



**LA TERRA  
E IL CIELO**  
Agricoltura biologica dal 1980

Per un'alimentazione ed un ambiente sani.  
Per un uomo sano, in armonia con la natura.

For a nutrition and a healthy environment.  
For a healthy man, in harmony with nature.



**PITICCHIO, 14-10-2020**

## **1)ANDAMENTO RACCOLTO 2020**

## **2)ANDAMENTO VENDITE E ANDAMENTO GENERALE DELLA NOSTRA COOPERATIVA**

Cari amici gasisti,

eccomi qua come ogni anno, per informarvi sull'andamento del raccolto 2020 e l'andamento generale della coop.

### **1)RACCOLTO 2020:**

L'annata agraria 2019-2020 è stata caratterizzata dalla siccità. L'inverno particolarmente mite, senza neve. La neve per i cereali rappresenta una vera e propria concimazione con la sua capacità di captare, scendendo dal cielo, le particelle di azoto nell'aria portandole nel terreno, però il problema maggiore è stato la mancanza di acqua, sia in inverno che in primavera, la pioggia caduta è stata giusto necessaria per non far morire il cereale e portarlo fino al raccolto. La conclusione è che ogni anno è sempre più difficile fare previsioni medie dei raccolti, e per chi come noi fa la "vera filiera" e ogni anno è sempre più difficile fare programmi. Mi preme ricordare a tutti cos'è la vera filiera. A settembre, di ogni anno, si fanno i programmi di semina per il raccolto dell'anno successivo, programmi basati sullo storico di una resa media degli anni passati. Con il cambiamento climatico di questi ultimi anni, la resa media non torna più, a volte si ha una resa doppia o una resa molto bassa, causando eccedenze o mancanze di prodotto, oltre chiaramente al problema dell'instabilità dei mercati.

### **GRANO DURO QL. RACCOLTI 3.500 RESA MEDIA PER ETTARO qI 29,90**

Il raccolto del grano duro è stato buono, il peso specifico tutto sommato sufficiente, le proteine sono un po' scarse. Il quantitativo raccolto probabilmente, secondo le previsioni di vendite, non sarà abbastanza per arrivare al raccolto 2021, comunque sarà nostra cura informarvi, nel caso dovremo ricorrere all'acquisto sul mercato. La miscela di grani duri è composta dalle seguenti varietà: Claudio, Achille, San Carlo, Odisseo. Queste varietà, alcune danno il glutine necessario per la tenuta di cottura, altre l'indice di giallo (un buon colore della pasta) e le proteine. Importante anche in questo caso farvi notare come mai la pasta integrale costa un po' meno della pasta di semola. Normalmente sul mercato la pasta l'integrale costa di più della pasta bianca, ma questa è solo una speculazione. La pasta integrale ha una resa maggiore rispetto alla bianca. Da 100 kg di grano, dopo averlo selezionato, macinato e pastificato, ricaviamo circa 75 kg di pasta, con la bianca da 100 kg di



**LA TERRA  
E IL CIELO**  
Agricoltura biologica dal 1980

Per un'alimentazione ed un ambiente sani.  
Per un uomo sano, in armonia con la natura.

For a nutrition and a healthy environment.  
For a healthy man, in harmony with nature.



grano ricaviamo circa 60 kg di pasta, in conclusione è giusto che la pasta integrale costi meno della bianca.

### **GRANO TENERO QL. 237,40 RESA MEDIA PER ETTARO q| 28,30**

Il grano tenero solitamente rende di più del grano duro, ma il raccolto 2020 ha reso meno del duro. Questo dato rafforza ancora le difficoltà previsionali, lo storico di tanti anni non vale più. Le varietà sono le seguenti: miscuglio di Verna, Rieti, Frassineto, Mentana, Iervicella, grani antichi miscelati appositamente per dare proteine, gusto e sapore ai prodotti, pane, pasta fresca, dolci o altro, la varietà Bologna è un grano moderno che dà la forza lievitante al pane.

Questo quantitativo di grano tenero è sufficiente per arrivare a nuovo raccolto.

### **ORZO MONDO QL 537 RESA MEDIA PER ETTARO 25,80**

Anche quest'anno, come l'anno passato, si è confermato un buon raccolto di Orzo Mondo e questo ci conforta, perché dopo anni di resa molto bassa, finalmente siamo riusciti a tornare a livelli accettabili, mettendo al sicuro il reddito minimo dell'agricoltore, cosa che negli anni passati non era stato possibile. La varietà di Orzo Mondo è Digersano, particolarmente ricco di Betaglucani, importantissimi per l'organismo, cosa che invece non troviamo o ne troviamo molto poco negli orzi vestiti. L'orzo mondo viene utilizzato per fare l'orzo perlato e caffè d'orzo.

### **FARRO TRITICUM DICOCCUM QL. 2120 RESA MEDIA PER ETTARO 24,03**

Finalmente con le ormai prossime semine potremo tornare ad impegnare i normali ettari di farro per il nostro fabbisogno. Coltura molto amata, dai nostri soci, sia per la resa che per il controllo delle erbe infestanti. Dopo anni di surplus, causa l'enorme produzione nazionale che ha intasato il mercato, ora si torna alla normalità, anzi i prezzi del normale mercato sono risaliti e per la prima volta ci arrivano richieste importanti di questo prodotto. Il quantitativo è sufficiente per il nostro fabbisogno. Il farro merita una nota importante, perché non tutti sanno come mai il prezzo di vendita è più alto della normale pasta di grano duro. Innanzitutto la resa in campo è più bassa del grano, quindi normalmente, il farro viene liquidato di più, ai soci, rispetto al grano. Il farro deve essere decorticato e la perdita per ogni quintale in entrata, pulizia e decorticazione, varia secondo l'annata e arriva ad un 40% tra le impurità e la decorticazione. Quindi per fare un kg di pasta al farro, è necessario partire con la bellezza di 210 kg di farro da selezionare e decorticare, questo perché perdiamo un 40% nella selezione e decorticazione, un 11% nella molitura e setacciatura della crusca più grossolana, 10% nella pastificazione. Per questa perdita così importante, naturalmente il prodotto ha un prezzo maggiore.



**LA TERRA  
E IL CIELO**  
Agricoltura biologica dal 1980

Per un'alimentazione ed un ambiente sani.  
Per un uomo sano, in armonia con la natura.

For a nutrition and a healthy environment.  
For a healthy man, in harmony with nature.



### **TAGANRO' QL 96,16 RESA PER ETTARO 21,37**

Questo è un cereale molto antico, la nostra cooperativa l'ha recuperato circa 15 anni fa e oggi produciamo della pasta integrale. Dalle nostre ricerche, questo grano duro era stato diffuso dai Romani nel loro impero, ma con la caduta dell'impero, era rimasta una piccola zona a Taganrog, una piccola cittadina sul mar Nero in Ucraina. La repubblica di Venezia, nel 1.600, l'ha riportato in Italia e si è diffuso nuovamente per le sue qualità, poi di nuovo perso con l'avvento dei grani moderni più produttivi. La resa di quest'anno è ottima, negli anni passati, abbiamo toccato punte molto basse, anche 10 ql ad ettaro. Importante far notare che il Taganrò, ma un pò tutti i grani antichi, controllano molto bene le erbe infestanti.

### **POPOLAZIONE EVOLUTIVA DI GRANI DURI ANTICHI CECCARELLI QL 73,40 RESA PER ETTARO ql. 35,50**

Quest'anno la resa della popolazione evolutiva è entusiasmante!! Ha nettamente superato le rese del grano duro moderno, quindi prende sempre più corpo il nostro sogno, se le rese si mantengono a questi livelli, abbandonare tutti i grani duri moderni per fare la pasta solo con la popolazione evolutiva di Ceccarelli. Da notare il sapore inconfondibile e la tenuta di cottura unica.

### **LENTICCHIE**

Buona parte dei nostri soci che avevano seminato le lenticchie, sono stati costretti a trinciarle, causa la siccità che ne ha compromesso il raccolto, quei pochi quintali raccolti, circa 6, saranno destinate alle nuove semine. Pertanto le lenticchie saranno acquistate da un produttore Umbro che si conosce da lunga data con garanzia del vero biologico.

### **CECI QL 50 RESA MEDIA PER ETTARO QL 8,50**

La produzione anche quest'anno è stata scarsa, il cece generalmente non vuole troppa umidità, però in questa annata la siccità è stata tanta da compromettere le rese. Il quantitativo se non ci sono esplosioni di vendite potrebbe essere sufficiente o una piccola mancanza per arrivare a nuovo raccolto.

## **2)ANDAMENTO GENERALE DELLA COOPERATIVA**

L'anno 2020 è per noi l'anno della svolta. Nuove figure professionali sono state inserite sia nel comparto commerciale, ma soprattutto nella direzione generale con l'inserimento di un nostro socio conferitore, Stefano Catena. Stefano proviene dal mondo cosiddetto convenzionale, con un'esperienza di 40 anni nella direzione di aziende del settore metalmeccanico. Noi siamo cresciuti in questi 40 anni, senza esperienza in tutta la lunga filiera. In primo luogo ci siamo inventati agricoltori, poi conservatori di materie prime, trasformatori e soprattutto abbiamo creato un mercato del



**LA TERRA  
E IL CIELO**  
Agricoltura biologica dal 1980

Per un'alimentazione ed un ambiente sani.  
Per un uomo sano, in armonia con la natura.

For a nutrition and a healthy environment.  
For a healthy man, in harmony with nature.



prodotto biologico, cosa che negli anni 80 non c'era. Oramai da anni sentivamo l'esigenza di inserire una figura professionale, figura che però sposasse per intero i nostri valori. Questo abbinamento di professionalità e valori era come pretendere l'uovo e la gallina, oltre al problema costi con una figura professionale di valore. Oggi con soddisfazione e orgoglio devo dire che siamo riusciti ad avere sia l'uovo che la gallina con un equilibrio anche dal lato dei costi. Devo dire veramente che Stefano ha sposato pienamente i nostri valori portando quella professionalità necessaria sia all'interno della cooperativa che all'esterno con i fornitori e nel commerciale. Abbiamo varato con l'assemblea dell'8 agosto, grazie a Stefano, un piano industriale e di rilancio per 5 anni, con previsione di investimenti necessari per snellire e ammodernare sia l'organizzazione interna, le lavorazioni e la penetrazione commerciale. Ora possiamo guardare l'orizzonte con l'animo più sereno per affrontare le numerose sfide che il mercato ci prospetta ogni giorno. Dopo 2 anni di segni negativi, 2018-2019, ora finalmente confidiamo di tornare nel 2020 ad un bilancio in pareggio con prospettive più favorevoli nei prossimi anni.

Per quanto riguarda le vendite del 2020 l'andamento è stato in parte influenzato dalla situazione creatasi in primavera per il COVID 19 e a fine settembre possiamo riscontrare un aumento verso i Gas del +30 %, vendite dirette a negozi +20%, Ecor +14% , la GDO Marche +16%, paesi extracee +12%, paesi CEE +32%. Dopo 2 anni veramente difficili, il sole sembra iniziare a splendere e questo ci ha permesso di festeggiare il nostro 40° della cooperativa con serenità e con l'orgoglio di aver raggiunto un traguardo invidiabile.

Il Presidente

Bruno Sebastianelli