



BOLLETTINO DEL RACCOLTO 2020

Presso Mancini Pastificio Agricolo **produciamo pasta solo con il grano che coltiviamo direttamente** nei campi che ci circondano, nel cuore delle Marche, ottenendo ogni anno un **prodotto vivo**, figlio dell'annata agraria. Raccogliamo il nostro grano duro ogni anno in estate, solo al naturale raggiungimento della piena maturazione e del giusto grado di umidità.

Paolo Mucci, giovane agronomo in forza alla nostra azienda agricola da un paio di anni, ha seguito in qualità di responsabile le fasi di crescita del grano fino alla **trebbiatura di luglio** e ci riporta così il suo bilancio:

*“Il segno distintivo dell'annata agraria 2019-20 è stato sicuramente l'andamento meteorologico, caratterizzato da un'iniziale siccità nei mesi di febbraio e marzo a cui è seguita una primavera molto piovosa. Il grano ha reagito alla carenza d'acqua invernale approfondendo le radici nel terreno più di quanto avvenga solitamente e questo ha permesso alla pianta di arrivare alla primavera sana e in ottime condizioni fisiologiche. Non solo, grazie a questa reazione, il grano è riuscito a superare anche una serie di forti temporali, culminata nella grandinata di maggio. Nonostante la forte preoccupazione per un raccolto all'apparenza seriamente compromesso dalla violenza di questo fenomeno - da queste parti si usa l'espressione “ci ha messo giudizio” -, l'annata si è rivelata alla fine molto generosa e ci ha permesso di raggiungere l'obiettivo prefissato di circa **2.400 tonnellate**. Da sottolineare tra gli aspetti qualitativi della granella il dato del **contenuto proteico**, mediamente **superiore al 15%**. Il **blend 2020 di pasta Mancini** è costituito quindi dalle varietà **Levante, Maestà, Nazareno** e registra l'inserimento del grano **Nonno Mariano**, che ci riserverà più avanti altre sorprese. Tutto il grano è attualmente stoccato in un magazzino e la sua conservazione è garantita grazie alla tecnica del freddo: il mantenimento della temperatura al di sotto dei 18°C inibisce infatti l'azione di muffe e insetti, azzerando ogni possibilità di ricorso a prodotti chimici di sintesi.”*

Paolo Mucci

Azienda Agricola Mancini Soc. Agr. Semplice
Via Ernesto Paoletti, 1,
63815 Monte San Pietrangeli (FM)



pastamancini.it

