MANCINI
PASTIFICIO
AGRICOLO

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

BOLLETTINO DEL RACCOLTO 2024

Abbiamo da pochi giorni concluso la **trebbiatura del grano duro** che quest'anno è stata **particolarmente positiva** con un **raccolto che ha superato le 4.000 t.**

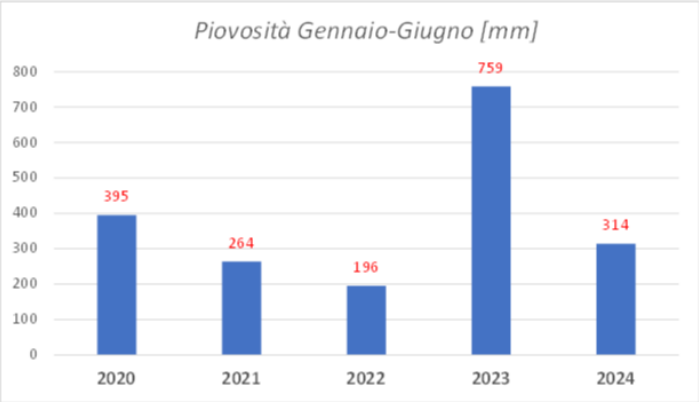
La produzione per ettaro è stata di 5,2 t, superiore del 15 % rispetto alla media aziendale degli ultimi 8 anni. Soprattutto, la qualità del grano duro presenta delle caratteristiche di cui **siamo molto soddisfatti**:

- il **contenuto proteico** è del **15,2%***
- il **peso ettolitrico** è di **82,5 kg/hl****

Si consideri che quest'anno a livello nazionale si valutano con il massimo della quotazione grani duri con contenuto proteico del 13,5% e peso specifico di 79/80 kg/hl.

"Equilibrata" è la miglior descrizione agronomica dell'annata, che ha dato frutto ad una **granella particolarmente sana**, con **assenza di malattie fungine** un **bel colore giallo ambrato** e un **profumo spiccato di grano. La nuova annata di Pasta Mancini non potrà che esaltare tutte queste caratteristiche.**

Questo risultato è stato possibile grazie a una piovosità complessiva nel periodo di crescita del grano (Gennaio-Giugno) di 314 mm, valore importante per i cereali perché influisce sia dal punto di vista quantitativo (rese) che qualitativo (sviluppo della pianta). Questo valore è simile a quello delle annate 2020 e 2021, che erano stato molto positive per il grano duro rispetto al 2022 (anno molto siccitoso) e al 2023 (anno molto piovoso). Di seguito si riporta il grafico della piovosità Gennaio – Giugno degli ultimi 5 anni:



Fonte: dati da rielaborazione interna.

*La quantità e la struttura delle proteine sono i fattori principali che determinano l'attitudine della semola a fornire una buona pasta. Dalle proteine dipende anche il valore nutrizionale del grano duro. Il contenuto in proteine è influenzato fortemente dalle condizioni stagionali, dalle tecniche di coltivazione e dalla scelta varietale.

**È il peso di un volume pari ad un ettolitro di cereali, misurato in kg/hl, e dipende dal corretto riempimento dei chicchi durante il ciclo di crescita del grano. Questo parametro è fondamentale per misurare la resa molitoria.

I risultati positivi da noi riscontrati hanno caratterizzato mediamente anche le produzioni di tutta la regione Marche che quest'anno, dai primi dati ufficiali, sembra essere la seconda regione d'Italia per produzione dietro solo alla Puglia.

Il blend delle varietà di grano duro quest'anno è costituito dalle varietà *Farah*, *Nazareno*, *Maestà* e *Nonno Mariano*. Abbiamo inserito nella miscela la varietà Farah dopo averla testata negli ultimi 3 anni e verificato i suoi risultati molto positivi sia in stagioni siccitose, sia in stagioni molto piovose.

Il grano raccolto è stato prima pulito della impurità e dai chicchi spezzati; poi le 4 varietà sono state miscelate tra loro e stoccate in un magazzino dedicato portando gradualmente la temperatura di tutta la massa di cereali a circa 18°C per una conservazione ottimale grazie alla tecnica del freddo. Cominceremo a macinare il nuovo raccolto dalla fine del mese di Agosto.

Tutti ricordano l'espressione di nonno Mariano Mancini "*Attenzione, la campagna ti mette giudizio*" e adesso, dopo le difficoltà degli ultimi 2 anni nei quali i suoi insegnamenti ci hanno ricordato le complessità di coltivare la terra, siamo felici di citarlo per condividere un momento di bellezza del nostro lavoro.

Paolo Mucci
Agronomo Mancini Pastificio Agricolo

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