

Sommario

Tema principale

Cereali

- 4 Proteine e prezzo dei cereali
- 5 «Siamo tutti sulla stessa barca»
- 6 Il mestiere del fornaio

Agricoltura

Viticultura

- 8 Prevenire anziché combattere il gelo

Bovini

- 10 Primi tori bio da Swissgenetics

Bio Suisse e FiBL

Bio Suisse

- 12 Notizie

FiBL

- 13 Notizie

Rubriche

- 3 Brevi notizie
- 14 Bio Ticino
- 15 Bioattualità dall'archivio
- 16 Impressum

Il buon pane

Da noi tutta la famiglia ogni settimana aspetta con ansia la colazione della domenica. Non possono mancare i cornetti, la treccia o i panini di Sils. A volte provengono dal panettiere regionale qui vicino, a volte dal panificio del grande distributore. Entrambi i canali hanno dei vantaggi – e aspettative diverse riguardo al prodotto di partenza, il frumento. Il tema centrale di questa edizione di Bioattualità è dedicato al tenore proteico, un criterio di qualità per il frumento panificabile molto importante per la trasformazione. La proteina infatti – più precisamente il glutine che rappresenta una parte della proteina – contribuisce in modo decisivo alla struttura e al volume dei prodotti da forno. Nei due contributi a partire da pagina 5 possiamo leggere che le esigenze relative al tenore possono essere diverse, a dipendenza della trasformazione industriale o artigianale della farina. Per i produttori il tenore proteico è importante per un altro motivo: contribuisce a determinare il prezzo che ricevono per il loro frumento. Il sistema di pagamento basato sulle proteine sarà adeguato a partire dal raccolto 2021 (vedi pagina 4), ne riferiremo.

Quanto sia importante il frumento nella coltivazione di cereali panificabili lo dimostrano le cifre: pur essendo raddoppiata la superficie coltivata a spelta negli scorsi anni, il frumento cresce su circa il 90 per cento della superficie coltivata a cereali panificabili da contadini svizzeri. Nel settore bio si tratta di quasi l'80 per cento. Rispetto al frumento, la spelta, la segale e i cereali panificabili meno frequenti come farro e piccolo farro hanno il vantaggio che la loro coltivazione è meno esigente. Se le loro superfici aumenteranno dipende non da ultimo dalle nostre abitudini alimentari. Da parte mia durante la settimana mangio volentieri un pane integrale di spelta e – aspetto con ansia il cornetto di frumento della domenica.



Theresa Rebholz, redattrice



Foto in copertina: Il tenore proteico del frumento è essenziale per l'industria della panificazione. È importante anche nel panificio artigianale di Patrik Hersberger, nel quale nessun pane è uguale all'altro, ma riveste un ruolo piuttosto secondario. Foto: René Schulte