

# **Grani antichi, primo raccolto. Buoni risultati alla Sterpaia**

Una filiera che dai grani antichi arrivi direttamente ai ristoranti. È l'auspicio della Parchi Val di Cornia che in questi giorni ha effettuato il primo raccolto di grani antichi. Un progetto sottoscritto lo scorso anno dalla Parchi Val di Cornia con l'Università di Firenze, la Provincia, Comuni di Piombino, Campiglia Marittima, Suvereto e San Vincenzo, il Coordinamento Toscano Produttori Biologico e l'Associazione Val di Cornia Bio, un protocollo d'intesa la cui finalità è lo sviluppo di una collaborazione tecnico-scientifica, di studio, ricerca con particolare riferimento alla conservazione delle antiche specie vegetali con il fine della conservazione della biodiversità e la promozione delle specie autoctone.

All'interno di questo progetto la Parchi Val di Cornia ha messo a disposizione una porzione di terreno agricolo del Parco costiero della Sterpaia al fine del recupero di coltivazioni biologiche e autoctone di frumento grazie alla semina di Grani Antichi. Nelle scorse settimane si è proceduto alla mietitura di questi campi e il lavoro svolto in questi mesi sembra aver dato buoni risultati. L'idea di fondo è proseguire su questa linea affinché il progetto sia di stimolo a una filosofia legata alla realizzazione di coltivazioni biodinamiche e di alta qualità e al recupero della biodiversità delle specie vegetali. Aspettando il primo report dell'Università, l'auspicio è che i buoni risultati ottenuti in questa fase iniziale del progetto siano di stimolo per l'avvio in Val di Cornia, di una filiera, che dagli antichi grani e dalle farine che ne derivano, possa creare materia prima di elevata qualità per le realtà della ristorazione locale. In sintesi, i risultati ottenuti tendono a evidenziare

ulteriormente il legame tra aree protette, agricoltura di qualità ed enogastronomia, trinomio che può diventare uno strumento vincente a supporto del turismo della Val di Cornia.

**La Nazione 7.8.2013**

*Foto: La Nazione*