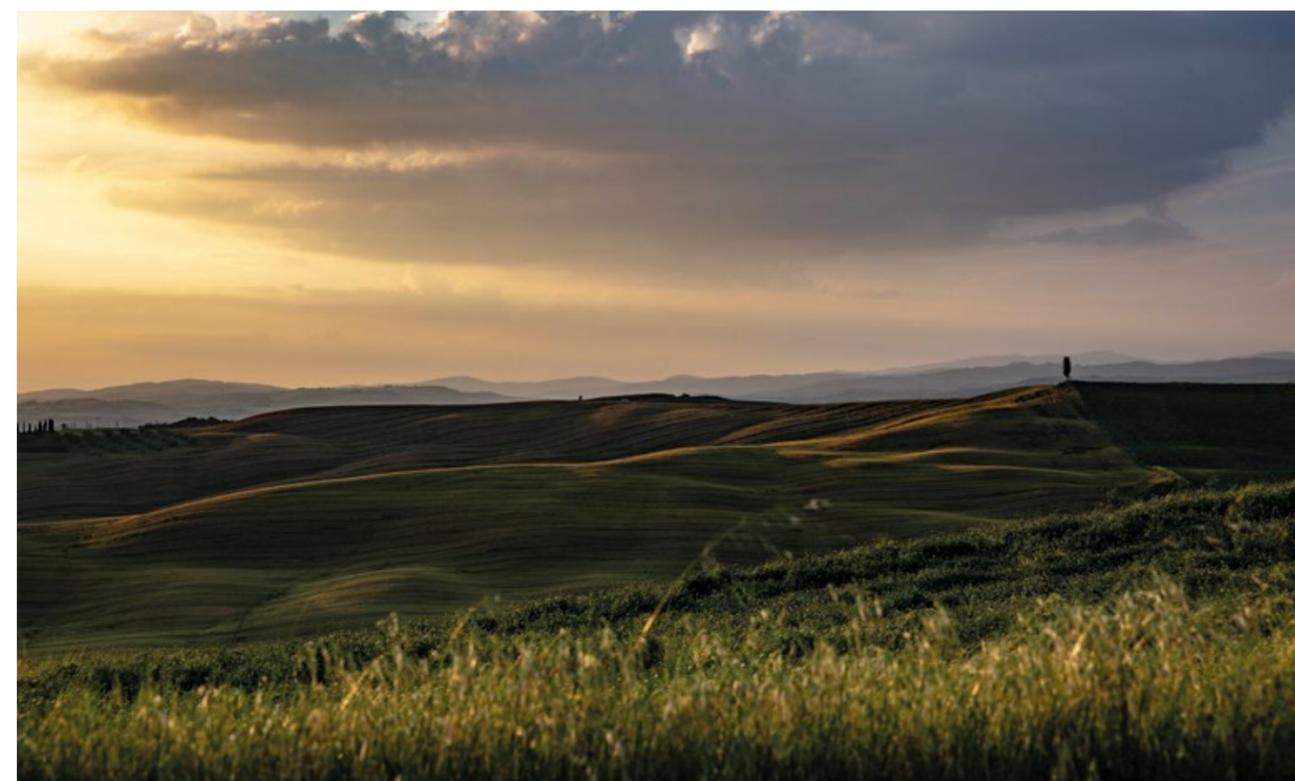
La decisione di coltivare il Verna, oltre al frumento duro, nasce più di recente, mossa dal desiderio di valorizzare questa eccellenza territoriale. «*Qui nelle Crete Senesi – racconta, infatti, Francesco – è la qualità, più che la quantità del grano, a fare la differenza. La struttura argillosa del nostro terreno,*

«È la qualità a fare la differenza.»

Francesco Cini



La famiglia Cini



infatti, rende difficile la lavorazione ma permette al cereale di esprimere una qualità altissima».

L'entusiasmo di questo giovane imprenditore dalle idee chiare, conquista. Se gli chiedi quali strumenti lo aiuterebbero a “produrre di più, con meno”, Francesco risponde pronto: «*Sistemi di monitoraggio per la prevenzione delle malattie. In*

modo da poter programmare interventi di difesa agrochimica mirati e tempestivi».

Intanto, la signora Maria sorride, con serena approvazione. Adesso non pensa più che il figlio avrebbe dovuto fare un altro lavoro. **Perché la luce che gli si accende nello sguardo, mentre parla, è la prova di come questa sia stata la scelta giusta.**



Proprio come nel caso di **Tonino Congiu** che, vent'anni fa, sceglie di sviluppare l'attività fondata dal padre, emigrato in Toscana dalla Sardegna. Tanto che, oggi, la fiorentine **Azienda** cerealicola **Baccoleno** ospita anche uno splendido agriturismo di proprietà.

Dai propri avi, Tonino eredita la passione per la terra e la volontà di seguire di persona il lavoro nei campi. Ma avverte anche responsabilità nuove, orientate alla tutela del territorio e delle eccellenze che offre, come nel caso del grano Verna. **Perché nell'azienda Baccoleno, tradizione**

ed innovazione camminano davvero mano nella mano. Infatti, teso verso lo sviluppo di una cerealicoltura concretamente sostenibile, **che coniughi il rispetto per la terra a rese soddisfacenti**, Tonino si orienta verso l'agricoltura di precisione. Oltre 10 anni fa, dota le sue macchine agricole di un sistema di navigazione satellitare. In modo da gestire le operazioni colturali con la massima efficienza. «L'obiettivo – confida – è quello di ottimizzare la resa di una splendida varietà come il grano Verna, innovando progressivamente i metodi di produzione».



**«Noi desideriamo
crescere
sostenibilmente.»**

Luchino Grappi





Animati dal desiderio di poter incidere sull'intera filiera, **Luchino e Amedeo Grappi** hanno superato la soglia della produzione, acquistando anche mulino e impastatrice. Ogni anno, presso l'Azienda Agricola di famiglia, in Val D'Orcia, oltre 30 ettari di grano Verna vengono seminati, coltivati, protetti e, infine, raccolti. Sacchi stracolmi di chicchi dorati si trasformano in farine e prodotti, disponibili presso il punto vendita annesso. «La macinazione a pietra – sottolinea il trentenne Amedeo – preserva le proprietà e i nutrienti del grano». **Clienti italiani e stranieri vanno e vengono dal Mulino, attratti dall'eccellenza**

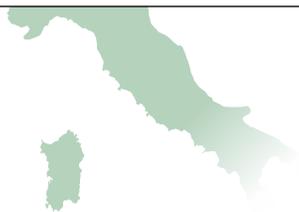
dei prodotti e già molto informati dall'efficace comunicazione social dell'Azienda Grappi, tanto cara ad Amedeo.

«Noi desideriamo crescere sostenibilmente» chiosa papà Luchino. «Calibriamo le produzioni sulla base delle tendenze di mercato condivise con i panificatori. Il Verna è un prodotto difficile da trasformare. Servono operatori esperti, in grado di dare il giusto valore alla qualità». Da una decina d'anni, oltre ad accogliere i laureandi delle vicine Università per le attività di tirocinio, l'Azienda Grappi viene visitata dalle scuole della zona come Fattoria Didattica.





Il più grande lavoro sulla Terra #Centrotalia



BASF Italia S.p.A. | Agricultural Solutions

Via Marconato, 8 - 20811 Cesano Maderno (MB)
Tel. 0362 512 1 - Fax 0362 512 065

Per maggiori informazioni

www.agro.basf.it | info.agroitalia@basf.com