Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO E FOTO DI

Anna Mossini

Great Life, così miglio e sorgo possono sostituire il mais

Il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna è capofila di un progetto europeo che punta a incentivare la produzione di colture più resilienti ai cambiamenti climatici

È un progetto unico, attualmente, a livello europeo. È finanziato per 800.000 euro dalla Commissione europea a cui si aggiunge un ulteriore 40% a carico dei *partners* che vi partecipano.
È un progetto ambizioso che si declina in tre filoni: agricoltura, *food, community*.
Stiamo parlando del Great Life, che ha nel Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna il suo capofila e in Giovanni Dinelli, docente presso il medesimo Dipartimento, il coordinatore, affiancato in qualità di *project manager* dalla collega Valeria Bregola. Ad essi si aggiungono partner importanti come Alce Nero, Kilowatt, il Comune di Cento, in provincia di Bologna, e LCE.
L'obiettivo di Great Life (https://great-life.eu/) è quello di incentivare la produzione di colture più resilienti ai cambiamenti climatici, come il miglio e il sorgo, in sostituzione del mais. Oltre all'aspetto agronomico l'iniziativa vuole sensibilizzare un numero sempre crescente di persone nei confronti della sostenibilità legata alle scelte alimentari, creando al contempo un *board* costituito da esperti nella comunicazione, ma anche agronomi, consorzi nazionali e internazionali, aziende alimentari intenzionati a fornire un contributo nella realizzazione di una prova di replicazione del progetto in altri Paesi della Ue come Cipro, Spagna o Repubblica Ceca.

Alimenti nutrienti

"Siamo partiti il 1 ottobre 2018 – spiega Valeria Bregola – e termineremo il 31 marzo 2022, possiamo quindi dire di essere ancora in una fase iniziale del progetto che ha coinvolto tre aziende agricole emiliano-romagnole per un totale di 6 ettari coltivati, compresa una parte parcellare destinata a verificare la rotazione colturale che prevede il sovescio, che significa nessun ricorso a concimi chimici. Sono tutte aziende biologiche situate in zone dalle diverse caratteristiche pedoclimatiche. L'obiettivo, e qui entra in ballo un partner importante come Alce Nero, è quella di sviluppare 4 proposte alimentari a base di miglio e sorgo da proporre al mercato, per esplorare tra i consumatori il gradimento e l'interesse. Abbiamo infatti in cantiere un progetto che coinvolgerà 200 bambini delle scuole materne del Comune di Cento ai quali verranno distribuiti snack dolci e salati a base di miglio e sorgo, oltre ad alcuni piatti realizzati dai cuochi delle mense scolastiche preventivamente formati nella preparazione di primi piatti e tortini. Si tratterà di una campagna di sensibilizzazione in cui questi alimenti, peraltro molto nutrienti, saranno i protagonisti assoluti. Ovviamente la speranza è che l'emergenza sanitaria legata a Covid19 ci consenta di realizzare anche questo *step* del progetto perché si tratta di una fase molto importante".

Autentica sostenibilità

Ricco di sali minerali come il magnesio, il potassio, il calcio e il ferro, oltre che di vitamine del gruppo B, A E, il miglio può essere considerato un ricostituente naturale e, come il sorgo, è completamente privo di glutine, il che rende questi due cereali particolarmente indicati a chi soffre di celiachia. Inoltre il sorgo, che tra i cereali si colloca al quinto posto a livello mondiale per importanza, è una pianta estremamente resistente allo stress idrico, resiliente e adattabile, in grado di resistere alla siccità e quasi del tutto inattaccabile dalle temute e pericolose micotossine, che per il mais invece rappresentano un enorme pericolo, e da numerosi agenti patogeni che invece

colpiscono il grano. Tra le sue caratteristiche nutrizionali, come il miglio è ricco di fibre e di importanti sali minerali: grazie all'elevata digeribilità rappresenta una fonte naturale di antiossidanti e fitocomposti come acidi fenolici, fitosteroli e flavonoidi.
"I dati attualmente in nostro possesso dall'inizio del progetto sono limitati alla sola campagna agraria che si è conclusa nell'ottobre dello scorso anno – puntualizza Valeria Bregola – e per questo non sono ancora sufficienti per un'elaborazione completa. Riteniamo però che la valutazione che faremo alla fine del progetto dimostrerà il reale vantaggio della sostituzione del mais con colture più resilienti e capaci di contrastare gli effetti dei cambiamenti climatici. Un vantaggio che per l'agricoltore si può tradurre nel vero significato di sostenibilità ambientale ed economica. Per noi sarà poi importante, attraverso la *community,* intercettare e favorire la richiesta di alimenti che possano modificare un po' le abitudini del consumatore attraverso l'impiego di colture più adattabili a un clima in continua evoluzione".

_____

Nelle foto:

1. Le tre aziende emiliano-romagnole coinvolte nel progetto sono tutte condotte col metodo biologico e situate in diverse zone pedo-climatiche
2. Il sorgo, come il miglio, è una coltura completamente priva di glutine
3. Le aziende coinvolte hanno messo a disposizione del progetto 6 ettari di terreno con una parte parcellare destinata a verificare la rotazione colturale