

## Colture alternative: la quinoa «Quipu»

(Sintesi)

La giornata di studio, tenuta presso la Sala Civica di Camucia (AR), è stata un'importante occasione per approfondire le potenzialità delle colture alternative, con particolare attenzione alla quinoa, e presentare la varietà italiana “Quipu” sviluppata nella Tenuta di Cesa, di proprietà della Regione Toscana.

L'obiettivo principale era quello di sensibilizzare gli agricoltori della Val di Chiana sulle potenzialità e le opportunità offerte da questa coltura alternativa, evidenziandone le caratteristiche distintive e le prospettive economiche.

Inizialmente, è stato presentato dai borsisti Marco Righini e Tommaso Stefanacci il progetto “Sviluppo della figura di Ambasciatore delle Innovazioni in Agricoltura”. Successivamente, sono stati approfonditi gli aspetti legati alla tecnica di coltivazione della quinoa e alla sua filiera, con un focus specifico sulla varietà “Quipu”, sviluppata nella Tenuta di Cesa, attraverso un'analisi dettagliata condotta dal prof. Paolo Casini dell'Università degli Studi di Firenze.

L'evento ha messo in luce le molteplici applicazioni della quinoa, sia dal punto di vista nutrizionale sia gastronomico, enfatizzando la sua adattabilità e versatilità in cucina e l'importanza per le specifiche esigenze dietetiche come i celiaci e i diabetici.

La varietà “Quipu” rappresenta un passo significativo verso la creazione di colture adattabili al territorio della Val di Chiana, in grado di contribuire alla diversificazione economica nel settore agricolo. La partecipazione attiva degli agricoltori e dei tecnici professionisti presenti ha evidenziato l'interesse e l'importanza crescente delle colture alternative nel contesto agricolo nazionale.