



UN OMAGGIO AI PIONIERI DELL'AGRICOLTURA REGIONALE

50 anni di Frumento duro marchigiano

Al XIV Convegno della Società Italiana di Genetica Agraria, nell'aprile 1970, fu ricevuta la Pubblicazione n. 252 del Laboratorio per le Applicazioni in Agricoltura del CNEN "Le premesse che ci spinsero a tentare la diffusione di alcune linee di frumento duro ottenute mediante l'uso di agenti mutageni al di fuori delle aree tipiche di questa coltura, poggiavano principalmente sul fatto che il clima e, soprattutto, i terreni argillosi e freschi delle Marche potessero evitare a questa coltura la principale avversità rappresentata dai pericoli della stretta. Tale fenomeno è provocato comunemente da eccessivo caldo arido e da terreno con scarse riserve idriche, condizioni che spesso si verificano nelle regioni dell'Italia meridionale e insulare. Tali pericoli si verificano più spesso su colture di frumento duro che su quelle di frumento tenero poiché in genere i frumenti duri hanno semi più grossi e che maturano in un tempo più lungo, quando con l'inizio dell'estate le piogge sono sempre più rare e le temperature giornaliere sono in rapido aumento. I risultati favorevoli ottenuti nel primo triennio di prove (C. MOSCONI, 1967) hanno spinto il Laboratorio del CNEN ad approfondire le esperienze intraprese..."

C. MOSCONI è Carlo Mosconi, marchigiano di Castelferretti, agronomo-genetista che nel 1974 insieme ad Alessandro Bozzini per il CNEN registrerà la nuova varietà "CRESO" di frumento duro.

Il Frumento duro è stato introdotto nelle Marche perché marchigiano è stato uno dei costitutori del Creso, la coltura ha avuto successo agronomico ed



■ CARLO MOSCONI, MARCHIGIANO DI CASTELFERRETTI, AGRONOMO-GENETISTA

economico e la regione Marche ottenne – grazie al Conte Giulio Leopardi Dittaiuti e al professor Remigio Baldoni – il riconoscimento quale "zona tradizionale" di coltivazione.

I 50 anni di frumento duro nelle Marche saranno celebrati, venerdì prossimo 4 ottobre a Camerata Picena, agro nel quale la coltura è stata sperimentata e sviluppata fin dagli anni '60; qui è il luogo della memoria e del progetto; i promotori dell'incontro intendono eleggere il Castello Cassero quale "Porta di accesso" di quello che dovrà essere riconosciuto "Distretto rurale del Frumento duro Marchigiano" nei territori dell'Antica Marca Anconitana.

Alcune personalità del mondo agronomico discuteranno di ciò che è stato fatto in questi dieci lustri e cosa converrà intraprendere nel futuro a breve per la sostenibilità economica ed ambientale della coltivazione marchigiana del Frumento.

LE AGRICOLTURE DELLA REGIONE MARCHE

Il 79,44% della Superficie Agricola Utilizzata (S.A.U.) è coltivata a "seminativo" (374.800 ha). La percentuale di

APPUNTAMENTO AL 4 OTTOBRE

UN EVENTO PER RICORDARE
CARLO MOSCONI E I PROTAGONISTI
CHE HANNO RESO LE MARCHE
UNA ZONA TRADIZIONALE
DI COLTIVAZIONE

"seminativo" sulla S.A.U. (79,44) è la più alta d'Italia (Toscana 63,04; Puglia 53,37; Sicilia 49,44; Abruzzo 40,70). Anche l'incidenza degli aiuti europei (P.A.C.) sul reddito dell'agricoltore risulta superiore alla media italiana: 44,1% contro 28,3% (Toscana 34,05; Puglia 41,0%; Sicilia 32,4%; Abruzzo 20,8%); questo significa che il titolo PAC - praticamente uniforme a livello nazionale – è una componente importante per le agricolture povere e meno determinante per quelle ricche (Trentino 11,6%; Alto Adige 11,9%; Friuli V.G. 14,6%; Lombardia 16,7%). Il Frumento duro sostiene e caratterizza il seminativo marchigiano insieme ad Erba medica e Girasole.

Quei 100.000 - 120.000 ettari di frumento duro che annualmente si colti-

vano (10% del totale italiano) producono circa 600.000 ton di granaglie che, nel 2014/2015 valevano 240 mln/euro (400 euro/ton) ed oggi solo 180 mln/euro, praticamente solo tre quarti di 10 anni prima, eppure da quelle 600.000 ton si ricavano 400 milioni di kg di pasta che valgono non meno di 700 milioni di euro e che rappresentano il consumo annuale di circa 18 milioni di italiani: il 30% della popolazione italiana mangia pasta di Frumento marchigiano e non lo sa, l'iniziativa del Distretto Gran_de'Marca serve a valorizzare il percorso "dal campo alla tavola".

Camerata Picena sta al Frumento come Cupramontana sta all'uva ed è la "porta d'ingresso" all'ampio Distretto che si vuole costituire per rafforzare la "Filiera".

Il mercato più importante della Pasta è quello italiano dove il consumatore non soddisfa una curiosità gastronomica ma una realtà dietetica di alto valore nutrizionale a costo contenuto. A questo mercato si vuole rappresentare la valenza marchigiana della coltivazione della materia prima fatta con la professionalità di un'agronomia "razionale" che assicura assenza di contaminanti.

