

L'impegno del CREA per la rinascita della filiera del lupino

Alfio Spina, primo ricercatore del CREA Cerealicoltura e Colture Industriali di Acireale (CT), parla del progetto di reintroduzione in Sicilia del lupino come sostituto della soia Ogm nei mangimi per i capi d'allevamento.

Il progetto, partito nel 2020 e finanziato fino al 2023 dal PSR della regione, punta alla creazione di una filiera autonoma che riunisca sementieri, trasformatori e allevatori.

A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA

RASSEGNA

Sugli Iblei rinasce il lupino. “Sostituto della soia Ogm per i mangimi animali”

Il legume, presente da secoli nella tradizione alimentare siciliana e poi dimenticato, è stato reintrodotto come integratore dei mangimi animali. Le coltivazioni per uso umano sono molto ridotte, ma qualcosa potrebbe muoversi grazie anche al riconoscimento Fao



Per anni il lupino bianco è stato considerato un prodotto minore. Non è stata avviata una produzione dedicata, così da avere un altro alimento pregiato da mettere sul mercato. La coltivazione, infatti, richiede caratteristiche particolari del terreno non facilmente disponibili. Eppure le potenzialità di questo legume sono notevoli. È parte essenziale della dieta mediterranea, ricco di proteine e proprietà nutritive sia per l'uomo che per gli animali. In

Sicilia, da due anni, si sta provando a coltivarlo e impiegarlo anche come sostituto della soia nei mangimi per le bestie d'allevamento. Un progetto che ha ricevuto un finanziamento di circa 500 mila euro nell'ambito del Programma di sviluppo rurale Sicilia 2014-2020.

I dettagli del progetto

Nell'iniziativa sono coinvolte quattro aziende agricole e zootecniche dei Monti Iblei, nella provincia di Siracusa, e tre strutture di ricerca: il Crea-Ci, Centro di ricerca su cerealicoltura e colture industriali, il Dipartimento di agricoltura, alimentazione e ambiente dell'Università di Catania e il Centro nazionale ricerche-Istituto per la bioeconomia di Catania. "Il lupino viene usato come concentrato proteico nella produzione di carne biologica, sostituendo la soia che spesso viene dall'estero ed è Ogm, cioè geneticamente modificata", spiega a FocuSicilia Alfio Spina, Primo ricercatore presso il laboratorio di Acireale del Crea. Il progetto "è partito nel 2020 e sarà finanziato fino al 2023", ma l'auspicio è che nasca una filiera autonoma "che riunisca sementieri, trasformatori, allevatori e tutti coloro che possono beneficiare della coltivazione e dell'utilizzo del lupino".

Il sostituto ideale della soia

La scelta per l'alimentazione degli animali non è casuale. "Dati alla mano, il lupino presenta circa il 40 per cento di proteine, contro il 35 per cento della soia", spiega Spina. La varietà seminata sui monti Iblei vanta caratteristiche particolari. "Ha un bassissimo contenuto di alcaloidi, che danno un sapore amaro e rendono necessario un particolare trattamento anche per il consumo umano", dice il ricercatore. Al contrario la varietà coltivata nel siracusano "si distingue per la sua dolcezza, grazie a un genotipo innovativo fornito da un'azienda sementiera del Nord che ha deciso di collaborare con il nostro progetto". Una volta raccolto, il seme viene schiacciato e utilizzato per arricchire i mangimi di bovini e suini neri. "I primi risultati sono stati apprezzabili, sia dal punto di vista della resa in granella, sia per quanto riguarda la fertilità dei terreni e l'alimentazione degli animali. Per questo crediamo che si possa continuare anche dopo la fine del progetto".

I numeri della produzione

Secondo i dati Istat, nel 2020 le coltivazioni di lupino dolce coprivano circa 570 ettari a livello nazionale, per circa diecimila quintali raccolti. Nel 2022 la superficie è salita a circa 700 ettari, ma la resa è scesa a 9.500 quintali. "Fare una stima per la Sicilia non è semplice, ma parliamo di poche decine di ettari", dice Spina. L'Etna avrebbe terreni con caratteristiche organiche ottimali, "ma non si prestano a essere coltivati con processo meccanico". Diversa la situazione nell'entroterra di Siracusa, dove il progetto finanziato dal Psr ha dimostrato che impiantare nuove coltivazioni è possibile. Le iniziative del Crea per la reintroduzione del legume, sottolinea il ricercatore, non si limitano a questo progetto. Importante anche l'aspetto

divulgativo. “Siamo riusciti a fare riconoscere il lupino bianco sul territorio, grazie ad un Convegno scientifico a livello nazionale, tenutosi ad Acireale nell’ambito dell’Anno internazionale dei legumi dichiarato nel 2016 dalla Fao [l’Organizzazione per l’alimentazione e l’agricoltura delle Nazioni Unite, ndr]”.

Una tradizione centenaria

Dal punto di vista botanico il lupino è un legume della stessa famiglia di fave, fagioli e lenticchie. Come i suoi “cugini” può essere consumato intero – dopo un particolare trattamento di lavaggio, ammollo e bollitura, per togliere il sapore amaro – o sotto forma di farina. “Le prime coltivazioni risalgono al Seicento, in particolare in zona Reitana, ad Aci San Filippo, nel territorio di Acicatena, dove ancora oggi esiste un’azienda a conduzione familiare che si occupa della trasformazione seguendo il metodo tradizionale”, ricorda il ricercatore. La presenza del legume sulle pendici del vulcano non è casuale. “Il lupino bianco necessita di un terreno con una forte acidità, garantita dalle ceneri e da altri minerali”. Caratteristiche che si trovano “in alcune zone dell’entroterra siciliano”, ma anche nel resto d’Italia, “in Campania, Puglia e in particolare nella zona di Lecce”. Proprio da qui, infatti, vengono gran parte dei lupini trasformati in Sicilia.

RASSEGNA'