



2020

19

GIU

Quinoa, il boom che arriva dalle Ande

Questo pseudocereale è sempre più presente sulle tavole degli italiani e ora arriva anche la prima varietà made in Italy. Intervista a Paolo Casini dell'Università di Firenze su come coltivare la quinoa in Italia



di Lorenzo Cricca



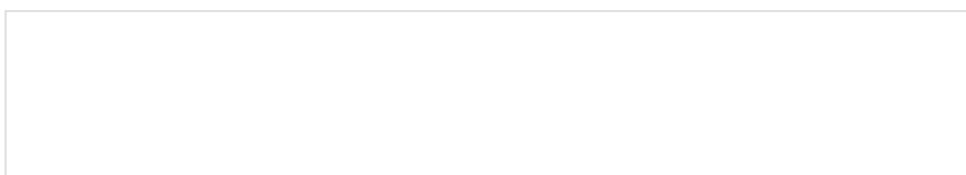
Pianta di quinoa con il suo panicolo pronto per essere raccolto

Fonte foto: © Paolo Casini - Dagri dell'Università di Firenze

Fino a qualche anno era difficile sentire parlare di **quinoa in Italia**. Poi l'esplosione del mercato e la quinoa è diventata un alimento di un certo interesse. Basti pensare che in alcuni paesi del sud America è alla base dell'alimentazione popolare soprattutto di bambini ed anziani. Un super-food ricco di sostanze nutritive e privo di glutine, che s'inserisce perfettamente nella nuova cultura alimentare moderna. Molti chef internazionali si stanno cimentando sempre di più con piatti a base di quinoa, sia per le proprietà nutrizionali e sia per il fascino esotico che presentano.

La quinoa o *Chenopodium quinoa* è una **pianta erbacea della famiglia delle Chenopodiaceae**, la stessa a cui appartengono lo spinacio e la bietola. Per questo motivo **non è un cereale**, anche se dai suoi semi è possibile, macinandoli, ottenere una farina ricca di amido. Al mondo esistono oltre 220 varietà, che si differenziano per il colore del seme (rosso, bianco, giallo, marrone o nero) o per il luogo ideale di coltivazione, ma la più coltivata al mondo è la **Quinoa Real**, dotata di un chicco più grande e dolce (presenta un contenuto di saponina più basso rispetto alle altre tipologie). Nel 2018 in base ai dati Faostat le superfici coltivate a quinoa nel mondo sono stati 178.313 ettari per una produzione di 158.920 tonnellate: +66% per superfici e + 64% per produzione rispetto al 2008. Perù e Bolivia detengono la produzione quasi esclusiva del seme sacro agli Inca: il 98% della produzione totale del 2018. Seguono poi Ecuador e Cile, con piccole produzioni.

QUINOA



La quinoa è una pianta che si adatta a condizioni anche estreme di siccità, di temperatura e di salinità del terreno. Questo la rende una pianta rustica e con una certa adattabilità di coltivazione. I due fattori che possono maggiormente vincolare la sua coltivazione sono i **ristagni idrici e l'esposizione a gelate** (soprattutto durante la fase di fioritura). E' inoltre importante ricordare che oggi in Europa non esistono agrofarmaci registrati per la quinoa e per questo motivo **non è possibile fare una distinzione tra coltivazione biologica della quinoa e quella convenzionale**.

Dal 1999 il Dipartimento di Scienze e tecnologie agrarie, alimentari, ambientali e forestali (Dagri) dell'Università di Firenze ha attivo un programma di ricerca e d'innovazione varietale sulla quinoa, che ha permesso di costituire una varietà made in Italy chiamata **Quipu***.

*"Per caratteristiche - spiega **Paolo Casini**, docente di Agronomia e coltivazioni erbacee al Dipartimento di Scienze e tecnologie agrarie, alimentari, ambientali e forestali dell'Università degli Studi di Firenze - questo pseudocereale potrebbe interessare non solo il mercato alimentare, ma anche farmaceutico, erboristico e nutraceutico. La quinoa sta diventando sempre più comune sulle nostre tavole, grazie alle sue elevate qualità nutraceutiche e perché priva di glutine. Grazie al lavoro del gruppo di lavoro da me diretto è stato possibile realizzare una varietà made in Italy che si adatta alle condizioni climatiche del nostro Paese. Quipu* presenta un ciclo precoce, una buona tolleranza alla siccità, ma soprattutto è tollerante al freddo nelle prime fasi di sviluppo, caratteristica quest'ultima che la rende particolarmente interessante come coltura da introdurre in semina di fine inverno. L'Università di Firenze ne ha depositato i diritti di privativa vegetale presso il Cpvo. Siamo in attesa che qualche ditta sementiera manifesti un suo interesse commerciale per cederne i diritti di vendita e di moltiplicazione".* Le ricerche e le sperimentazioni sono state condotte presso la Tenuta di Cesa di Terre Regionali Toscane e presso Cesa, in provincia di Arezzo. Guarda il video e leggi l'articolo di presentazione sul sito dell'Università di Firenze. Guarda anche l'articolo di Matteo Giusti su AgroNotizie dal titolo 'Quipu, la quinoa italiana'.



Quipu*, nuova varietà made in Italy di quinoa realizzata dall'Unifi. Qui coltivata in provincia d'Arezzo

(Fonte foto: © Paolo Casini - Unifi)

La **quinoa è una coltura da rinnovo** a semina primaverile (meglio ancora se la semina avviene a fine inverno: fine febbraio-inizio marzo). E' anche una **coltura sarchiatrice**, tecnica usata per il diserbo meccanico. Il suo ciclo vegetativo può variare dai 120 giorni fino ai 210 giorni, in base alla varietà. Nell'areale del **centro-nord Italia può essere più idoneo un ciclo medio-corto** per permettere una raccolta a fine estate. La distanza di semina varia da 20 a 40-50 cm tra le file e di 5-10 cm sulla fila, con profondità di semina di 1-3 cm. Per la semina si può usare una **seminatrice di precisione** in situazioni di terreno sciolto o una **seminatrice per cereali a fila continua** per terreni più pesanti.

*"La coltivazione della quinoa in Italia ha superato la prima fase iniziale - continua Casini -, mentre in altri Paesi ha già acquisito una certa importanza. Basti pensare che il 2013 è stato l'anno internazionale della quinoa, riconoscimento dichiarato dall'Onu nel 2011. Il boom di questa coltura è legato alla sua **crescente domanda globale** ed al **trend positivo dei prezzi**. Quest'ultimo aspetto ha creato negli ultimi anni diversi problemi sociopolitici nei principali Paesi produttori. La popolazione locale più povera (la più numerosa) è grande consumatrice di quinoa e ne ha dovuto ridurre i consumi a causa dell'incremento del suo prezzo anche del 30-35%, orientandosi verso altre fonti alimentari più economiche e non sempre rispondenti alle esigenze nutrizionali. Inoltre diverse aree dedicate a pascolo sono state convertite alla nuova produzione di quinoa. Nel 2005 la quinoa era quotata sui mercati internazionali a circa 400 dollari alla tonnellata mentre nel 2011 il prezzo è schizzato a 3.600 dollari fino ad arrivare ai 6mila dollari di fine 2013. Da qui in poi il prezzo è sceso".*



Pianta di quinoa, appartenente alle chenopodiacee, in fase giovanile e di prima emergenza

(Fonte foto: © Paolo Casini - Unifi)

*"La quinoa è una pianta abbastanza rustica - conclude Casini - è soggetta a limitati attacchi parassitari (altica, afide nero ad esempio) e patogeni (Peronospora). Nelle nostre prove colturali abbiamo scelto volumi di fertilizzanti di circa di circa 100 kg/ettaro di azoto, 70 kg di fosforo e 70 kg di potassio. Tra le fitopatologie più comuni ricordiamo la peronospora. Sono poi possibili attacchi di acari e cimici che però non compromettono il raccolto. La **raccolta della quinoa in Italia** avviene attraverso una **mietitrebbia da cereali**, utilizzando i settaggi che si usano normalmente per il trifoglio o l'erba medica, a fine estate. Dopo il raccolto seguirà la prepulitura, la decorticazione ed in alcuni casi la desaponificazione del seme. Tutte fasi necessarie per poter commercializzare il seme e renderlo utilizzabile e commestibile. Le rese di quinoa, nei nostri habitat sono di circa 2 tonnellate ad ettaro (anche se noi non seminiamo molto fitto). Le varietà più coltivate al momento sono **Titicaca** e **Vikinga**, a basso tenore in saponine. Si ricorda anche **Regalona**. La quinoa è una pianta di nicchia nel nostro Paese, con circa 2-3mila tonnellate importate all'anno, ma che lo pone tra i maggiori consumatori europei. Una domanda comunque in crescita verticale, soprattutto tra i consumatori vegetariani (e vegani) e tra quelli intolleranti al glutine. Per avere successo però dobbiamo **uscire dalla logica di coltura da commodities**, valorizzando un prodotto biologico completamente made in Italy".*