

DAL GRANO AL PANE

di Davide Cocco

(tratto dal Bollettino Agrometeo n. 13 del 21 luglio 2010)

Il grano è da sempre legato al sostentamento dell'uomo, e fino a non più di 100 anni fa rappresentava la coltura a seminativo più diffusa in provincia.

Nel 1927 infatti si contavano 18.700 ettari di frumento coltivati in pianura, 18.000 in collina e finanche 1.000 in montagna, per un totale di 37.800 ettari. Ma era una granicoltura profondamente arretrata: basse rese, aratura con i buoi, meccanizzazione quasi assente.

Solo negli anni '20 arrivarono nel vicentino le prime trebbiatrici a vapore. A dare nuovo impulso al settore ci pensò l'allora governo, che nel 1925 lanciò la pacifica "Battaglia del grano": un piano pluriennale per raggiungere l'autosufficienza interna, visto che l'importazione di frumento dall'estero gravava pesantemente sul bilancio dello stato.

Grande contributo alla battaglia fu dato da Nazareno Strampelli. Fu uno dei primi a capire che per migliorare le caratteristiche del frumento era necessario procedere all'incrocio genetico fra piante di varietà diverse. Fu così che lo Strampelli, assieme ai suoi allievi, realizzò almeno un centinaio di nuove varietà più produttive, precoci e meglio resistenti alla ruggine e all'allettamento.

Proprio a Strampelli fu dedicato l'istituto di Genetica di Lonigo, quando la Provincia di Vicenza lo istituì nei primi anni cinquanta. L'istituto promulgò numerose iniziative per diffondere le migliori tecniche di coltivazione del frumento e la scelta delle varietà più adatte all'ambiente vicentino.

Sotto la direzione del Prof. Alberto Trentin inoltre selezionò importanti varietà specifiche per le condizioni pedoclimatiche della nostra provincia.

Il grano serviva per la produzione di pane, alimento fondamentale e indispensabile nella cucina tradizionale vicentina. E proprio la tradizione ci ha consegnato un pane che ancor'oggi i nostri fornai producono: la ciopa vicentina. Pane dalla forma caratteristica a stella e sei corni, presenta mollica compatta e crosta croccante e friabile, e un'ottima conservabilità.

Recentemente sono sorte molte iniziative atte a valorizzare la produzione cerealicola vicentina e il pane da essa prodotto. Già dal 2002 l'Istituto Strampelli, per rendere onore alla propria storia, ha attuato iniziative per il miglioramento della coltivazione del frumento nel nostro territorio e ha messo in piedi un progetto di filiera denominato "Dal grano al pane", che si prefigge lo scopo di ottenere farine adatte alla panificazione dal nostro territorio. Farine che poi possano essere usate dai panificatori per produrre pane vicentino.