

Azienda Stuard: il catalogo vivo dei grani autoctoni

Cinquantanove frumenti teneri, in buona parte originari del centro-nord, 8 frumenti duri, 8 orzi, 10 farri spelta, 15 farri dicocchi, 6 monococchi e un'altra quindicina di frumenti antichi di altre specie: questi sono i numeri del campo catalogo che viene seminato presso l'azienda Stuard da quasi un trentennio. È una piccola collezione partita quasi per caso all'inizio degli anni '90 del secolo scorso, quando alcuni agricoltori ci hanno proposto di provare tre frumenti, il *Gentil Rosso*, l'*Inalleggibile* e il *Cologna*, fra quelli del campo di confronto varietale in biologico. Alla trebbiatura tutti e tre superavano il metro e mezzo di altezza, erano completamente allettati e hanno prodotto circa un terzo dei frumenti "normali": chiaramente "non era cosa", come si suol dire, se si volevano proporre agli agricoltori bio delle varietà più performanti!

Tuttavia, dopo una scorsa a una vecchia rivista di agricoltura e un confronto con qualche anziano agricoltore, abbiamo deciso di non buttare i campioni e di provare a riseminarli per conoscerli meglio. Abbiamo aggiunto alcune popolazioni di farro che stavamo provando in quel periodo e che ci sembravano più simili a questi frumenti ed ecco che la nostra collezione ha cominciato a prendere forma, subito rimpinguata dalle sementi di diversi agricoltori della collina e della montagna.

Per diversi anni abbiamo continuato così, riseminando questi frumenti in parcelle di 3-4 m², studiandone le caratteristiche, incrementando la collezione attraverso scambi con agricoltori di tutta la regione e cercando informazioni sulla loro origine e utilizzo.

Il Grano del Miracolo e le altre varietà locali

Poi ci ha contattato il signor Lusignani, panificatore di Pellegrino Parmense che era alla ricerca di alcune varietà che venivano utilizzate quando lui era piccolo, negli anni '40, perché voleva "fare il pane come una volta".

Da lì è iniziata una collaborazione che ha portato prima a un piccolo progetto di ricerca sulle caratteristiche qualitative e produttive di alcuni grani

storicamente coltivati nell'Appennino parmense e poi allo sviluppo di una filiera locale per la produzione di pane con grani "autoctoni".

Nel frattempo altri agricoltori appassionati, convinti che la biodiversità agricola andasse mantenuta, che il pane e i prodotti da forno ottenuti con questi cereali fossero più buoni di quelli in commercio e che valesse la pena farli conoscere e apprezzare, hanno iniziato a trasformare alcuni frumenti anteguerra in prodotti da vendere direttamente. È così che sono nate le piccole filiere dell'orzo da caffè *Leonesa* e del grano *Miracolo* dell'azienda Grossi, del farro della Corte di Boceto e dell'azienda Torricella, solo per citare quelle della provincia di Parma. ■

Info: www.stuard.it

CRISTINA PIAZZA
Azienda Agraria Sperimentale Stuard Collecchio (Pr)

Il campo catalogo dell'Azienda Stuard

