



UNIONE EUROPEA  
Fondo Europeo Agricolo  
per lo Sviluppo Rurale



Regione Emilia-Romagna

L'Europa investe nelle zone rurali



Programma di  
Sviluppo Rurale  
dell'Emilia-Romagna  
2014 - 2020

# SGRANAVA

## Salvaguardia GRANi Antichi VALmarecchia

Pieralberto Marzocchi



Fondazione  
Valmarecchia  
Ente di formazione

Il Gruppo Operativo per l'Innovazione **SGRANAVA**  
incontro tecnico conclusivo 15 dicembre 2020

*Gruppo operativo per l'innovazione  
SGRANAVA*

*Salvaguardia dei grani antichi  
in Valmarecchia*



# *Il recupero delle antiche varietà di grano*



## *Azienda agricola «Le Velle»*

Azienda agricola Biologica

« LE VELLE »

di Marzocchi Arianna



Località le Velle di Libiano

Novafeltria (RN)

Tel. 0541/920411 - Cell. 348/2486689

e-mail: [marzocchi piero@gmail.com](mailto:marzocchi piero@gmail.com)

## *Farro dicocco*



## *Cece*



# *Segale*



## *Le antiche varietà di grano: i primi ritrovamenti*



*Grano Rieti Gentilrosso Frassineto*

*Le antiche varietà di grano: la  
passione degli agricoltori*



*Grano Saragolla*

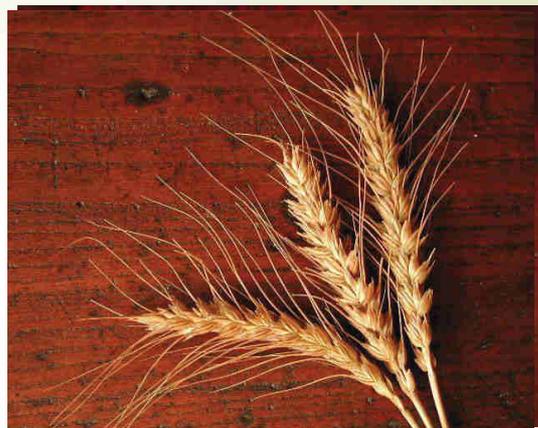


*Grano del Miracolo*

*Le antiche varietà di grano*



*Ardito*



*Mentana*

## *Le antiche varietà di grano*



*Inallettabile*



*Verna*



*Terminillo*

## *Le antiche varietà di grano: il perché del loro abbandono*

*Rese  
ridotte*

*Taglia  
elevata*

*Parametri  
reologici  
bassi*



*Le antiche varietà di grano:  
il perché del loro recupero*

*Adattabilità  
e rusticità*

*Qualità*

*Biodiversità*



*Le antiche varietà di grano:  
le fasi del progetto*

*Caratterizzazione  
delle varietà*

*Coltivazione*

*Filiere corte*

## *Caratterizzazione varietà: prove parcellari*



## *Caratterizzazione varietà: prove parcellari*

Azienda agricola Biologica  
« LE VELLE »  
di Marzocchi Arianna



Località le Velle di Libiano  
Novafeltria (RN)  
Tel. 0541/920411 - Cell. 348/2486689  
e-mail: [marzochipiero@gmail.com](mailto:marzochipiero@gmail.com)



## *Caratterizzazione varietà: prove parcellari*



## *Coltivazione*



# Filiere corte: la cooperativa Valmarecchia Bio Natura





## *Filiera corta*

*di cinque agricoltori tutti con terreni  
nell'Alta Valmarecchia*



**250 Ettari a seminativo**



*3.000 Quintali /anno  
La capacità produttiva di  
farina*

## *Impianto di molitura a pietra*



# *Impianto di stoccaggio, pulitura e bagnatura*



## **10 VECCHIE VARIETA'** (recuperate da noi identificate e certificate dal CREA con analisi genetiche)

- RIETI
- VERNA
- MENTANA
- ARDITO
- GENTILROSSO
- MIRACOLO
- FRASSINETO
- FARRO SPELTA
- SARAGOLLA



## **1 MAIS ANTICO** IL PRINCIPE DI SCAVOLINO

## Coltivazione e sperimentazione di varietà particolari di cereali e legumi

- MIGLIO
- ORZO
- GRANO SARACENO
- ROVEIA
- LENTICCHIA
- CECE



*Filiere corte: per i clienti di Coop Alleanza 3.0, dagli agricoltori della Valmarecchia alla comunità San Patrignano*

**L'INIZIATIVA PRODOTTI BIOLOGICI**

### Nasce l'alleanza del grano tra Sanpa e la Valmarecchia

UN salto indietro nel tempo quando la genetica era un termine sconosciuto e non c'erano ricercatori impegnati nel modificare i grani per aumentarne la resa. La sfida di Valmarecchia Bio Natura è partita da qui. Produttori agricoli che uniti sommano 300 ettari di terreno, hanno iniziato a riscoprire i grani antichi finendo per recuperare dieci tipologie e scegliendone tre, il Rieti, il Mentana e il Verna con le quali ha dato vita a una farina biologica macinata a pietra. Poi è arrivata Coop Alleanza 3.0 che ha curato il confezionamento del prodotto per il cliente. Ma fondamentale è diventata la partnership con la comunità di San Patrignano e la sua attività di



panificazione. il prodotto naturale e selezionato nelle mani dei ragazzi della comunità e della professionalità che hanno raggiunto. Da questa collaborazione sono nati due prodotti, l'immancabile piadina e i grissinotti dei grani antichi. Una sfida da giocare in tre per tutelare la biodiversità del territorio godendo dei prodotti locali.

*Filiere corte: per i clienti di Coop Alleanza 3.0, dagli agricoltori della Valmarecchia alla comunità San Patrignano*



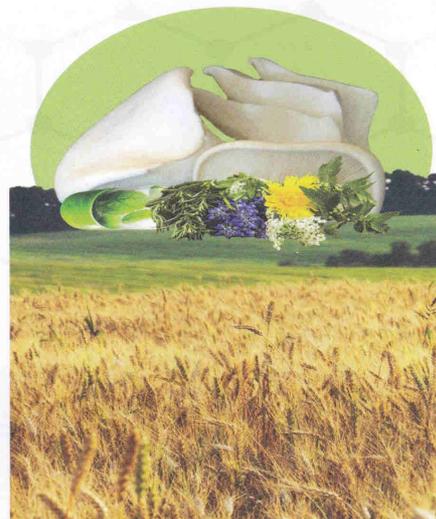
*Filiere corte:  
farine da grani  
antichi con funghi  
medicinali*

VALPHARMARECCHIA

CONVEGNO NAZIONALE

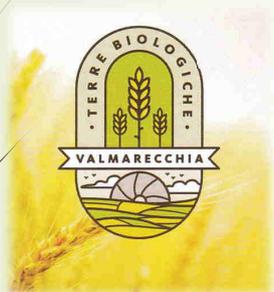
**MICOTERAPIA  
ED ERBE OFFICINALI  
IN VALMARECCHIA**

**Pennabilli  
Sabato 6 Luglio 2019  
Hotel Il Duca del Montefeltro**



*Le nostre reti :*

# *ALTAVAL*



*Il progetto della "Bottega di Terre Solidali", è*

*una rete di 14 aziende agricole e più. Una rete che è comunità di artigiani, di agricoltori e allevatori, un gruppo di uomini e donne per e con la terra di latte e di miele.*

*Fornai, mastri birrai e ortolani insieme a Vinificatori ed abbacchiatori campagnoli.*

*Una comunità aperta, libera e solidale.*

*Una rete dalle maglie larghe che nella cooperazione e nello scambio afferma la centralità del lavoro artigiano e delle produzioni autentiche di un territorio che si estende dalla valle del Conca alla valle del Marecchia.*



# I nostri prodotti



## Coltivazione e sperimentazione di varietà particolari di cereali e legumi

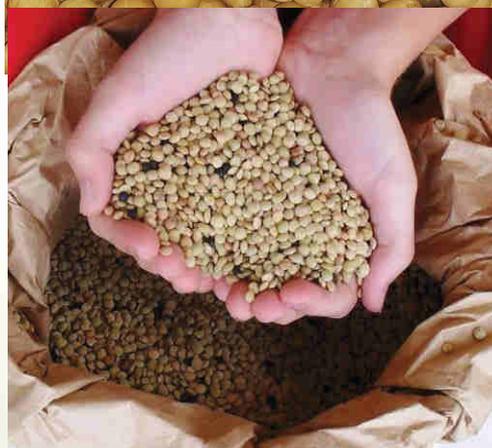
■ MIGLIO  
■ ORZO

■ GRANO SARACENO

■ ROVEIA

■ LENTICCHIA

■ CECE











# IL PRINCIPE DI SCAVOLINO



PESO NETTO **500 g**

Valmarecchia Bio Natura  
snc coop. agricola  
Strada Marecchiese, 3  
47864 • Pennabilli (RN)







## *Ricadute sul territorio*

*Centralità dell'  
agricoltura*

*Sinergia con  
altri settori  
economici*

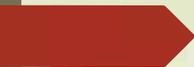
*Opportunità  
per i giovani*



## *Cosa vogliamo fare*

- ✓ Valorizzare il territorio della Valmarecchia, unico per storia, tradizioni, paesaggio, natura, salubrità e biodiversità.
- ✓ Valorizzare il lavoro degli agricoltori che, con la loro passione e tenacia, hanno da sempre custodito, salvaguardato e caratterizzato la Valmarecchia ed ancora oggi possono rappresentare il suo motore di sviluppo.
- ✓ Restituire il concetto di fiducia: riconoscendo l'

- 
- ✓ Attraverso la scelta del biologico per garantire l' assoluta assenza di prodotti chimici di sintesi 
  - ✓ Attraverso il recupero delle antiche varietà di cereali che hanno un contenuto nutritivo più sano ed equilibrato e nello stesso tempo conferiscono aromi e sapori unici agli alimenti da essi derivati.
  - ✓ Attraverso il recupero delle antiche tradizioni con la macinatura a pietra per lasciare intatte le proprietà nutritive e la caratteristiche gustative ed



## Oggi

- ✓ 5 Agricoltori con 250 ettari a seminativo;
- ✓ 10 Antiche varietà di grano coltivate nei secoli passati nel territorio;
- ✓ 1 Mais antico locale denominato « Il Principe di Scavolino»;
- ✓ 1 Impianto di stoccaggio, pulitura, macinazione a pietra;
- ✓ 1.000 Quintali prodotti ma con una potenzialità molto maggiore;
- ✓ > 50 clienti attivi ed in continua crescita nel territorio;

## *Il contadino*

Adesso che l' uomo vive sporcando l' acqua, l' aria e distruggendo la terra bisogna far ritrovare la devozione contadina verso questa unica grande madre.

Bisogna che nelle scuole si torni a parlare di foglie e di questa meravigliosa presenza di fiori e frutta, di paesaggi.

Occorre raccogliere gli sguardi dei contadini, quelli che ancor stanno aggrappati al loro lavoro, per capire in che modo si deve guardare il cielo e le piante. Dobbiamo ritrovare quella profondità affettuosa che hanno queste persone con un lavoro così chiaro e giusto.

Dobbiamo portare i giovani per capire questo meraviglioso uomo, il suo rapporto con il mondo, con la terra, con le piante, con gli animali e le sue parole in dialetto così cariche di significati e suoni.

Non allontaniamoci per sempre da questa lingua piena di forze e sudore e riavviciniamoci a quello che siamo stati.

Tonino Guerra