

CHI E' L'UNIVERSITA' AGRARIA DI TOLFA
L'Università Agraria di Tolfa nasce dalla riunione, avvenuta nel 1868, delle due Università preesistenti, l'Università degli Agricoltori e Boattieri e l'Università di Mosceria (piccoli possidenti di bestiame bovino ed equino), in una unica "Università degli Agricoltori e Possidenti di bestiame".

La prima istituzione delle due Università degli Agricoltori e Boattieri e di Mosceria, risale a tempi antichissimi; secondo la tradizione l'Università degli Agricoltori e Boattieri nasce nel 1620, ma non prima del 1767 ridusse a sistema le sue antiche costumanze. E' in detta epoca che risulta annotata nei registri una prima adunanza degli agricoltori e boattieri; l'Università di Mosceria ha una origine meno antica; si attribuisce all'anno 1710, ma soltanto nel 1735 iniziò a registrare i primi atti.

Le due Università si sono rette con le norme che, nel tempo, venivano stabilite nelle rispettive "Congregazioni". Il primo regolamento fu approvato con Chirografo emanato dal Pontefice Pio VII in data 4 giugno 1820.

Avvenuta la divisione dei beni tra i cittadini di Tolfa e della sua frazione Allumiere, eretta a Comune, le due Università, riunite in una sola, ebbero un secondo Regolamento compilato nel 1868, approvato dal Consiglio dei Ministri, sentito il Consiglio di Stato, il 5 gennaio 1870. L'Università Agraria è stata riconosciuta persona giuridica con legge 4 agosto 1894 n. 397 "Ordinamento dei domini collettivi nelle Province dell'ex Stato Pontificio". In seguito a detta legge fu compilato il nuovo Regolamento deliberato dall'Assemblea in seduta del 7 novembre 1896, approvato dalla G.P.A. il 26 marzo 1897.

L'Università Agraria, nell'esercizio dei compiti istituzionali, cura gli interessi agricoli, zootecnici e di conservazione dei valori ambientali e naturalistici dell'intera popolazione del Comune di Tolfa. Ne promuove lo sviluppo ed il progresso civile, sociale ed economico e garantisce la partecipazione dei cittadini alle scelte politiche ed all'attività amministrativa.

L'estensione del territorio gestito dall'U.A. di Tolfa è di circa 8.000 ettari ripartiti tra boschi pascoli e seminativi. Circa 1.400 ettari sono condotti direttamente dall'Ente tramite un'azienda agricola biologica; le produzioni biologiche sono quelle ottenute applicando il metodo definito dalla normativa europea (Regolamento Comunitario n. 834/2007, e sue successive modifiche ed integrazioni, e Regolamento attuativo n. 889/2008).

Gli indirizzi produttivi sono:

1. Allevamento biologico di bovini di razza marenmmana, charollais e limousine;
2. Allevamento biologico di equini di razza tolfetana e asini di razza grigio di Allumiere;
3. Coltivazione biologica di cereali, legumi e altre specie vegetali;
4. Coltivazione biologica di canapa da seme.

Ad oggi vengono coltivati circa 300 ettari per le produzioni vegetali, i rimanenti ettari (circa 1.100) vengono utilizzati per l'allevamento degli animali che sono così ripartiti: circa 700 capi bovini, circa 100 capi tra cavalli e asini.

Dal 2015 l'U.A. di Tolfa ha iniziato la produzione e commercializzazione anche di prodotti trasformati quali: derivati della canapa (olio, farine, semi decorticati, ecc.), farine di grani antichi molite a pietra, pasta secca prodotta con le stesse farine, legumi (ceci, piselli, ecc.), carne. Tutti i prodotti dell'U.A. di Tolfa sono derivati da coltivazioni e allevamenti secondo il metodo dell'agricoltura biologica e totale assenza di OGM.

I GRANI ANTICHI

I grani antichi altro non sono che varietà del passato rimaste autentiche e originali, ovvero che non hanno subito alcuna modificazione da parte dell'uomo per aumentarne la resa o ridurre l'altezza della spiga, né tantomeno sono stati oggetto di modificazioni genetiche.

Un esempio tra i più conosciuti a livello nazionale è il Senatore Cappelli ma ne esistono molti altri a seconda

della regione di produzione. Esistono ad esempio il Saragolla, la Tumminia, il Grano Monococco, il Gentil Rosso, la Verna, il Riети, ecc.

La nostra produzione è orientata sulle varietà Senatore Cappelli e Saragolla.

I grani antichi non sono stati rimaneggiati geneticamente dall'uomo e per questo hanno una resa molto minore rispetto al più diffuso e moderno grano. Le loro spighe solo alte con sfumature scure e chicchi irregolari. Non vengono lavorati a livello intensivo e tutto ciò giustifica anche un prezzo di vendita più alto, a fronte però di un prodotto più sano e genuino.

I nostri grani antichi vengono lavorati con la macinazione a pietra, la farina che si produce è quindi molto meno raffinata rispetto a quella prodotta con grano moderno. Grazie a questo tipo di lavorazione, infatti, si ha un prodotto che potremmo considerare semi-integrale, ovvero rispetto alle farine 0 o 00 mantengono molto di più le proprietà nutrizionali presenti nel chicco.

La gluten sensitivity, ovvero la sviluppata sensibilità al glutine che si riscontra sempre più frequentemente negli ultimi anni, è probabilmente dovuta ad un consumo eccessivo del grano moderno ricco in maniera smisurata di glutine. Il vantaggio di utilizzare grani antichi, meglio ancora se variando la propria alimentazione con cereali senza glutine, scongiura o quanto meno allontana, la possibilità di sviluppare intolleranza al glutine. **I celiaci invece, così come non possono consumare grano moderno, non possono neppure inserire grani antichi nella propria alimentazione.**

I grani antichi hanno sfumature di odori e sapori che l'industriale grano moderno può solo sognare. Se fate in casa del pane con una farina ricavata da un grano antico (meglio se utilizzando pasta madre come lievito naturale) vi renderete conto della differenza. Inoltre, essendo il più delle volte frutto di piccole produzioni agricole, sono di qualità migliore e più pregiati.

La riscoperta dei grani antichi è merito soprattutto dei piccoli produttori agricoli che ogni giorno con coraggio affrontano la concorrenza del grande mercato e scelgono comunque di produrre grani di qualità anche se non sempre gli conviene. E per questo che vanno aiutati a sopravvivere, acquistando, anche se sono un po' più costosi, i loro prodotti.

Acquistare grani antichi è un ottimo metodo per scegliere la filiera corta ed evitare di prendere prodotti che arrivano da chissà dove. Ovviamente, data la varietà dei grani antichi, è consigliato prediligere e acquistare quelli tipici del proprio territorio. Si può chiedere a degli agricoltori di zona qualche consiglio in merito.

Un discorso molto importante da fare è anche quello legato alla biodiversità. Acquistare almeno ogni tanto grani antichi significa tutelare la biodiversità del proprio territorio o di altre zone di Italia. Questi grani infatti, proprio perché i costi di produzione sono più elevati a fronte di una resa più bassa, rischiano di scomparire e ciò ovviamente sarebbe un vero peccato!

Accanto al valore della riscoperta di questi grani antichi in termini di biodiversità, altrettanto importante è cercare di continuare a farli vivere e crescere per il loro valore storico e culturale. Le popolazioni antiche si sostentavano prevalentemente con questi cereali che variavano da zona a zona a seconda delle condizioni ambientali. Un bel patrimonio da tutelare insomma, per non dimenticare mai l'origine delle nostre terre.

LE FARINE MOLITE A PIETRA

La tecnica di macinazione a pietra è il metodo più antico e ancora insuperato nella produzione di farine di alta qualità.

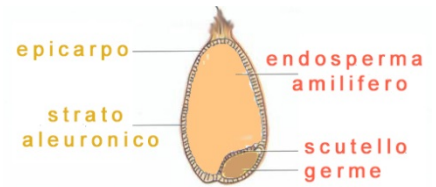
Il mulino a pietra odierno si presenta come un cilindro, rivestito esternamente in legno, ma in acciaio nella parte interna, che avvolge le due ruote in pietra: il grano entra da un'apertura nella parte superiore attraverso la tramoggia, che non è altro che un grande imbuto, posto sopra il cilindro che funge anche da contenitore per i chicchi.

Le macine sono due ruote in pietra speciale sovrapposte che trituran il grano e lo sfarinato passa in un setaccio detto buratto che separa la crusca dal cruschetto.

I vantaggi di questa macinazione derivano innanzitutto dalla scarsa velocità della ruota mobile che mantiene bassa la temperatura durante la molitura e fa sì che la farina non corra alcun rischio di surriscaldamento, preservando al meglio le qualità organolettiche.

Vediamo ora come è fatto un chicco di grano o meglio una cariosside per comprendere a fondo i pregi della macinazione a pietra:

chicco di grano



Cuticola esterna, composta da vari strati (tegumento, pericarpo e strato aleuronico), serve a proteggere il chicco e costituisce il 14% del chicco. Contiene soprattutto fibra, ma anche vitamine del gruppo B, minerali e composti fenolici. Endosperma, parte centrale, fornisce il nutrimento al germe e costituisce l'83% del chicco. È composto da amidi (ossia carboidrati complessi), proteine e piccole quantità di vitamine del gruppo B. Gli amidi e le proteine compongono il glutine. Germe interno, germogliando darà origine ad una nuova pianta, è ricco di grassi polinsaturi, vitamine del gruppo B e del gruppo E, minerali, composti fenolici e antiossidanti e costituisce il restante 3% del chicco.

Il germe e gli oli essenziali del chicco di grano s'impastano con la parte amidacea dando alla farina una colorazione sul bianco avorio con punteggiature beige scuro; si garantiscono profumi più complessi, maggior gusto e conservazione di molte proprietà benefiche presenti nel grano.

In seguito vi è la raffinazione, chiamata abburattamento: la farina esce dalle macine ed entra in un cilindro di stoffa dove per sbattimento viene fatta la separazione della crusca e del cruschetto (strato aleuronico).

Attraverso dei setacci a maglie differenti si determina il tasso di abburattamento e si misura la quantità di farina ottenuta macinando 100 Kg di grano: tanto più questo indice è alto, tanto più la farina è grezza. Quindi partendo dalla farina integrale, con un tasso di estrazione del 100% (più scura e ricca di crusca) si arriva fino alla farina "00" con un tasso di estrazione di circa il 70% (più bianca e priva di crusca). Ecco le farine risultanti dalle varie fasi della macinazione del grano:

1) farina integrale: realizzata con tutto il chicco è la più completa dal punto di vista nutrizionale;

2) farina semintegrale di tipo 2: realizzata con buona parte di crusca, è ancora abbastanza ricca di proteine e fibre;

3) farina semintegrale di tipo 1: progressivamente con meno crusca e meno proteine rispetto a quella di tipo 2;

4) farina di tipo 0: è la farina di prima scelta, bianca, con molti amidi e poche proteine;

5) farina di tipo 00: proveniente dalla macinazione del solo endosperma, ossia la parte più interna del chicco, è la più bianca e la più leggera, chiamata "fior di farina". Priva di crusca, è costituita quasi esclusivamente da amidi, ed è la più povera dal punto di vista nutrizionale, avendo i più bassi livelli di proteine, sali minerali, vitamine e fibra.

Nel mulino a cilindri tradizionale il chicco viene sfogliato a partire dallo strato aleuronico fino a quelli interni, sfogliando praticamente il chicco e arrivando ad una depurazione molto profonda che impoverisce la farina, peraltro già scioccata dal surriscaldamento dell'alta velocità di macinazione.

Quindi, il mulino a pietra, per quanto possa macinare il grano più o meno finemente non produrrà mai una farina raffinatissima tipo 00 ma sempre una tipo 0, 1 e 2: una farina cioè non bianchissima e neppure impoverita delle sue sostanze importanti come proteine, vitamine (B1, B2, PP, B6), magnesio, calcio e altri sali minerali.

La freschezza del prodotto è così assicurata: usiamo il lievito naturale di pasta madre, facciamo lunghe lievitazioni e avremo pani soffici e salutari, gustosissimi anche senza farine cosiddette forti, ovvero contenenti una elevata percentuale di glutine.

Le nostre farine vengono molite in lotti di piccolissime quantità (massimo 300 chilogrammi) in modo che siano sempre fresche e conservino intatte tutte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

ACCORGIMENTI NELL'UTILIZZO DI FARINE MOLITE A PIETRA

Le farine molite a pietra hanno una granulometria più grossa delle classiche farine industriali. Questo fa sì che l'assorbimento di acqua o di uova durante la fase di impasto sia più lento. Pertanto è molto importante dopo una prima fase di maneggiamento, far riposare l'impasto per circa 10-15 minuti e procedere quindi ad una seconda fase di lavorazione ammassando nuovamente il prodotto.

Inoltre, sempre a causa della granulometria più grossa, anche la fase di lievitazione è più lenta rispetto alle farine industriali; quindi è opportuno, nel caso di prodotti lievitati, aspettare un po' più tempo di quanto riportato sulle indicazioni dei prodotti lievitanti. Resta indiscutibile la miglior resa e migliore qualità con l'utilizzo del lievito madre.

Nell'augurarvi le più piacevoli e gradevoli sensazioni utilizzando i nostri prodotti, vi ringraziamo per averci scelto e riportiamo la frase che è l'ispirazione per le nostre politiche di gestione e amministrazione del territorio:

**"LA TERRA SU CUI VIVIAMO
NON L'ABBIAMO EREDITATA DAI
NOSTRI PADRI, L'ABBIAMO PRESA
IN PRESTITO DAI NOSTRI FIGLI;
NOSTRO È IL DOVERE DI
RESTITUIRGLIELA"**

Citazione estratta dal discorso che nel 1852, Capo Seattle pronunciò in risposta alla richiesta del Governo degli Stati Uniti d'America, relativamente alla volontà di comprare le terre del suo popolo, gli indiani d'America.