

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