

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

Nuove tecnologie all'Apca di Modena

Ricerca e sperimentazione: prodotti alimentari sotto il microscopio

Fino a poco tempo fa quando si parlava di qualità dei prodotti agro-alimentari si intendeva essenzialmente quella esteriore o quella organolettica e oggi invece si intende sempre di più quella «interiore» che fa riferimento ai metodi e ai mezzi tecnici impiegati durante le varie fasi del processo produttivo. Se pensiamo alla complessità del ciclo di produzione di un prodotto agroalimentare a partire dalle singole materie prime che lo compongono possiamo renderci conto di quanto sia difficile ma nello stesso tempo affascinante lavorare per garantire al consumatore finale (cioè a tutti

noi) che quello che mette sotto i denti è sano, pulito e controllato dall'inizio alla fine.

Per quanto riguarda l'Apca di Modena quanto sopra è già operativo da alcuni anni sulla filiera del frumento tenero - farine - prodotti da forno. Per rendere possibile l'ottenimento di un prodotto finale a qualità controllata e garantita, ci si è dotati di risorse umane e tecnologiche idonee ad ottimizzare le

varie fasi del processo che di seguito viene schematizzato.

a) Ricerca e sperimentazione agronomica. Ormai da cinque anni il settore assistenza tecnica e quello produzioni naturali lavorano sulla messa a punto di metodologie di coltivazione a basso input di prodotti chimici (o a input zero nel caso delle produzioni biologiche in senso stretto) in modo da salva-

guardare il più possibile la salute dei consumatori e anche l'ambiente in cui viviamo.

Si ricercano anche in modo massivo varietà idonee alla coltivazione con i metodi «soft» di cui si diceva ma anche ad essere valorizzate al massimo dai Mulini di Ganaceto. Tanto per dare alcuni dati sulle attività di sperimentazione nel corso della campagna 1990/91 sono state poste a confronto 40 varie

ta in prove al 3° livello su parcelle: il tutto coltivato sia con metodi convenzionali sia con metodi biologici. Sono inoltre state effettuate prove di consociazioni colturali, sovesci, utilizzo di liquami in copertura e rotazioni ecocompatibili.

b) Assistenza tecnica e controllo della produzione. Mediante l'impiego di una decina di tecnici agronomici specializzati si assistono e si tengono sotto controllo circa 5.000 ha di frumento coltivato da produttori agricoli associati all'Apca. La tendenza da parte dei soci è quella di sottoscrivere appositi contratti di coltivazione in base ai quali si impegnano a produrre le varietà di frumento indicate da Apca attenendosi ai metodi di coltivazione e impiegando i mezzi tecnici previsti dall'apposito disciplinare di produzione predisposto dall'Apca. Nel corso dell'annata i tecnici effet-

tuano regolarmente visite periodiche per fornire assistenza tecnica e per controllare il rispetto del disciplinare.

c) Fornitura di mezzi tecnici. Attraverso dieci centri di distribuzione periferici vengono forniti ai propri associati sementi, fertilizzanti e mezzi di protezione per tutte le colture. Per quanto riguarda il seme di frumento va detto che proviene per la maggior parte dallo stabilimento di selezione cooperativo Conase di Ravenna, mentre riguardo i fertilizzanti già da molti anni si sono sostituiti per quanto possibile formulati chimici con organo-minerali di produzione dell'azienda Scam.

La fornitura dei mezzi tecnici da parte di Apca al proprio socio produttore di frumento viene considerata un elemento di controllo indispensabile circa il rispetto di quanto contemplato dal disciplinare di produzione.

d) Stoccaggio e conservazione del frumento. Tutto il frumento conferito ai soci Apca viene stoccato nei silos del Molino Apca di Ganaceto e conservato con tecniche di frigo-conservazione e anidride carbonica che escludono qualsiasi impiego di conservanti e disinfestanti chimici. La conservazione avviene separatamente per il grano a qualità controllata (coltivato con metodi a basso input chimico) e per quello biologico (conservato senza impiego di prodotti chimici e certificato dal Consorzio per il Controllo dei prodotti biologici).

e) Trasformazione e controllo qualità. In un impianto all'avanguardia dal punto di vista tecnologico e igienico-sanitario e sotto il controllo vigile di un modernissimo laboratorio per il controllo qualità, le diverse varietà di frumento, opportunamente miscelate tra di loro danno origine alle diverse linee di farine prodotte dall'Apca con il marchio «Le Farine di Ganaceto». «Le Farine di Ganaceto» riassumono quindi in sé il frutto di un lungo lavoro cominciato molti mesi prima nei campi ad opera di produttori agricoli e agronomi Apca e portato avanti poi da esperti mugnai e da tecnici di laboratorio per garantire a noi tutti la «qualità totale» del prodotto.

FARINE BIOLOGICHE E SPECIALIZZATE PER LA PANIFICAZIONE E L'INDUSTRIA DOLCIARIA

*le farine
di ganaceto*

Confezioni
da 1 Kg. biologiche
e specializzate per sfoglia e dolci
nei migliori negozi



DIVISIONE MOLITORIA

Molino di Ganaceto - 41010 Ganaceto (Modena) Str. Forghieri, 174 - Tel. 099/386031 - Fax 099/386034