

## **5.a.5 "MOLINO GIALLO CONSERVAZIONE E RILANCIO DI VARIETA' AUTOCTONA DI MAIS DA POLENTA"**

### Premessa

In un mercato agro-alimentare sempre più globalizzato e concentrato in mano a pochi gruppi multinazionali, che tendono ad imporre le proprie strategie produttive e commerciali (v. Organismi geneticamente modificati), è necessario ripensare all'organizzazione del settore primario a livello locale, soprattutto per quanto concerne le aree montane e svantaggiate. Ciò se si vuole continuare a mantenere una certa competitività delle nostre produzioni sui mercati interni ed esteri.

Per conseguire tale obiettivo occorre:

- in primo luogo, vedere l'agricoltura non più come un settore a se stante, impegnato a fornire alimenti per la popolazione, ma quale componente essenziale delle interazioni produttive, ambientali, turistiche, sociali, culturali esistenti in un determinato territorio. Di qui il ruolo multifunzionale svolto dalle imprese agricole, in particolare nelle aree interne
- in secondo luogo, puntare sulla qualità e tipicità delle nostre produzioni agricole, piuttosto che sulle elevate rese quantitative, sia perché a livello di massa non esistono le condizioni ambientali ed economiche idonee a contrastare le altre realtà europee o quelle dei Paesi emergenti (v. Sud-est asiatico, Sud-America), sia in quanto il consumatore si dimostra sempre più attento a certi valori di sanità, genuinità, garanzia circa l'origine dell'alimento acquistato. Elementi ritenuti indispensabili non solo per facilitare l'identificazione del bene sul mercato, ma anche per conferire al bene stesso quel maggiore valore aggiunto considerato come indispensabile ad assicurare un'equa remunerazione all'agricoltore.

Lo spunto per una tale iniziativa parte da una ricerca condotta sul territorio regionale dall'Università di Ancona (dott. Roberto Papa) per rintracciare, ai fini della conservazione della biodiversità, le varietà colturali autoctone ancora esistenti. Dopo circa 2 anni di indagini è emerso che il comparto cerealicolo risulta quello maggiormente colpito dalla introduzione di nuovi ecotipi ottenuti in laboratorio e dal conseguente abbandono del reimpiego della semente aziendale (pratica vietata dalla stessa CE in sede di erogazione dei contributi ai seminativi ai sensi del Reg. 1251/99).

Quasi più nulla rimane pertanto del patrimonio genetico cerealicolo regionale, se non alcune varietà di mais da granella impiegate in passato nella preparazione della polenta.

Non volendo perdere anche queste poche varietà rimaste e, per altro, ricordando quanto il mais da polenta abbia pesato, fino a pochi anni orsono, nella alimentazione delle popolazioni rurali si intende promuovere il progetto "Molino Giallo" concernente il rilancio della coltivazione di mais da polenta.

### Obiettivo

Il progetto "Molino Giallo", in onore del popolo che per primo seppe comprendere il valore economico e nutrizionale di questa pianta, conservandone nel tempo le specifiche caratteristiche genetiche ed i risvolti culturali, intende conseguire una pluralità di obiettivi, tra cui:

- 1) Tutelare varietà cerealicole autoctone altrimenti destinate a scomparire, come già avvenuto in altre circostanze (Contributo al mantenimento delle biodiversità);

- 2) Offrire agli agricoltori ricadenti in territorio Leader Plus alternative colturali valide alla cerealicoltura tradizionale (Grano duro o tenero) che potrebbe incontrare difficoltà in caso di riesame del regime di aiuto attualmente in vigore;
- 3) Costruire un processo di filiera che partendo dal seme arrivi fino al piatto degustato dall'utente finale, in cui ogni componente possa connettersi con le altre all'interno di un disegno unico e nell'ottica di una certificazione delle diverse fasi produttive (concetto di qualità globale da offrire all'acquirente);
- 4) Utilizzare il mais da polenta come forma di arricchimento dell'offerta turistica dal punto di vista culturale (v. Fattorie didattiche, rilancio di tradizioni e/o sagre legate alla polenta, pubblicazione documenti storici sulla presenza ed impiego del mais), gastronomico (Riproposizione di antiche ricette e/o elaborazione di nuovi piatti od alimenti a base mais), paesaggistico-ambientale;
- 5) Promuovere un metodo di intervento nel settore primario che veda coinvolti soggetti pubblici (ASSAM, Università, Enti locali) e privati, appartenenti anche a diversi settori economici o dei servizi (v. Ristoratori, Operatori culturali), da applicare successivamente in altri comparti produttivi ed aree territoriali.

#### Azioni

Per raggiungere questi obiettivi si ipotizza di dover procedere attraverso le seguenti azioni:

- a) Creazione di una rete di agricoltori che, partendo dalla semente fornita da un Organismo certificatore (CERMIS, Università di Ancona) in grado di attestare come le cultivar fornite risultino autoctone del territorio Marche, provvedano alla produzione di mais da polenta, adottando le tecniche più naturali possibili (Ammesse solo strutture che utilizzano sistemi colturali a basso impatto ambientale o biologici).
- b) Trasferimento della materia prima raccolta in centri di stoccaggio che si impegnano ad usare metodi di conservazione naturali ed a tenere separate le diverse cultivar prodotte per tutelarne le specifiche caratteristiche;
- c) Individuazione di eventuali mulini ad acqua e/o con macine a pietra presenti in zona dove svolgere l'azione di molitura del mais e confezione delle farine derivate. Obiettivo è quello di esaltare la genuinità e 2 caratteristiche peculiari della materia prima utilizzando tecniche della tradizione.
- d) Attivazione di sinergie con esercenti attività di commercio e ristorazione presenti nell'area Leader ed interessati a valorizzare questo prodotto attraverso una sua maggiore evidenza assicurata negli scaffali di esposizione della merce, l'inserimento nel menù degustazione, ecc.
- e) Predisposizione di un disciplinare di produzione rigoroso che possa usufruire del riconoscimento CE ai sensi del Reg. 2081/92 Denominazione di Origine Protetta od Indicazione Geografica Protetta.
- f) Istituzione di percorsi guidati nel territorio per una migliore comprensione della filiera mais da polenta, anche nell'intento di sottolineare il ruolo storico e culturale avuto da tale alimento per le popolazioni locali (Auspicabile inserimento di visite a musei della civiltà contadina dove approntare specifici allestimenti in materia).
- g) Promozione e valorizzazione di sagre, manifestazioni tradizionali, rievocazioni storiche legate in qualche modo al mais che, oltre a non disperdere un ricco patrimonio di valori storico-culturali nel tempo, potrebbe costituire occasione per incrementare l'offerta turistica locale.

- h) Realizzazione di convegni scientifici sul tema così da fornire ulteriori elementi a livello salutistico, agronomico, culturale, gastronomico al consumatore.
- i) Elaborazione di idoneo materiale pubblicitario in forma cartacea, audiovisiva, informatica ecc. per far meglio conoscere e/o apprezzare il prodotto a livello nazionale ed internazionale.

Per realizzare tutte le misure precedentemente riportate si ritiene necessario poter usufruire di un periodo di tempo almeno triennale, nonché del concorso di tutte le Amministrazioni ed Organismi pubblici impegnati a sostenere forme di sviluppo economico ed occupazionale "sostenibile" nei territori interni e montani.

#### Soggetti da coinvolgere

Organizzazioni professionali agricole, associazioni di produttori, Università, Istituti di ricerca, aziende agricole ed agrituristiche, ristoranti, commercianti, Enti locali, Associazioni che organizzano sul territorio sagre e manifestazioni al riguardo.

Piano finanziario v. allegato

L'intensità di aiuto è stata determinata nella misura del 70%

