

Un seminario all'università Cattolica

Le coltivazioni di quinoa, una coltura originaria del Perù che in futuro andrà presa in considerazione



Quinoa: ecco dal Perù una coltura da considerare

PIACENZA - La coltivazione della Quinoa sotto i riflettori con un incontro tecnico promosso da DI.PRO.VE.S. - Dipartimento di scienze delle produzioni vegetali sostenibili dell'Università Cattolica, diventato ormai un appuntamento periodico, rivolto agli agricoltori, ai tecnici e agli imprenditori della filiera (molini, tecnologi alimentari, sementieri, ecc.) e ai ricercatori.

«L'obiettivo - ha spiegato Vincenzo Tabaglio, docente presso l'Università Cattolica e responsabile del progetto - è quello di fare il punto sulle prove di coltivazione della quinoa - coltura originaria della zona andina (altopiani del Perù e della Bolivia), ove era coltivata da circa 5000 anni -, realizzate dal Di.pro.ve.s. dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. Nello stesso momento, l'occasione è particolarmente propizia per raccogliere osservazioni e spunti sulle difficoltà riscontrate durante la coltivazione di questa potenziale alternativa per le aziende agricole».

Buona e superiore alle attese la partecipazione all'incontro, che ha anche fatto il punto sulle possibilità di inserire la quinoa nelle aziende dell'Italia Settentrionale: «Abbiamo già sviluppato esperienze in provincia di Pavia e Piacenza - spiega Tabaglio -, anzi proprio a Piacenza ci sono aziende che hanno già cominciato a seminare qualche ettaro».

Durante la riunione i professori Alberto Vercesi e Vincenzo Tabaglio hanno anche presentato gli aspetti generali di questa coltura, che è una pianta erbacea annuale della famiglia delle Chenopodiaceae, come le orticole barbabietola e spinacio, o come l'infestante chenopodio. Viene detta "pseudocereale" perché - anche se produce frutti (semi) ricchi di amido e di proteine ad uso alimentare umano - non appartiene alla famiglia delle Graminaceae, co-

me invece i veri cereali quali frumento, riso, mais. Ciò le conferisce la particolarità, oggi molto di moda, di avere generalmente un basso o nullo tenore in glutine, per cui è indicata nelle diete delle persone affette da celiachia.

La quinoa può raggiungere i 3 metri di altezza a seconda della cultivar, della fertilità del suolo e delle condizioni ambientali; ha radice fittonante, profonda e ramificata, che le dà una buona resistenza alla siccità. L'infiorescenza è una tipica pannocchia a conformazione lassa (amarantiforme) o compatta (glomerulata). Il frutto è un achenio, di forma cilindrico-lenticolare, che a maturità conserva il calice del fiore. Preferisce terreni di medio impasto e con buona dotazione di sostanza organica, ma soprattutto non sopporta i ristagni idrici. È pianta molto rustica, con basse esigenze nutrizionali e idriche e può quindi rappresentare una valida alternativa di coltivazione anche in zone collinari. La semina è preferibilmente primaverile e precoce (marzo - aprile), in righe distanti 15-50 cm, con una dose di seme di 8-22 kg ha⁻¹, interrato a 1-3 cm di profondità. La raccolta avviene in agosto-settembre in funzione della varietà, utilizzando una comune mietitrebbia appositamente regolata.

«Dal punto di vista della sostenibilità economica questa filiera - ha continuato Tabaglio - potrebbe andare a costituire una nicchia interessante: infatti in termini di mercato si tratta di una coltura di grande redditività, sia quando viene coltivata in regime convenzionale, che in biologico».

Pur non potendo certo rappresentare una soluzione per sostituire le colture industriali in crisi, la quinoa potrebbe inserirsi nelle rotazioni della nostra realtà agricola, costituendo per gli agricoltori una possibilità interessante.