

La pianta della spelta

In botanica, il nome originario di questa pianta è *triticum spelta* (lat.). La pianta della spelta ha il gambo nettamente più alto rispetto a quello del frumento. Anche la spiga è più lunga e più fine, e si inclina quando è matura. Al momento della maturazione, il gambo e la spiga della spelta assumono una tonalità rosiccia. I chicchi restano saldamente racchiusi nella loro buccia durante la fase di trebbiatura.



PuraSpelta – Ecologica per natura

La spelta originale è una pianta molto robusta e cresce bene su terreni aridi. Per la semina, è utilizzato il chicco completo di pula, che lo protegge dal freddo, dall'umidità, dall'aridità e dai parassiti, ma anche dalle sostanze nocive presenti nella terra. Per questo è un cereale invernale per eccellenza, ed è seminato tra i mesi di ottobre e dicembre. I semi si sviluppano rapidamente e non lasciano spazio alle erbacce. In seguito, le giovani piante robuste sopportano bene il diserbamento meccanico con la striglia. Le radici vigorose forniscono le sostanze nutritive di cui ha bisogno questa pianta assai poco esigente, che si sviluppa anche su terreni poco concimati. Nonostante l'evoluzione dei metodi di coltivazione a cui si è assistito negli ultimi decenni, la coltura della spelta non ha subito grandi cambiamenti. Tra le circa 1500 varietà di spelta osservate in varie regioni, nessuna aveva il gambo corto. Per il loro caratteristico gambo lungo, le piante di spelta sono seminate in modo spaziose e areate, per questo le foglie superiori e la spiga seccano facilmente. Il rischio di malattie è molto ridotto, così non c'è bisogno di utilizzare concimi e fitofarmaci. Un cereale quindi ideale per un'agricoltura ecologica.



La coltivazione PuraSpelta in svizzera

In Svizzera, la più antica varietà di spelta risale ai tempi delle palafitte. Essendo una pianta poco esigente, poteva essere coltivata sia nelle regioni lacustri sia sugli aridi terreni montani, fino a 1400 metri di quota, e sopportare anche precipitazioni frequenti. Nonostante il grano nell'ultimo secolo sia andato affermandosi sempre più, alcuni produttori, in regioni caratterizzate da condizioni meno favorevoli, sono rimasti fedeli alla spelta. Oggi, le regioni dove è coltivata la spelta antica, si estendono su 9 cantoni. I cantoni principali per la coltivazione della spelta sono Berna, Lucerna, e Argovia, seguiti da Basilea campagna, Turgovia, Soletta, Jura e Zurigo. La maggior parte delle aziende agricole si occupa sia di agricoltura che di allevamento. La spelta contribuisce ad integrare le entrate dei contadini, oltre che alla diversità del paesaggio rurale.



Consigli per la coltivazione PuraSpelta

I consigli per la coltivazione sono disponibili al momento solo in lingua tedesca o in francese. Per qualsiasi informazione non esitate a contattare direttamente IG Dinkel.



Contratto per la coltivazione d'IG Dinkel

L'IG Dinkel si concentra esclusivamente sulla coltivazione della spelta antica. Non sono contemplate le varietà di spelta incrociata con frumento. I produttori della spelta antica sotto contratto devono rispettare le condizioni di produzione del label IP-SUISSE e/o BIO SUISSE. I produttori convenzionali possono coltivare spelta sotto contratto, ma non è commercializzata con il marchio PuraSpelta. Tutta la spelta della comunità di interessi Spelta è coltivata esclusivamente nelle regioni tradizionali. Concretamente, questo significa che i produttori sotto contratto devono essere collocati vicino ad un mulino tradizionale. In questo modo, si evitano lunghi tragitti per il trasporto e i mulini tradizionali, di solito a conduzione familiare, contribuiscono a proteggere e sostenere l'economia locale. Siete interessati alla coltivazione della spelta originale? IG Dinkel offre ai produttori delle regioni eligibili per la coltura della spelta antica dei contratti di coltivazione a condizioni interessanti.

