L'INFORMATORE AGRARIO
DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

Grano e nuove filiere: servono gli strumenti giusti

Filiera e destinazione d'uso sono concetti ormai familiari per chi coltiva il grano tenero in Italia, se fino a qualche anno fa l'imperativo per fare reddito era solo la produttività, oggi sono i consumatori a guidare le industrie panificatorie verso prodotti sempre più specializzati, che a loro volta chiedono agli agricoltori granelle con qualità merceologiche definite e diversificate in base al loro impiego.
Per offrire quindi al mondo agricolo uno spaccato di alcune innovazioni disponibili per arrivare a questi risultati, Confagricoltura Cavarzere-Cona assieme alla Produttori Sementi Polesani ha organizzato, nell'ormai tradizionale sede del

Palazzo Silimbani (Cavarzere – Venezia) l'evento "**Coltivare il grano per le nuove filiere agroalimentari**".
La giornata, aperta dai saluti di **Romano Silimbani**, presidente Confagricoltura Mandamento Cavarzere-Cona e di **Antonio Salvan**, presidente del Consorzio Maiscoltori di Cona Cavarzere e Chioggia è entrata nel vivo con il primo intervento tecnico da parte di **Massimo Blandino**, docente di colture erbacee presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Torino: «i prodotti da forno con un appeal "salutistico" sono sempre più apprezzati dal mercato, che chiede anche una qualità sempre più elevata. A questo bisogna rispondere in campo con delle agrotecniche in grado di proteggere e nutrire le colture con un impatto ambientale sempre più contenuto, inoltre, sempre sul fronte della richiesta di sicurezza alimentare, stanno emergendo nuove criticità che probabilmente diventeranno di interesse centrale tra pochi anni».

Massimo Blandino durante il suo intervento

Blandino fa riferimento all'acrilammide, un composto cancerogeno che si forma a partire dai costituenti asparagina e zuccheri naturalmente presenti in determinati alimenti preparati a temperature normalmente superiori a 120 °C e con un basso grado di umidità.
«Nel campo della panificazione esistono diverse soluzioni per limitare la formazione di acrilammide – ha evidenziato Blandino – dalla selezione di materie prime con un basso contenuto di asparagina, fino all'ottimizzazione delle condizioni di cottura, ma qualcosa si può fare anche in campo, puntando su varietà con un basso contenuto di asparagina e gestendo con attenzione azoto e zolfo».

Nutrizione e genetica per il grano tenero di domani

Sul fronte della nutrizione **Roberto Bonotto**, Responsabile commerciale di Fomet Italia, ha evidenziato come l'impiego di concimi organici sia in linea sia con le crescenti esigenze, anche e soprattutto da parte dell'Europa, di maggior rispetto del suolo: «un ambito in cui l'affidabilità di un marchio commerciale, la sua storia e la sua identità, fanno realmente la differenza. Produrre e commercializzare concimi organici efficienti è un'attività estremamente complessa – ha continuato Bonotto – dove qualità e tracciabilità delle materie prime sono il vero valore aggiunto del prodotto finale». **Roberto Bassi**, Product Development Manager Cereals per Italia e Sud Est Europa di Syngenta, ha sottolineato l'importanza anche della produttività: «una sfida che va affrontata comunque sempre, l'agricoltura dispone di sempre meno suolo dove produrre, quindi vanno aumentate anche le rese per ettaro. Le ultime novità varietali di Syngenta vanno proprio in questa direzione: SY Capitano e SY Liam, due frumenti teneri rispettivamente panificabile e biscottiero, sono produttivi e caratterizzati da basso livello di asparagina, un risultato ottenuto anche grazie all'evoluzione delle tecniche di breeding».

Ricerca, sviluppo e innovazioni in filiera

Agli interventi tecnici ha fatto seguito una interessante Tavola Rotonda, dove **Arnaldo Bovolenta**, titolare della Produttori Sementi Polesani, ha evidenziato l'importanza della contrattualistica di filiera: «ambiente e biodiversità, concetti di interesse centrale per i consumatori, sono i capisaldi della Carta del Mulino di Barilla, un progetto che sta vedendo un aumento continuo della superficie destinata alla coltivazione di grano tenero sostenibile, segnale del fatto che le aziende agricole hanno capito che conferire un prodotto qualificato permetto di ottenere più valore».

Un momento della Tavola Rotonda, da sinistra: Clizia Franceschi, Arnaldo Bovolenta, Fa

Clizia Franceschi, Ricerca e Sviluppo di Fomet Italia, ha sottolineato come anche per la sua azienda questo sia un driver di grande importanza: «da sempre lavoriamo in ottica di economia circolare visto che diamo nuova vita a materiali che, solo apparentemente, non hanno più utilizzo, come le deiezioni animali. Inoltre stiamo lavorando a progetti specifici, come “Nutrigrano”, che ha come obiettivo lo sviluppo di prodotti alimentari ad alto valore aggiunto partendo da una materia prima, il grano, arricchito di composti bioattivi attraverso un nuovo sistema di fertilizzazione a basso impatto ambientale». **Fabio Fedozzi**, tecnico per Timac, ha sottolineato il ruolo della nutrizione minerale innovativa per le nuove filiere cerealicole: «le tecnologie disponibili nei nostri fertilizzanti speciali come D-CODER®, che permette l’attivazione dello sviluppo radicale, o TOP-PHOS®, l’unico fosforo non retrogradabile, vanno proprio nella direzione di aumentare l’efficienza degli input diminuendone la quantità impiegata, a vantaggio sia dell’ambiente, sia dell’agricoltore».

Lorenzo Andreotti

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