

DIVERSIFICAZIONE Cece, fava, pisello e fagiolo verso diversi percorsi di valorizzazione

di **Sara Vitali**

Dagli anni '30 le superfici dedicate a queste colture sono calate del 95%. Ottime in rotazione, ma serve garantire una diversa redditività

La nuova agricoltura riscopre le leguminose



Alfio Spina

All'interno dei nuovi modelli sostenibili di agricoltura, dove la capacità di coniugare produzione, sicurezza alimentare e rispetto per l'ambiente diventa sempre più importante, le leguminose da granella svolgono un ruolo cruciale.

Lo ha intuito bene Edagricole che con le nuove monografie "Fagiolo e fagiolino", "Cece e lenticchia", "Fava e pisello" e "Leguminose minori" ha proposto una guida per agricoltori e non solo (**vedi box**).

Se n'è parlato al convegno "Dieta mediterranea e suoi alimenti: rapporti con il microbioma", durante l'ultima delle quattro giornate di Sana, il Salone internazionale del biologico e naturale.

Salute e sostenibilità

Oggi le sfide per chi fa agricoltura sono tante: produrre alimenti di qualità, ridurre il carico chimico e gestire i problemi climatici. «Le leguminose in quest'ottica possono essere molto utili – ha ricordato **Silverio Pachioli**, agronomo –, fissano l'azoto nel terreno, rendono disponibili fosforo e ferro, sono ottime cover crop, attraggono gli impollinatori e i loro estratti sono utili nella produzione di bioinsetticidi e biostimolanti».

I legumi hanno anche un ruolo importante nell'alimentazione dell'uomo. Hanno un contenuto elevato di proteine e fibre, sono molti ricchi di micro nutrienti e hanno una ridotta quantità di lipidi, amidi e calorie. Per sfruttare appieno queste potenzialità sono stati sviluppati prodotti alimentari innovativi a base di concentrato proteico di lupino, con la capacità di ridurre la glicemia, il colesterolo e la pressione, presentato da **Alfio Spina**, ricercatore del Crea di Acireale (Ct).

I legumi sono poi particolarmente importanti nella dieta di celiaci, vegetariani e vegani. «Una miscela di legumi e cereali, pur non assurgendo alla qualità delle proteine animali, riesce ad apportare gli aminoacidi essenziali per la sintesi proteica. Quindi rappresentano un ottimo compromesso per chi per varie ragioni non consuma carne e pesce – ha spiegato **Andrea Ghiselli** del Crea di Roma – inoltre, nelle diete gluten free per celiaci, che hanno mediamente un indice glicemico più alto, si è visto che diminuiscono l'introito calorico aumentando allo stesso tempo il senso di sazietà».

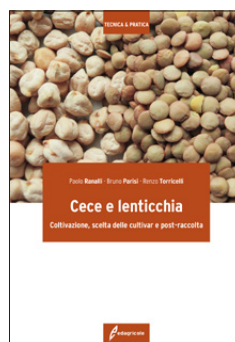
Enrico Roda dell'Università di Bologna ha sottolineato anche che, oltre a garantire una alimentazione corretta, i legumi rappresentano un'alternativa "ecologica" alla carne. La coltivazione delle leguminose, richiede meno acqua e ha un'impronta di carbonio minore

Quattro guide ad hoc firmate Edagricole

"Fagiolo e fagiolino", "Cece e Lenticchia", "Fava e pisello" e "Leguminose minori (lupino, cicerchia e roveja)". Sono le quattro monografie della collana Edagricole Tecnica & Pratica presentate al convegno "Dieta mediterranea e suoi alimenti: rapporti con il micro-

bioma" dagli autori Paolo Rannalli, Alfio Spina e Bruno Parisi assieme ad **Antonella Pedroni**, della redazione libri Edagricole. Per ogni leguminosa sono trattati in modo approfondito vari temi di carattere tecnico, come la morfologia e la fisiologia della pianta, le cultivar

esistenti e la scelta varietale, il miglioramento genetico, le tecniche culturali, le avversità e la difesa. Presenti anche aspetti di carattere generale: le caratteristiche nutrizionali, le proprietà salutistiche, lo sviluppo di alimenti funzionali e tanto altro. **S.V.**





Paolo Ranalli

rispetto all'allevamento per la produzione di carne. Tra le tante proprietà nutraceutiche dei semi delle leguminose, **Gianni Sagratini** dell'Università degli studi di Camerino (Mc) ha evidenziato la funzione prebiotica e ipocolesterolemizzante delle saponine contenute nelle lenticchie, nonché la capacità antiossidante dei legumi grazie al contenuto di sostanze fenoliche.

La dipendenza dall'estero

Purtroppo tutte queste potenzialità non sono sfruttate. L'Italia continua a essere fortemente dipendente dall'estero, importando il 75% del nostro fabbisogno che ammonta a circa 300mila tonnellate di prodotto all'anno per circa 250 milioni di euro. Con l'export ridotto al minimo, il saldo commerciale è decisamente negativo: oltre 200 milioni. Importiamo oltre il 90% di fagioli e lenticchie, l'85% di piselli e il 30%-50% di fave e ceci. Le provenienze sono tutte extraeuropee, prevalentemente da America e Cina.

D'altronde la produzione italiana è collassata. Dagli anni '30 a oggi tutte le superfici coltivate sono diminuite drasticamente, in particolare modo quelle destinate alle leguminose da granella hanno registrato un calo del 95%. Con il progressivo abbandono dell'agricoltura tradizionale, dove era parte integrante della rotazione, e l'avvento dell'agricoltura moderna, molto rivolta alla produttività, il legume è progressivamente sparito. Non hanno aiutato le rese tradizionalmente inferiori rispetto ai cereali, la concorrenza mondiale spietata (grandi superfici e prezzi ridotti) e il calo dei consumi.

Detto questo, «oggi stiamo finalmente stiamo assistendo a una ripresa della coltivazione sia convenzionale che biologica – ha detto **Alessandro Palmieri** del dipartimento di Scienze e tecnologie agroalimentari dell'Università di Bologna – da un lato gli agricol-

Fig. 1 Dinamica dell'import delle leguminose in Italia (2008-17)

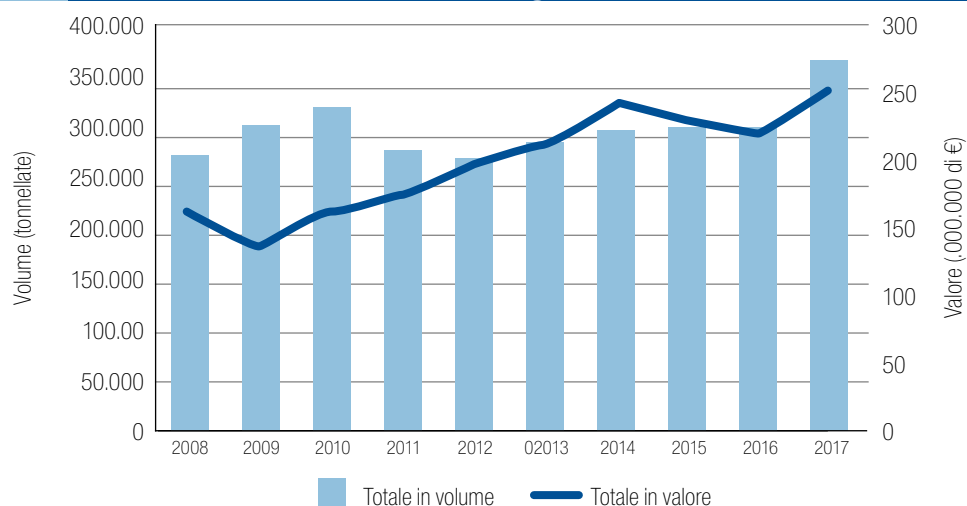
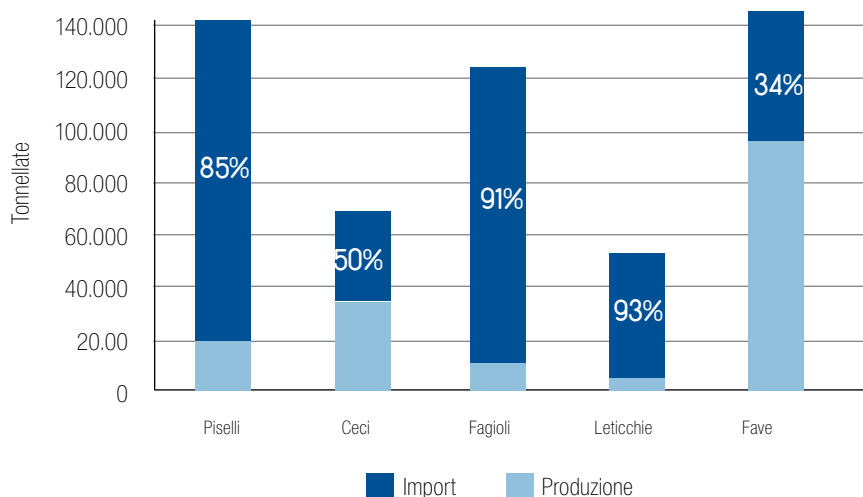


Fig. 2 Il peso dell'import delle leguminose in Italia (anno 2017)



tori reintroducono le leguminose nelle loro rotazioni, sostenuti dagli incentivi della Pac (pagamenti accoppiati e greening), dall'altro i consumatori cercano nuovi alimenti più sani, biologici e a base di proteine non animali».

Più competitività

Il ruolo che i legumi hanno nella salute umana e nella sostenibilità ambientale è evidente, ma non basta. Per il rilancio della coltivazione serve la competitività economica: maggiori rese e in minori costi di produzione.

Su questo aspetto si è espresso più volte **Paolo Ranalli**, già direttore del dipartimento "Trasformazione e valorizzazione dei prodotti agroindustriali" del Crea. «La competitività non deriva tanto dai sussidi previsti dalla Pac: bisogna spingere sulla politica a sostegno della ricerca, che deve essere capace di creare varietà più produttive e meccaniz-

zabili. Con la raccolta a mano e una fava che produce 15 quintali per ettaro non possiamo pensare di competere sul mercato estero. E senza la prospettiva di un guadagno, l'agricoltore continuerà a preferire colture più redditizie anche a discapito della sostanza organica del suolo».

Trasferire il know how

In questo contesto è quindi fondamentale valorizzare la biodiversità esistente e tutto il lavoro di miglioramento genetico fatto finora, puntare allo sviluppo di nuove varietà e spingere per il riconoscimento e la tutela delle dop, igt e igt. Ma ancora più importante è il trasferimento del know how per colmare la carenza di informazioni aggiornate e incentivare gli agricoltori nell'innovazione dei sistemi colturali. La serie di libri Edagricole è nata proprio con questo scopo. ■