

COCHISE, La grande illusione: da granaio di Roma a granaio vuoto

Date : 2 Settembre 2016

Ci riempiono di parole, di luoghi comuni, ma **dicono inutili bugie**. Ed i **prezzi dei prodotti agricoli, scendono precipitosamente**. Il **grano**, in piena raccolta, vale una *ventina di euro al quintale*; una quarantina di anni fa quotava, all'inizio della campagna, poco meno di *cinquantamila lire al quintale*. Vogliamo fare un raffronto, tenendo conto anche degli aumenti nei costi di produzione? Deprimente. Ma il **grano si produce sempre meno** perché, sui mercati mondiali, si trova prodotto abbondante, a costi contenuti e di ottima qualità. Con caratteristiche tali da renderne necessario l'utilizzo, se si vogliono ottenere prodotti di pregio, quelli che richiedono i consumatori.

Il **grano sardo**, storicamente, ha sempre avuto bisogno di *'una integrazione'*, perché **eccessivamente 'bianconato'**, ossia carente di alcune **componenti necessarie per garantire sapori, consistenze, caratteristiche nutrizionali e organolettiche**. Prima, ci si rivolgeva prevalentemente al *grano pugliese*; da quando i mercati si sono ulteriormente aperti ed integrati, i pastai si riforniscono, prevalentemente, in *Canada, negli Stati Uniti, in Argentina, in Ucraina*. E le **superfici coltivate sono passate dai 120mila ettari 'tradizionali' ai 20/30mila attuali**; e sembrano destinati a diminuire ulteriormente. D'altro canto i prezzi non possono essere gonfiati artificialmente, anche perché se accontenti i produttori, certo scontenti i consumatori, che vogliono prodotti di qualità a prezzi contenuti. La crisi, infatti, la sentono tutti sulla loro pelle.

Un cerchio senza fine. Si può **puntare sui prodotti tipici**, come il *grano "Senatore Cappelli"*, che garantisce caratteristiche particolari (*spiga lunga e piena, stelo molto alto, resistente all'allegagione - non si piega facilmente, resiste al vento, ma meno alle grandinate - non particolarmente produttivo, da una farina con un gusto particolare, molto deciso*), ma che ha qualche controindicazione colturale (*molti suoi chicchi sono "bianchi", perché carenti delle sostanze - minerali e sali - necessarie per dare una 'ottima' farina*). Si possono mettere a punto nuove varietà ed il **Cras**, il *Centro regionale agrario di sperimentazione*, aveva svolto un egregio lavoro, mettendo a punto alcune varietà di grano (*Creso, Karel ed altri*) di ottimo livello ed assolutamente adatte ai suoli ed al clima dell'Isola. Prima che **Soru** lo sopprimesse trasferendolo all'**Agenzia Agris**.

Si deve puntare sulle **produzioni a basso impatto ambientale (biologiche o integrate)**, si devono **investire superfici più ampie** di quelle singolarmente utilizzate, per poter utilizzare meglio le macchine operatrici; si devono **qualificare e garantire maggiormente le produzioni di alta qualità**. Ma il mercato lo puoi controllare solamente se hai quantità consistenti, in grado di reggere alla concorrenza più agguerrita. **Altrimenti devi rassegnarti a produrre a 20 euro al quintale**, o ad utilizzare il grano come base per i sempre più necessari integratori alimentari zootecnici (*mangimi per animali, in buona sostanza*). Con tanti saluti alla **grande storia del granaio di Roma** ed alla **illusione che i prodotti buoni nascano solo in Sardegna** e che l'Isola rifiorirà puntando sull'agro-industria, perché **l'agricoltura sarda è in coma profondo da una ventina di anni** ed i medici che la stanno curando sono meno che

apprendisti stregoni.

Cochise

(admaioramedia.it)