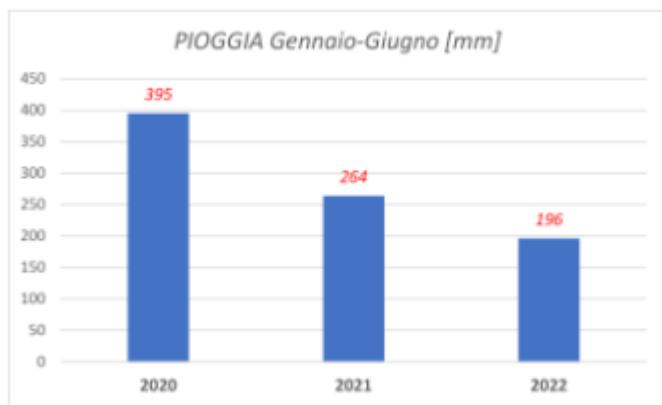




*Esiste un'azienda agricola che produce pasta in mezzo a un campo di grano.*

## BOLETTINO DEL RACCOLTO 2022

«Come nella precedente annata agraria, la carenza idrica si è confermata la condizione più complessa da fronteggiare.



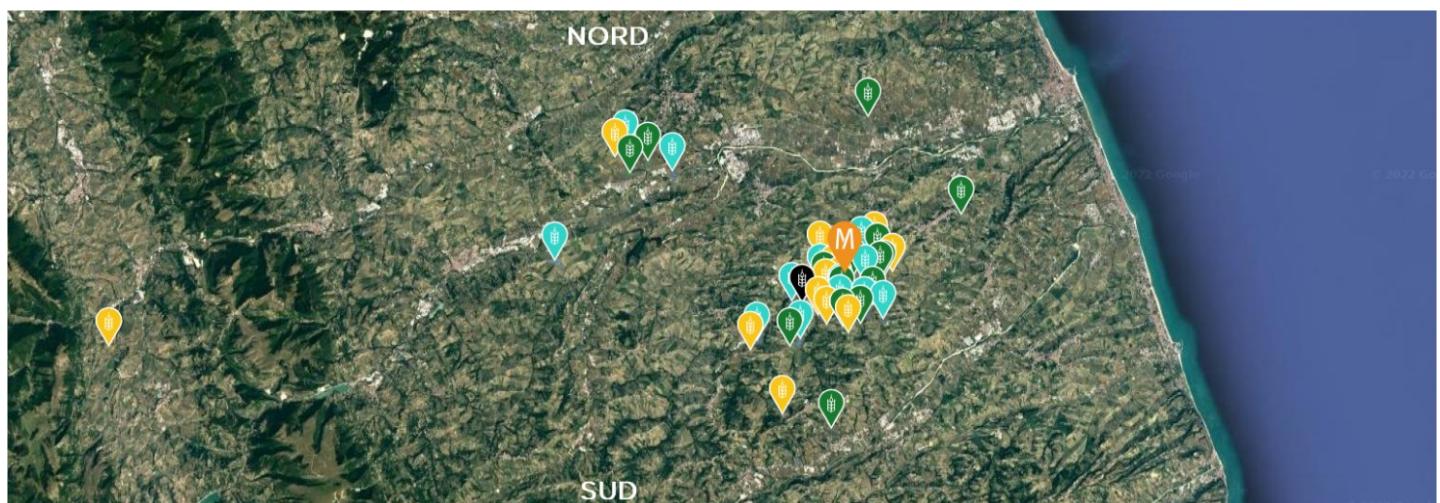
La semina di novembre è stata ritardata da precipitazioni che sono poi quasi completamente mancate nei successivi periodi invernale e tardo primaverile.



Questo aspetto ha inciso sulla resa per ettaro del raccolto determinandone la riduzione di circa il 20% rispetto alla media storica (4 t/ha invece di 5). La pianificazione delle superfici coltivate ha permesso comunque di raccogliere una quantità sufficiente a raggiungere gli obiettivi di trasformazione prefissati.

La stagione difficile ha sottolineato l'importanza della Buona Pratica Agricola, preziosa per evitare nel tempo picchi di variabilità quantitativa e qualitativa al nostro blend di grani duri *Maestà-Nazareno-Nonno Mariano*.

Tecniche agronomiche per il miglioramento della struttura del terreno come il soveccio, l'avvicendamento colturale e la minima lavorazione del suolo si sono rivelate utili anche per aumentarne la capacità di trattenere acque. Inoltre, a contribuire favorevolmente è stata la distribuzione delle coltivazioni in un areale diversificato per altitudine, vicinanza ai corsi d'acqua ed esposizione al sole.



Mappa dei campi del Raccolto 2022 (disponibile aggiornata ogni anno in [pastamancini.com](http://pastamancini.com))

I campi rivolti a Nord hanno prodotto meglio del solito avendo potuto mettere a disposizione delle piante più umidità nel terreno rispetto a quelli orientati a Sud -di norma più assolati e, quindi, più ideali per i cereali.



Se dal lato quantitativo la siccità è stata un problema, dall'altro è stata d'aiuto per una trebbiatura senza interruzioni e, soprattutto, per una **materia prima di qualità elevata**, grazie al rischio quasi nullo di sviluppo di eventuali malattie fungine del grano duro (pertanto, di micotossine). La granella si presenta di colore dorato e lucente, con **contenuto proteico alto**, mediamente superiore al 16%.

Le 2.500 t raccolte sono attualmente stoccate in un magazzino dedicato. La **tecnica del freddo**, che prevede il mantenimento della temperatura costantemente al di sotto dei 18° C, ci consente la conservazione della futura materia prima di Pasta Mancini totalmente esente da agenti chimici o dall'azione nociva di insetti e funghi.

Entro il prossimo mese di settembre, al termine del cosiddetto periodo di stabilizzazione post trebbiatura e a ridosso del cambio di annata della nostra pasta, effettueremo le analisi multiresiduali a garanzia della salubrità del grano duro raccolto. Saranno consultabili e disponibili per il download in **pastamancini.com** per tutto l'arco temporale della successiva annata agraria».



Paolo Mucci

Agronomo, Mancini Pastificio Agricolo

Azienda Agricola Mancini Società Agricola SRL

Via Ernesto Paoletti, 1

63815 Monte San Pietraneli (FM)

