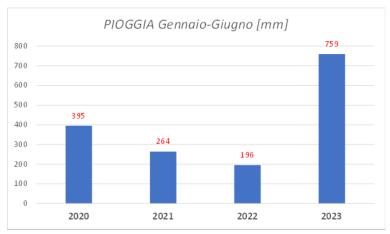


Esiste un'azienda agricola che produce pasta in mezzo a un campo di grano.

## **BOLLETTINO DEL RACCOLTO 2023**

Si è conclusa per noi da qualche settimana un'annata agraria diametralmente opposta alla precedente per quantità di precipitazioni registrate (come da grafico sotto).



Fonte: dati da rielaborazione interna.

La pioggia si è concentrata nelle fasi fenologiche finali delle nostre varietà di grano duro, dalla fioritura alla maturazione, quindi in particolare nei mesi di maggio, giugno e parte di luglio. Poiché questo periodo coincide con la fase di formazione dei chicchi, il loro peso ettolitrico/specifico ne è stato influenzato in negativo, come è evidente nella resa di produzione ridottasi del 20% rispetto alle attese della semina su 610 ha. Così, l'insegnamento del caro Mariano Mancini secondo cui "la campagna ti mette giudizio" si è reso ai nostri occhi ancora più chiaro che in passato. Tuttavia, avendo considerato anche questo possibile scenario nella pianificazione delle superfici destinate a grano duro, riusciremo a soddisfare senza problemi le nostre esigenze di trasformazione della materia prima sommando le scorte rimanenti della precedente annata agraria con il Raccolto 2023.

Viste le continue anomalie climatiche degli ultimi anni, sarà sempre più importante persistere nella strategia di diversificare la selezione delle varietà di grano duro, così come sarà opportuno ampliare di qualche km l'areale di coltivazione, rimanendo sempre nel cuore delle nostre Marche.

La particolarità del grano di quest'anno ci ha costretti a ripetuti passaggi di prepulitura e selezione già dall'inizio della **trebbiatura**, durata **dal 07 al 22 luglio**. Grazie a questa attenzione abbiamo potuto separare i chicchi minuti e striminziti da quelli più pesanti e ben formati, coerentemente con l'obiettivo di migliorare il peso ettolitrico del nostro blend annuale e, quindi, la resa in semola della fase di molitura successiva.

Dal punto di vista qualitativo il contenuto proteico non ha risentito negativamente della stagione difficile, con un valore medio del 15-16%. Il dato soddisfacente è sia frutto delle peculiarità delle varietà di grano duro scelte che dell'impostazione della gestione agronomica, incentrata sulle linee guida della Buona Pratica Agricola.

Le 2.650 t raccolte di Maestà, Nazareno e Nonno Mariano sono attualmente stoccate nel magazzino dedicato, dove si sta procedendo all'abbassamento graduale della temperatura al di sotto dei 18° C. La tecnica del freddo favorisce la conservazione durevole della futura materia prima di Pasta Mancini inibendo l'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/filosofia-produttiva/buona-pratica-agricola/ per tutto l'arco temporale della successiva annata agraria.

Paolo Mucci

Pado ellucai

Agronomo Mancini Pastificio Agricolo

Azienda Agricola Mancini Società Agricola SRL Via Ernesto Paoletti, 1 63815 Monte San Pietrangeli (FM)

