

COMUNICATO STAMPA

27 ottobre 2021

RegioGrano e Locanda Sudtirolese avviano una collaborazione

L'impegno per i cereali locali come specialità in ambito gastronomico

La collaborazione recentemente concordata tra il Gruppo Locanda Sudtirolese, il Molino Merano e IDM Alto Adige incentiva le sinergie tra la gastronomia e l'agricoltura – un obiettivo centrale del progetto RegioGrano, che da ormai un decennio sostiene la coltivazione di cereali in Alto Adige.

“Siamo molto soddisfatti di essere riusciti ad avviare la collaborazione con il Gruppo Locanda Sudtirolese – con una garanzia d'acquisto per il RegioGrano locale”, afferma Manuela Irsara, Head Food & Wellness Innovation presso IDM Alto Adige. “Una delle nostre principali priorità è rafforzare il legame tra gastronomia e settore alberghiero, così da sostenere le sinergie tra agricoltura e turismo e innalzare ulteriormente il valore e la notorietà del RegioGrano”, aggiunge Irsara.

Nelle 33 Locande Sudtirolesi la cucina altoatesina, genuina e tradizionale, è sempre al centro dell'attenzione, così come l'utilizzo di prodotti locali e stagionali. In questo senso gli aderenti a questa iniziativa firmata HGv intendono ora ricorrere in maniera ancor più consapevole ai cereali locali. Tramite un sondaggio precedente alla semina, si stima congiuntamente il fabbisogno annuo. “Regionalità e sostenibilità sono valori che ci stanno molto a cuore”, assicura Florian Patauner, presidente del Gruppo Locanda Sudtirolese. “Grazie a questa collaborazione possiamo incrementare, nei nostri ristoranti, l'utilizzo di un prodotto tanto versatile e di alta qualità come i cereali. I cereali dell'Alto Adige hanno una lunga tradizione. La collaborazione si presenta ideale anche dal punto di vista della conservabilità”.

Rolf von Berg, titolare e amministratore del Molino Merano, cioè il mulino che acquista e lavora i cereali del progetto RegioGrano, sottolinea: “Per noi la qualità è l'aspetto di maggiore importanza in assoluto, perché una farina di pregio si ottiene solo a partire da buone materie prime. Siamo soddisfatti di essere partner di questa cooperazione e poter rifornire il Gruppo Locanda Sudtirolese di farine e cereali di alta qualità”.

Per informare anche le visitatrici e i visitatori delle strutture ricettive circa la qualità e la provenienza dei cereali, i menù possono essere decorati da un logo RegioGrano. Col sostegno di IDM, inoltre, i partner promuovono l'iniziativa tramite interventi mirati di marketing – per esempio sui social media e sulle rispettive pagine web.

L'iniziativa RegioGrano, avviata nel 2013 grazie a un progetto FSE, si è posta l'obiettivo di innalzare la creazione di valore aggiunto della coltivazione di cereali sul

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

territorio regionale, di sviluppare nuovi prodotti di nicchia di alta qualità, di rafforzare i circuiti economici locali e di conservare la varietà delle specie e del paesaggio agricolo. Ai partner del progetto la nuova collaborazione offre sicurezza nella programmazione, un fattore in grado di rendere più attrattiva la coltivazione di cereali. Già oggi il progetto Regiograno va a riempire un'importante nicchia nell'agricoltura dell'Alto Adige, ed è completamente autosufficiente. Nell'ambito di questa iniziativa, in Alto Adige si è arrivati a coltivare a cereale circa 93 ettari di terreno. Con 64,5 ettari di superficie coltivata, la maggior parte del Regiograno è costituita dalla segale, mentre il farro viene prodotto su 28,5 ettari. Oltre a questo, viene coltivato anche orzo. A produrre Regiograno sono attualmente, 56 agricoltori in Val Pusteria e nella Valle di Anterselva, in Val d'Isarco, in Val Venosta e sul Monzoccolo. La gran parte è già costituita da coltivazione biologica – la segale biologica, per esempio, ammonta a circa metà del raccolto di segale, mentre il farro biologico supera addirittura il 70 per cento.

Il Molino Merano lavora annualmente circa 300 tonnellate di cereali Regiograno. Già prima della consegna al molino, un campione viene testato in laboratorio. Il cereale fornito viene quindi pulito, macinato e confezionato solo in presenza di risultati soddisfacenti.

I prodotti da Regiograno sono disponibili presso il negozio al dettaglio Farinarium e presso lo shop online del Molino Merano nonché in punti vendita selezionati. La gastronomia può rifornirsi di farina direttamente in loco presso il Molino Merano oppure tramite i fornitori per gastronomia Wörndle. 20 panifici offrono inoltre specialità di pane da Regiograno. Queste ultime, se contengono almeno il 75 per cento di Regiograno, possono anche fregiarsi del Marchio di Qualità Alto Adige.

Contatto stampa

Paul Zandanel

T +39 0471 094 104

paul.zandanel@idm-suedtirol.com

www.idm-suedtirol.com/it/il-nostro-lavoro/sviluppo-di-settore/settore-alimentare

www.meranermuehle.it/business/it/prodotti/regiograno/

www.gasthaus.it/it/locanda-sudtirolese/