

Data: 15.09.2020 Pag.:  
Size: 1816 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



# CELIACHIA E DIABETE spingono il mondo dei cereali

di  
Stefano Boccoli - Daniele Colombo - Manuela Soressi

*Nuovi sbocchi di mercato, esperti in cerca di ottimizzazioni agricole: le alternative all'uso cerealicolo consolidato crescono e si affermano in tutti i canali*



**S**e il grano saraceno fa tradizionalmente parte di alcuni prodotti tipici, soprattutto lombardi, da qualche anno la sua utilizzazione si sta ampliando notevolmente, raggiungendo

trasformati industriali. E questo accade in prodotti consolidati quali pane con farine miste, ma anche e soprattutto in tipologie innovative quali snack, con particolare rilevanza nei

prodotti destinati a persone celiache o diabetiche. Tutto ciò porta, e forse stimola, nuovi sbocchi di mercato, alcuni dei quali molto interessanti, per esempio, per i prodotti di alta qualità

in alcuni mercati esteri, in particolare quelli del Centro e del Nord Europa. È quanto emerge da un rapporto elaborato da Vsafe, spin-off dell'Università Cattolica, la cui attività è focalizzata su

Data: 15.09.2020 Pag.:  
Size: 1816 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## Opportunità di pianura

Coltivato in Italia soprattutto in Valtellina e nel Sud Tirolo e, in generale, in aree montane dove la temperatura non va generalmente oltre i 20°C, il grano saraceno può rappresentare in realtà un'opportunità interessante anche in aree di pianura. Sfruttando alcuni suoi caratteri peculiari e affrontando alcune criticità. Da un lato, infatti, la tecnica colturale è molto semplice e richiede pochi interventi che si limitano, in genere, alla preparazione del letto di semina, anche con minima

lavorazione, e alla raccolta finale. Normalmente si coltiva come coltura intercalare in successione a cereali vernini, patata o anche altre colture, e mostra capacità di utilizzare al meglio le sostanze nutritive residue dalla coltivazione che la precede. La sua versatilità in cucina è premiante. Può essere utilizzato nelle minestre, per la preparazione di dolci o biscotti ed è disponibile sotto forma di chicchi, farina, pasta e gnocchi.

competitività e sostenibilità nell'agroalimentare. Come accennavamo, la destinazione tradizionale del grano saraceno va ai prodotti tipici di alcune valli specialmente lombarde; in particolare la Valtellina dove esiste uno stretto legame tra questo prodotto agricolo e alcuni trasformati molto noti quali i pizzoccheri e la polenta taragna. Prodotti per micro-filieri di rilievo, ma comunque di nicchia; mentre da qualche anno l'uso di grano saraceno sta aumentando. Un'espansione che parte dalla Lombardia, sia a livello montano e collinare che a livello di pianura, dove si trovano esempi importanti che documentano la recente riscoperta della coltivazione del grano saraceno, anche con metodi di produzione biologica. Ciò si è verificato grazie al traino esercitato dalla crescente domanda di prodotto di alta qualità,



CARLO MINOIA  
direttore generale di Sapise

sia da parte del mercato nazionale, sia da importanti mercati europei, che sono in grado di remunerare in modo particolarmente interessante questi prodotti. E c'è un altro risvolto che viene sottolineato dallo studio di Vsafe. Il grano saraceno ha la capacità di attivare ulteriori filiere locali che possono, a loro volta, aiutare lo sviluppo economico



PAOLO CARRÀ  
presidente Ente Risi

e sociale in determinati territori. Questa coltura, ad esempio, con la sua fioritura può contribuire alla produzione di un miele molto particolare. Ma sono le caratteristiche nutrizionali -come evidenziano gli analisti di Vsafe- a fare del grano saraceno una coltura interessante anche per

sviluppi futuri e in ottica di filiera, con particolare attenzione al gluten free e alle diete per diabetici. La composizione della granella consente di ottenere una farina con un tenore proteico più elevato rispetto a quello dei cereali e la farina è priva di glutine. Non solo: l'amido presente nella granella è soggetto a una digestione molto lenta che la rende una materia prima eccellente per la produzione di alimenti destinati a persone diabetiche. Ma le quantità prodotte in Italia sono ancora molto basse. Tanto che la quasi totalità della domanda nazionale di grano saraceno è soddisfatta da granella di importazione, principalmente da paesi dell'Est Europa.

Come è la salute del riso italiano? In termini generali è un mercato maturo. I consumi interni sono risultati in crescita per diversi anni, con un +30% dal 2009 al

Data: 15.09.2020 Pag.:  
Size: 1816 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



2018. Lo scorso anno c'è stata una stabilizzazione. Per i risi colorati ed etnici la crescita è ancora a due cifre: 11,8% a volume e 12,1% a valore. In controtendenza (e sul punto andrebbe fatta una riflessione su quali siano i fattori ostativi: se comunicativi, pratici o di gusto) i risi del benessere, integrali e ricchi di fibre: -5,1% a volume e -8,1% a valore. Il 2020 sembra molto più favorevole, visto che la pandemia Coronavirus ha premiato i beni di prima necessità con aumenti della domanda da parte della gdo anche in doppia cifra. I risi colorati beneficiano

dell'appeal healthy. Sapise Sardo Piemontese Sementi, cooperativa agricola nata nel 1978, per prima ha lanciato il riso Venere, simbolo della rivoluzione colorata dei risi. "Il Riso Venere è stato il primo riso pigmentato ad essere iscritto al catalogo vegetale -fa notare il direttore generale Carlo Minoia-. Oggi, con grande soddisfazione di tutti i soci della Cooperativa che ci hanno creduto, è il riso Nero aromatico più conosciuto in Europa. Certo vi sono molte imitazioni. Venere ha una sua filiera certificata Sgs e un marchio che lo contraddistingue e

Sostenibilità e allo stesso tempo produttività in campo non sono facilmente applicabili a livello internazionale

prevede l'utilizzo di severi disciplinari di produzione low input".

La produzione risicola oggi punta ad avere maggiore attenzione alla tutela dell'ambiente, a limitare le procedure impattanti e gli sprechi. C'è chi avanza l'ipotesi che il riso biologico (attualmente circa il 5% del totale) possa essere la nuova carta di distinzione dell'Italia, la chiave di volta per rispondere alle invasioni

## Punti di forza

Sul tavolo della nutrizione il sorgo ha due assi da giocare: l'assenza di glutine e il basso indice glicemico, che ne fanno un ingrediente interessante per alimenti destinati a celiaci e a consumatori healthy. Questi due plus, uniti all'alto tenore in fibre e alla diffusione del sorgo nelle cucine etniche, hanno spinto la Società italiana di pediatria a inserirlo tra i cereali alla base della piramide alimentare transculturale, consigliando alle mamme italiane di darlo ai bambini sin da piccoli.

di risi orientali a basso costo che spingono ogni anno a una contrazione della superficie. Ma garantire nel contempo produttività e sostenibilità non è sempre facile. "L'Italia, oltre ad essere il primo Paese europeo in termini di superficie coltivata a riso, è quello in cui vige una delle regolamentazioni più rigorose, che ammette un numero di principi attivi autorizzati in campo davvero limitata. I nostri produttori hanno perciò a disposizione un numero esiguo di mezzi tecnici per il controllo di erbe infestanti e di attacchi fungini". Sul tema non si può dire che

## Trasparenza e contraffazione

Basf ha lanciato Riso Chiaro. Si tratta del primo esempio in Europa di tecnologia blockchain applicata alla filiera del riso. Il progetto vede come partner Ez Lab, start up padovana specializzata in soluzioni digitali avanzate per il settore Smart Agrifood, e l'azienda agricola piemontese Coppo e Garrione, eccellenza piemontese con mille ettari coltivati a riso. Riso Chiaro utilizza una piattaforma software che applica la tecnologia blockchain per registrare tutti i dati di coltivazione del riso e tracciare ogni fase del processo.

Data: 15.09.2020 Pag.:  
Size: 1816 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## Momento favorevole

Sul fronte consumer per il riso è un momento favorevole, ma occorre cogliere le opportunità. L'assenza di glutine nel prodotto ha fatto da trampolino. Unito al tempo di preparazione che si accorcia sempre di più, ha innescato la creazione di una serie di prodotti ad alto valore aggiunto e di servizio che coprono una vasta gamma di consumi: prodotti ready to eat, snack, bevande.

ci sia la stessa attenzione dal Sud Est asiatico, che può mettere sul mercato riso a basso costo. La Commissione Ue ha deciso di mantenere

le importazioni agevolate di riso dalla Cambogia mentre il Parlamento europeo ha dato il via libera definitivo all'accordo di libero scambio tra Ue e Vietnam che comporterà l'ingresso a dazio zero di 80mila tonnellate di riso. Dalla Cambogia nell'ultimo anno -secondo Coldiretti- sono arrivati in Italia oltre 8 milioni di kg mentre le importazioni dal Vietnam sono stimate in oltre 7,5 milioni di kg, con una crescita record di 18 volte in quantità nel corso dell'anno. "La clausola di salvaguardia sul riso lavorato di tipo Indica importato dalla Cambogia e dal Myanmar (temporanea fino al 2022, con dazi a scalare, ndr) sta producendo gli effetti sperati -precisa però Paolo Carrà, presidente dell'Ente Risi- in quanto le importazioni nell'Ue da questi due Paesi risultano in

calo di circa il 40%, anche se stanno aumentando le importazioni di riso lavorato di tipo Japonica dal Myanmar che non sono coperte dalla clausola".

È il quinto cereale più coltivato al mondo con ben 55,8 mln t di produzione annua. Eppure ben pochi consumatori lo conoscono e lo consumano. Probabilmente perché il sorgo è di casa soprattutto nelle zone aride e semiaride di Asia e Africa. Per i nordamericani e gli europei il sorgo è un alimento per animali, poiché se ne ricavano granella e foraggi insilati destinati agli allevamenti avicoli, bovini e suini. Eppure possiede tutte le caratteristiche per rispondere alle grandi sfide a cui è chiamata l'agricoltura mondiale in questo terzo millennio: basso impatto ambientale, elevata rusticità, differenziazione varietale in funzione dell'uso finale (sorgo da granella, da foraggio, da seme) e quindi estrema versatilità d'uso (alimentazione umana o animale). E potenzialità ancora inesprese a livello di utilizzi industriali (biocarburanti, metanizzazione e biomateriali) e, per quanto riguarda il sorgo rosso, come ingrediente colorante.

L'Organizzazione Interprofessionale Sorghum

ID nasce per promuoverne la coltivazione in Europa e far "guardare" al sorgo in modo nuovo, facendogli fare quel salto di qualità necessario a renderlo potenzialmente il cereale del futuro. Un obiettivo condiviso dalla Commissione europea che per la promozione del sorgo in Europa ha stanziato nel 2017 un budget di 1,17 milioni di euro, di cui 870mila in fondi comunitari.

È stato promosso un progetto triennale di valorizzazione al quale hanno aderito 11 Paesi (Italia compresa) e molti istituti di ricerca (tra cui il Crea) con l'obiettivo di promuoverne il miglioramento genetico. In Italia è coltivato su circa 40mila ettari per una produzione annua di circa 294mila tonnellate, (fonte Crea), in crescita annua del 22%. L'Italia è seconda in Europa ma è ben distante dagli oltre 15 milioni di tonnellate del leader mondiale, gli Stati Uniti. Il primo aspetto che ha portato a riscoprire il sorgo è la sua capacità di rispondere in modo positivo ai cambiamenti climatici. Questo cereale richiede un impiego ridotto di mezzi tecnici e ha un basso fabbisogno di azoto e un ridotto fabbisogno idrico: per coltivarlo serve il 30-50% di acqua in meno rispetto al mais, il cereale a cui più somiglia per utilizzi e caratteristiche. Ma anche

Data: 15.09.2020 Pag.:  
Size: 1816 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



quello per cui rappresenta una valida alternativa soprattutto in Europa, dove l'85% delle superfici non sono irrigate e, quindi, dipendono dalle piogge. All'università Cattolica di Cremona un'équipe del professor Lorenzo Morelli sta lavorando, sostenuto da Regione Lombardia per creare una filiera regionale di ingredienti ad alto valore nutrizionale ottenuti dal sorgo. Ha sviluppato un lievito madre che permette di realizzare prodotti da forno (come muffin e cracker) a base di farina di sorgo. I primi risultati fanno ben sperare per lo sviluppo effettivo dei prodotti e per il loro sbarco sul mercato.

Anche in Campania si lavora da anni sul sorgo destinato all'alimentazione umana: a farlo è il Cnr di Portici, che tramite lo spin-off Celi.net, dal 2006 ha avviato il progetto di filiera Isfaagf per l'introduzione del sorgo bianco di qualità alimentare, che viene poi trasformato in biscotti gluten free venduti con il marchio Molino Alba. In gdo il sorgo si trova in vendita sotto forma di cereale al naturale (come nei mix pronti di legumi e cereali Pedon) o soffiato oppure come ingrediente di gallette e prodotti da forno. In alcune catene più specializzate (come Naturasi) si trova anche la pasta di sorgo, ampiamente acquistabile online. 