

Agri 90, i primi riscontri di stagione

Di Aldo Pasquazzo

Assorbiti gli ammortamenti relativi alle attrezzature, la cooperativa agricola di Storo fa un bilancio della produzione di grano saraceno, farina bianca e piccoli frutti

Ad Agri 90', dove soci e agricoltori hanno raggiunto quota 125, già si fanno le prime considerazioni su un'annata in cui a prevalere è stato il frumento, la cui estensione e produzione ha ormai acquisito cifre e dimensioni da competizione: si parla di ettari che vanno da 25 a 30.

Poi c'è la farina bianca, che rientra nel piano di rotazione assieme alle patate da pasto che confluiranno alla COPAG del Lomaso. “Questo tipo di farina – spiega il patron Vigilio Giovanelli – è della tipologia semi integrale (Tipo 1 macinata a pietra), molto utilizzata per fare dolci e pizze oltre che un favoloso pane.

Anche sulla coltivazione del grano saraceno si trovano buoni riscontri, considerato che gli ettari utilizzati sono passati dai 7 dello scorso anno ai 17 di quest'anno”.

Un'ulteriore novità riguarda gli apicoltori della zona, che con i fiori del grano saraceno hanno contribuito ad elevare e qualificare la produzione. Le api su quell'imbiancamento agostano della fioritura si nutrano e creano un miele di alta qualità.

Per la coltivazione delle patate qualche soddisfazione in meno, poiché la primavera incerta e piovosa sta condizionando (come dimensione del frutto) la qualità e il raccolto su un'estensione di circa 25 ettari, prevedendo di raggiungere quota 10.000 quintali di prodotto commerciabile.

Circa i piccoli frutti l'area di produzione e raccolta si è ora estesa sino in alta Val Rendena, dove a luglio le fragole conferite da più agricoltori hanno alzato l'asticella.

Ma in attesa di ulteriori riscontri la premiata ditta Giovanelli & Donati guarda non solo al prossimo Festival della Polenta (Dal 4 al 6 ottobre a Storo) ma anche a rendere la sede della coop di Via Sorino molto più pratica e funzionale.

“Con gli ultimi bilanci abbiamo praticamente assorbito gli ammortamenti relativi alle attrezzature e successivamente abbiamo investito acquistando altri terreni confinanti a nord in direzione dell'agritur La Polentera dove, attraverso un investimento di 1 milione e mezzo di euro nei prossimi anni, si andrà ad ampliare il magazzino di stoccaggio e lavorazione investendo in tecnologia. Punteremo a creare una linea dedicata alla lavorazione del frumento tenero e dei cereali minori, completamente in ambiente protetto”.

Foto archivio