

Le novità di Apsov nel catalogo autunnale



Apsov ha recentemente reso pubblico il suo **nuovo catalogo autunnale**, con alcune importanti novità per quanto riguarda le varietà di frumento tenero e di frumento duro dedicate espressamente alle filiere della prima e seconda trasformazione.

Grazie al crescente impegno e ai **costanti investimenti nell'attività di breeding**, le nuove varietà rappresentano il giusto compromesso tra le richieste del mondo agricolo in termini di produttività e valore agronomico e le esigenze dell'industria, che richiede sempre di più materie prime specifiche prodotte in Italia.

Apsov ha avviato un **confronto con le maggiori industrie del Paese**, per garantire la migliore valorizzazione economica attraverso la stipula di contratti di coltivazione. Oltre a prove di natura tecnica effettuate in collaborazione con i molini, **Apsov partecipa al processo di stipula di accordi di filiera**, grazie alla fitta rete di rapporti con il mondo agricolo e del commercio cerealicolo consolidatosi in oltre 50 anni di attività su tutto il territorio nazionale.

Per quanto riguarda la fase di coltivazione, **Apsov ha sviluppato dei propri protocolli agronomici**, partecipando alle reti sperimentali sviluppate da **Horta** per il frumento duro e da **SATA** per il frumento tenero.

Novità per i frumenti teneri



Axum, la nuova varietà di frumento tenero di forza

Nella categoria dei frumenti di forza si affianca a **Rebelde** (prima varietà in Italia con una quota di mercato vicina al 10%) la novità Axum.

Axum, a rese produttive molto elevate, unisce buoni valori proteici e un'ottima estensibilità, con un rapporto P/L (uno dei valori generalmente analizzati dai mugnai per determinare la qualità della farina) più basso rispetto alle altre varietà di forza. Inoltre, il ciclo di maturazione medio permette ad Axum di adattarsi perfettamente alla coltivazione negli areali del Centro-Sud.

Oltre a **Metropolis** e **Bisanzio**, varietà di

forza ormai affermate da diversi anni, si aggiunge poi **Aleppo**, che ha la particolarità di avere la granella bianca, caratteristica molto apprezzata da alcuni molini.

Due novità, in corso di registrazione: **Algeri**, un panificabile superiore di ciclo medio, molto tollerante alla fusariosi e **Anversa**, un mutico panificabile di grande produttività.

Nella categoria «biscottiero» oltre al riferimento **Artico** si è ormai affermato **Ethic**, varietà di elevatissima produttività con caratteristiche molitorie molto apprezzate

È da sottolineare che **tutte le varietà di frumento tenero del catalogo Apsov sono state incluse dalla Barilla** nella lista delle varietà raccomandate per la «Carta del Mulino Bianco», il disciplinare di coltivazione sostenibile elaborato dall'azienda di Parma. Anche altre **filiera «sostenibili»**(Galbusera, ecc.) consigliano la coltivazione delle varietà Apsov.

Novità per i frumenti duri

Nel frumento duro le novità **Bering** e **Mameli** appartengono a pieno titolo alla categoria «top quality», grazie al fatto che uniscono: un'elevata capacità di accumulare proteine, indice di glutine superiore e ottimo indice di gialla, caratteristiche imprescindibili per la produzione di pasta. Entrambe le varietà sono indicate nei contratti della **filiera De Cecco**, in cui è presente anche lo storico **Tirex**. Grazie al ciclo di maturazione (medio-precoce per Bering e medio per Mameli), sono adatte a tutti gli areali del Centro- Sud, dove possono esprimere al massimo anche il loro potenziale produttivo oltre che qualitativo.

Per quanto riguarda le altre varietà, si distingue per qualità e produttività **Platone**, gradita nei contratti di coltivazione con **Barilla**, coltivata anche in pianura padana grazie a un'ottima potenzialità produttiva e una spiccata tolleranza all'allettamento e alla fusariosi della spiga.

I cereali minori

Anche per i cosiddetti «cereali minori» Apsov sta lavorando in termini di filiera: gli orzi **Idra** e **Cometa**, sono riconosciuti per la attitudine alla decorticazione, grazie al colore bianco della cariosside. Mentre **Genziana**, è una varietà di avena ben apprezzata per la preparazione di bevande e altri prodotti destinati all'alimentazione umana.

Ulteriori informazioni