

# Grano duro, le novità di Syngenta



Stando alla Fao, la **produzione di cibo** dovrà aumentare del 50% entro il 2050 per soddisfare la futura domanda alimentare globale. Una sfida sempre più difficile, questa, anche a causa dei **cambiamenti climatici** che già nel presente stanno mortificando le produzioni agricole.

Anche e soprattutto la **produzione di cereali** dovrà aumentare in modo significativo, dal momento che queste colture sono alla base dell'alimentazione di ampie porzioni della popolazione mondiale.

**Syngenta**, che ha una lunga tradizione di ricerca nel campo del **miglioramento genetico delle colture**, cereali in primis, è sempre riuscita a proporre varietà innovative, atte a rispondere a specifiche esigenze agronomiche nonché a nuove richieste del mercato. Fedele a tale tradizione, anche il 2021 ha visto giungere **quattro novità nei frumenti duri**.

Un'evoluzione di gamma funzionale non solo ai bisogni dei cerealicoltori nazionali, ma anche alle **esigenze della filiera italiana**, nella quale Syngenta è da tempo partner di primo piano di alcuni pastai di prestigio.

Ciò grazie anche a varietà consolidate nel tempo per l'eccellenza produttiva, come per esempio **Odisseo**, apprezzato perfino negli areali del Nord più tipicamente vocati al grano tenero, ma anche **SY Leonardo**, vocato soprattutto per gli areali cerealicoli del Centro-sud.

#### **Le nuove proposte**

Quanto a novità 2021, i pastifici possono contare su varietà innovative quali **Amarcord**, un grano duro assai produttivo e quindi capace di valorizzare gli investimenti soprattutto nelle zone fertili, limitando al contempo i rischi di fusariosi a tutto vantaggio della qualità finale dei raccolti.

Al fianco di Amarcord troviamo anche **SY Alfiere**, SY Prodigio e Verace. Il primo assicura massima stabilità produttiva nel tempo, minimizzando la variabilità produttiva indotta dalle differenti stagioni; SY Alfiere si caratterizza per il **buon profilo qualitativo** ed è idoneo soprattutto per la coltivazione in zone fertili, offrendo anche un'ottimale tolleranza verso le principali malattie fungine.

**SY Prodigio**, da parte sua, è una varietà **tollerante a SBCMV (virus del mosaico comune)** e si mostra adatta a molteplici situazioni colturali, a garanzia di alti livelli qualitativi abbinati a rese interessanti: un mix di caratteristiche ideale quindi per le filiere.

Infine c'è **Verace**, varietà che si presta alla coltivazione in ogni areale cerealicolo italiano, assicurando un **valido connubio fra resa e livello proteico** che soddisfa le richieste delle industrie di trasformazione. Buona anche la sua tolleranza verso le patologie e le virosi che normalmente affliggono il frumento.

## **Ulteriori informazioni**

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE