

Studio di Eurosider e Consorzio

# Silos biologici Cereali conservati senza «veleni»

Neri: «Più garanzie per la salute»



**SUCCESSO**  
I silos di Roselle dove si è svolta la fase sperimentale per conservare i cereali senza l'ossigeno

di Giancarlo Capecchi

GROSSETO — «Sistema pilota per la conservazione di granaglie in atmosfera di azoto a basso tenore di ossigeno»: è questo il nome del progetto di sperimentazione che il *Consorzio agrario* di Grosseto ha portato avanti nell'Agenzia di Roselle, in collaborazione con Eurosider. E oggi si hanno i primi risultati positivi.

«Per noi — commenta il presidente Massimo Neri — una grande soddisfazione, la testimonianza di capacità del *Consorzio* che lavora per garantire, attraverso procedure innovative, assistenza tecnica e controllo agli agricoltori per una produzione sempre più qualitativa».

Il sistema innovativo per la conservazione dei cereali, che utilizza l'azoto per granaglie e simili stoccati in silos, ha come obiettivo l'eliminazione completa dei residui nocivi per l'uomo.

«L'azoto elimina infatti l'ossigeno — spiega il direttore Fabrizio Zoli — impedendo la formazione e la sopravvivenza di insetti, funghi e muffe a beneficio quindi della conservazione del prodotto e della salute del consumatore. La tecnica permette di mantenere frumento e cereali eliminando gli effetti dannosi per la salute dell'uomo e per l'ambiente, abbandonando il vecchio e tradizionale metodo che utilizzava prodotti chimici».

La prima fase di sperimentazione del progetto è stata effettuata, a partire da luglio 2004, nei silos metallici dell'agenzia consortile di Roselle.

Nei silos chiusi ermetica-

mente sono state stoccate alcune partite di grano duro provenienti dalla campagna rosellana che presentavano impurità.

Alcuni sottocampioni invece sono stati posti in conservazione ed incubazione in silos, e trattati normalmente con fosfine. «All'inizio di ottobre — aggiunge Neri — si è deciso di procedere al primo controllo dello stato del prodotto, scegliendo un periodo critico per la zona di Grosseto perché coincide con un'alta proliferazione di insetti. Il grano stoccato sotto azoto si presentava in ottime condizioni di conservazione, con odore fragrante e tipico del frumento appena raccolto e non esistevano insetti vivi ai vari stadi. Nel prodotto invece trattato chimicamente si è riscontrato lo sfarfallamento di diversi esemplari di lepidotteri».

Le procedure di controllo condotte dall'Istituto per la valorizzazione del legno e delle specie arboree di Follonica hanno attestato che il metodo ha perfettamente funzionato, e pertanto si è deciso di continuare la sperimentazione fino allo scorso gennaio, mese in cui è avvenuto il secondo prelievo di campione che ha dato ancora esito positivo.

«Si tratta di un successo di enorme rilievo che valorizza i prodotti degli agricoltori maremmani — ha concluso Massimo Neri — e che apre la strada alla soluzione di un grave problema al centro dell'attenzione mondiale e seguito con interesse dalla stessa Unione Europea oltre che dalla Regione Toscana e dagli operatori del settore alimentare».

Industriali

## «Giovani» Migliorini ai vertici

GROSSETO — Lucia Migliorini resta alla presidenza del «Gruppo giovani imprenditori» dell'associazione Industriali.

La sua conferma è arrivata al termine dell'assemblea che ha rinnovato le cariche sociali che vedono Andrea Guadagnoli come vice presidente e, come consiglieri, Roberta Francioli, Antonella Mansi, Federico Moscatelli, Giulia Palmieri e Alessandro Ulmi.

I delegati regionali, invece, sono Andrea Guadagnoli e Antonella Mansi.

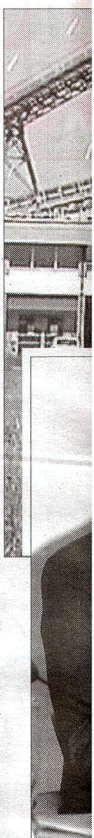
Il presidente della C

di Luca Mantignioni

GROSSETO — Un programma condiviso. Suonava come uno slogan, soprattutto dopo un rinnovo della presidenza della Camera di commercio che aveva causato più di un mal di pancia, e quindi ritrovandosi come punto fermo dopo una verifica di mezza legislatura insieme alle associazioni di categoria non può che essere preso come motivo di soddisfazione. Per gli impegni presi e mantenuti, per quelli in corso e per quelli che muovono i primi passi, considerato che questi ultimi sono arrivati sul tavolo dei consiglieri con la scritta «maneggiare con cura». Un po' perché la materia sembra stare sul confine delle competenze istituzionali dell'ente, il resto perché la stessa materia è stata capace di causare strappi anche all'interno di «famiglie» (comprese coalizioni politiche) che sembravano invece ben collaudate. La «materia» è il cogeneratore di Scarlino e l'idea arriva dal presidente della Camera di commercio, Federico Vecchioni che parla di «valutazione prudenziale», ma che difficilmente ne avrebbe fatto cenno se non sapesse di avere dalla sua la fiducia delle singole categorie. Un programma condiviso, appunto. A tutto tondo.

**Presidente, cosa c'entra la Camera di commercio con il cogeneratore?**

«C'entra in questo senso: la partita che si giocherà intorno a quell'impianto è una di quelle



IDEE F  
associa

in grado di l'economia mera di cor meglio di c deve) rapp interessi di i nomine d rio».

E passando la proposta «La Camera esclude un

I prodotti maremmani ai festi

## Vino rosso, c Come ti conc

di Carlo Sesti

GROSSETO — Il Messico, il prossimo ottobre, potrebbe parlare maremmano. L'occasione è quella offerta dal festival di prodotto italiano, organizzato da una catena della grande distribuzione all'interno dei suoi 53 punti vendita. Una ghiotta occasione per promuovere i nostri prodotti enogastronomici ma soprattutto per far conoscere ai pronipoti dei conquistadores spagnoli, il nostro territorio. Così due buyers della Distribuidora Liverpool hanno partecipato a una esposizione, organizzata da Grosse Export e dalla Camera di commercio, dei prodotti di 26 aziende maremmane. Dal riso all'olio, dai vini ai tartufi, dalle