

CAI porta in campo i frumenti “anti stress”



La genetica italiana, che trova nel polo sementiero composto da **Consorzi Agrari d'Italia** e **Sis – Società Italiana Sementi** la più importante realtà del panorama nazionale, è in prima fila nella ricerca di semi in grado resistere agli effetti del cambiamento climatico.

È quanto emerge dalla tappa principale de “Le Giornate in Campo 2023” a Poggio Renatico (Ferrara), durante la quale Consorzi Agrari d'Italia, Sis-Società Italiana Sementi e Agronica/lbf Servizi hanno proposto alle oltre 1.000 aziende i risultati degli oltre 50 campi sperimentali gestiti dal gruppo di ricerca in giro per l'Italia.

La ricerca del settore cerealicolo di prodotti resistenti agli stress ambientali e che consentano di stipulare contratti di filiera con i trasformatori è fondamentale in questo periodo storico, come testimoniato anche dai dati sui semi certificati che segnano, per il primo polo sementiero italiano, un +15% sui semi venduti e +6% sugli ettari coltivati nell'ultimo anno.



Frumento tenero biscottiero Dali

Con le temperature più alte che sono diventate purtroppo una regola, infatti, da un lato aumenta il fabbisogno d'acqua dovuto all'aumento della traspirazione delle piante, e dall'altro si riducono le riserve idriche montane, al netto di fenomeni gravi ed estremi come quelli degli ultimi giorni.

Mais e sorgo in tal senso sono più efficienti nell'utilizzazione dell'acqua, dato che per ogni molecola di CO₂ fissata consumano 150 molecole di H₂O, mentre grano

duro e tenero ne consumano 400.

Si stanno approfondendo grandi sforzi anche nel miglioramento della tenuta alle condizioni di siccità di grano duro e tenero: dall'applicazione delle più moderne tecniche di miglioramento vegetale, con l'impiego di serre tradizionali e più moderne, chiamate fitotroni, alla collocazione di campi sperimentali in ambienti caratterizzati da carenza idrica, così come in quelli con elevate temperature.

Il miglioramento genetico sta lavorando sullo sviluppo dell'apparato radicale e la copertura dell'interfila veloce in modo da conservare maggiormente l'umidità del terreno e migliorare l'efficienza dell'utilizzazione della radiazione solare.

Nei laboratori si studiano varietà di frumento sempre più tolleranti al caldo, capaci di immobilizzare l'acqua raccolta e riutilizzarla in momenti di stress, e di resistere alle malattie.

Nel grano duro, in particolare, si dimostrano particolarmente affidabili varietà come CORE e CLAUDIO, note per l'eccezionale rusticità e stabilità produttiva, a cui si stanno affiancando la novità BELTORAX e MATUSALEM. Particolarmente apprezzate dai trasformatori e pastifici c'è il MARCO AURELIO (eccellente rapporto produttività/qualità e quantità glutine), FURIO CAMILLO (eccellente rapporto produttività/peso specifico e proteine) e la novità PANORAMIX.

Tra i frumenti teneri, con lo sviluppo della ben nota varietà BOLOGNA è stato fornito un forte contributo al miglioramento qualitativo del monte granario nazionale, che può contare attualmente su varietà come GIORGIONE per i prodotti da forno come i dolci natalizi, GIAMBOLOGNA e ACA360, novità importante per le caratteristiche tecnologiche delle farine.

Di rilievo le novità SY PASSION, per l'eccellente stabilità produttiva, e ARECIBO che accompagna l'elevata potenzialità produttiva con una particolare tolleranza agli stress abiotici.

Infine, tra i biscottieri DONATELLO rappresenta una novità di ampia adattabilità e a cui si sta affiancando la novità DALÌ dotata di un ulteriore incremento produttivo.