

Progetto Regiograno, cereali altoatesini per panificatori locali



Una buona notizia: in Alto Adige procede il progetto Regiograno. Un’iniziativa che ha come obiettivo quello di dare nuova vita alla coltivazione dei cereali in Alto Adige, creando una stretta rete di collaborazione tra agricoltori, mugnai e panificatori. Un esempio di agricoltura sostenibile che preserva il paesaggio culturale.

Il secondo raccolto di cereali del progetto Regiograno ha dato i suoi frutti: il bilancio è di 10 ettari e 50 tonnellate in più rispetto all’anno scorso. Il progetto Regiograno è un’iniziativa comune di Tis innovation park, Bauernbund e Centro di sperimentazione Laimburg, che si pone come obiettivo principale quello di dare nuova vita alla coltivazione dei cereali in Alto Adige, creando una stretta rete di collaborazione tra agricoltori, mugnai e panificatori e preservando in tal modo il paesaggio culturale. Il progetto è appoggiato da Eos della Camera di commercio di Bolzano e cofinanziato dal Fondo sociale europeo. In totale quest’anno il raccolto ammonta a ben 350 tonnellate di cereali locali, coltivati su di una superficie di 82 ettari tra Val Venosta, Valle Isarco e Val Pusteria. Segale e spelta vengono macinati nel Molino Merano e venduti a 47 panificatori altoatesini, che trasformano la farina in pane e prodotti da forno locali.

Fonte: quotidiano Alto Adige 09 ottobre 2013