



COMUNICATO STAMPA

31 agosto 2022

Raccolto Regiograno 2022: 330 tonnellate dei migliori cereali

Promozione dell'iniziativa con una mirata campagna in Alto Adige

35 panifici, 57 aziende agricole, 100 ettari di campi coltivati a cereali e un raccolto che, grazie alle buone condizioni meteo di cui hanno beneficiato le sementi dopo lo svernamento, ha soddisfatto le aspettative – sia in termini di qualità che di quantità. Giunto ormai al suo undicesimo anno di vita, il progetto Regiograno si conferma come un'importante nicchia nel panorama dell'agricoltura in Alto Adige. La scorsa primavera IDM Alto Adige ha dato il via a una campagna promozionale nelle aziende altoatesine dedicate alla panificazione per incrementare la conoscenza delle specialità di pane da Regiograno.

Il Regiograno viene coltivato soprattutto in Val Venosta, in Val Pusteria, in Valle Isarco e sul Monzoccolo, su una superficie complessiva di circa 100 ettari. Nel 2022 sono state raccolte circa 330 tonnellate, delle quali 220 di segale, 100 di farro e 8 di orzo, più della metà delle quali di produzione biologica.

Della lavorazione dei cereali Regiograno è responsabile il Molino Merano. “Quello del 2022 è un buon raccolto. Le favorevoli condizioni meteorologiche da quando sono spuntati i semi hanno garantito una qualità molto buona. Anche la quantità rispetta la media sul lungo periodo. Quest'anno il raccolto ha preso il via già a metà luglio, due settimane prima rispetto alla media”, afferma Rolf von Berg, amministratore e titolare di Molino Merano. “In Alto Adige l'interesse per la coltivazione di Regiograno è in aumento: non da ultimo in seguito all'attuale situazione del mercato internazionale, ma anche grazie a un ricambio generazionale nell'agricoltura e al susseguente interesse dei giovani per la coltivazione di cereali come alternativa o reddito aggiuntivo alla frutticoltura e alla produzione lattiero-casearia. Per noi l'iniziativa Regiograno è un progetto prezioso per il sostegno dei circuiti economici locali nonché un contributo all'incentivazione della biodiversità”, aggiunge Rolf von Berg.

Il progetto Regiograno è stato avviato undici anni fa dai seguenti partner: Unione dei coltivatori diretti dell'Alto Adige, Centro di sperimentazione Laimburg, Consulenza per l'agricoltura montana (BRING), TIS innovation park (ora IDM Alto Adige) e Unione commercio turismo servizi Alto Adige. Il coordinamento interno al gruppo del progetto viene oggi gestito da IDM, dipartimento Food Innovation.

IDM Südtirol / Alto Adige
Pfarrplatz 11
Piazza della Parrocchia, 11
I-39100 Bozen / Bolzano
T 0471 094 000
www.idm-suedtirol.com



Dal 2021 sussiste inoltre una collaborazione con il Gruppo Locanda Sudtirolese, che intende puntare con ancora maggior incisività sulla territorialità e che ha aumentato di conseguenza l'utilizzo di Regiograno locale.

“Per gli agricoltori coinvolti nel progetto, il Regiograno è un'interessante fonte di reddito alternativa che risulta anche sostenibile sul piano economico”, dice con convinzione Vera Leonardelli, direttrice del dipartimento Business Development di IDM. “Di fondamentale importanza è però anche un maggiore coinvolgimento dei settori gastronomico e alberghiero, così da incentivare le sinergie tra agricoltura e turismo e innalzare ulteriormente il valore e la notorietà del Regiograno in Alto Adige. Per riuscirci, nel 2022 abbiamo avviato un'ulteriore campagna per la promozione del progetto Regiograno”, spiega Vera Leonardelli.

Tramite mirate iniziative presso i punti vendita, la campagna pluriennale – elaborata e coordinata da IDM Alto Adige – si è data come obiettivo il raggiungimento di una maggiore visibilità e apprezzamento dei cereali regionali, allo scopo di aumentarne la domanda. A beneficiarne sono tutti i soggetti coinvolti nella catena di produzione del valore: agricoltrici e agricoltori, panifici e mulino. La campagna ha preso il via il 15 maggio 2022. L'iniziativa, cui partecipano attualmente 15 panifici con 63 punti vendita, comprende la produzione di materiale pubblicitario per i punti vendita come banner, richiami grafici per gli scaffali, espositori da tavolo e sacchetti per il pane nonché una campagna online con relativa Landingpage.

“Il pane con il Marchio di Qualità Alto Adige garantisce che almeno il 75 per cento delle farine utilizzate provenga da cereali dell'Alto Adige”, afferma Hannes Schwienbacher della Commissione tecnica per il pane. “Nei loro negozi, i panificatori offrono i prodotti realizzati con il Regiograno e, in parte, anche la farina, che viene venduta anche al consumatore finale in confezioni di piccole dimensioni”, precisa. Il Regiograno si può acquistare anche presso il Farinarium e lo shop online di Molino Merano e presso i migliori negozi specializzati.

Chi vuole convincersi personalmente della qualità del gustoso pane prodotto con il Regiograno con il Marchio di Qualità Alto Adige, anche quest'anno ne avrà nuovamente l'occasione presso il Mercato del pane e dello strudel Alto Adige, che si terrà a Bressanone dal 30 settembre al 2 ottobre 2022.

Contatto stampa

Paul Zandanel

T +39 0471 094104

M +39 348 2351634

paul.zandanel@idm-suedtirol.com

www.panealtoadige.com

<https://lp.suedtirol.info/regiograno>

www.mercatodelpane.it