

PAN DI SORC CONVENZIONALE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

Pan di sorc anno secondo

Sul fronte della produzione di granella di mais con metodo convenzionale, l'anno 2009 rappresenta l'inizio di un percorso quanti-qualitativo che è risultato fondamentale per ottenere una quantità di prodotto necessario per assicurare l'avvio di una filiera commerciale degna di tale nome.

La coltivazione si è estesa su tre ettari di terreno nei Comuni di Buja e Colloredo M.A., grazie alla disponibilità di aziende agricole locali, utilizzando un mais ibrido commerciale italiano a ciclo brevissimo e di tipo genetico "Marano", ovvero mais a frattura vitrea e di colore aranciato carico.

Il mais ritenuto idoneo alla trasformazione in farine ad uso alimentare umano si è però ottenuto solo su due ettari, in quanto un problema fitosanitario ha costretto lo scarto di un appezzamento.

Il sistema di allevamento del mais è stato tradizionale, con ricorso a concimazioni organiche (letame bovino) in modo prevalente, e all'utilizzo di concimi chimici in quantità ridotta, così come gli interventi di diserbo che sono stati limitati solo alla pre-emergenza.

La semina è stata effettuata a metà aprile e la raccolta a fine settembre, con una produttività molto buona di quasi 100 q./Ha. che, riportata all'umidità necessaria per la conservazione (14%) grazie alla collaborazione di un contoterzista di Gemona che ha utilizzato un essiccatoio aziendale, ha permesso uno stoccaggio di 140 q. di granella mentre il resto della produzione è stato venduto.

Lo stoccaggio è stato possibile grazie all'interessamento del Comune di Buja che ha concesso in comodato gratuito alcuni locali del dismesso macello, che sono stati organizzati con un apposito soppalco in legno per il deposito della granella in condizioni igienico-sanitarie ottimali.

Questa quantità, che era la massima stoccabile per questo primo anno di attività, consentirà di rifornire il Mulino di Godo di Gemona della farina necessaria sia per la panificazione sia per la polenta di "cinquantin" e molto probabilmente non si arriverà nemmeno a soddisfare le richieste di un intero anno.

Che cosa va risolto

Certamente ottenere farina di mais "cinquantin" da un ibrido commerciale, anche se di ciclo brevissimo che può essere in tutto e per tutto assimilato ad un "cinquantin" tradizionale, non conferisce assoluta peculiarità al progetto, per cui sarà opportuno nel 2010 :

- Iniziare a lavorare su linee di mais locali da stabilizzare e caratterizzare, con l'aiuto scientifico dell'ERSA;
- Ampliare il numero degli agricoltori coinvolti per sollecitare l'interesse ad una tale coltivazione
- Proporre la coltivazione in zona anche degli altri due cereali necessari alla produzione del Pan di Sorc, ovvero segale e frumento di forza
- Stilare precisi accordi commerciali con i panificatori ed i ristoratori per tarare la produzione di granella in funzione della richiesta
- In base al punto precedente, è necessario stabilizzare la situazione dello stoccaggio, prevedendo anche sistemi di conservazione nei mesi estivi per evitare il degrado della granella

Che cosa va migliorato

- Un migliore collegamento tra la produzione biologica a quella convenzionale al fine di coordinare al meglio le attività sulle due filiere

- Coinvolgere le Pro Loco per la diffusione del Pan di Sorc nelle manifestazioni tradizionali e collegare all'iniziativa, che già prevede un marchio registrato, la maggior parte dei panifici della zona di origine del prodotto

Patrizia Nicoloso
agronomo e zoonomo
libero professionista
Buja - Udine