






► SETTORE INTERVENTO: **FRUMENTO DURO**

► TITOLO PROGETTO:

**Sostenibilità produttivo-ambientale, qualitativa ed economica della filiera grano duro**

*Environmental and economic sustainability for yield and quality production of durum wheat supply chain*

 <b>BUDGET AGER</b>	 <b>DATA inizio e fine</b>
Euro 600.000,00	01/10/2010 ► 31/03/2014

<b>CAPOFILA</b> DAFNAE - Università di Padova	<b>COORDINATORE PROGETTO</b> Giuliano Mosca
<b>PARTNER</b> ► Università di Teramo	 <b>REFERENTE SCIENTIFICO</b> Michele Pisante
<b>PARTNER</b> ► Università di Firenze	 <b>REFERENTE SCIENTIFICO</b> Marco Bindi
<b>PARTNER</b> ► Università di Parma	 <b>REFERENTE SCIENTIFICO</b> Nelson Marmioli

**Progetto AGER**

c/o Fondazione Cariplo - Milano (Italy)

**TEL** +39.02.6239214 | **FAX** +39.02.6239235

**EMAIL** info@progettoager.it | comunicazione@progettoager.it

**WEB** www.progettoager.it

## Descrizione

Implementare la sostenibilità della filiera grano duro tramite la messa a punto di nuovi sistemi di gestione integrata.

Il progetto deriva la sua motivazione dal “Piano cerealicolo nazionale” e dalle raccomandazioni dell’UE in materia di agro-ambiente. Sotto il profilo agronomico sono stati considerati due ambienti con caratteristiche pedo-climatiche contrastanti (Abruzzo e Veneto). Il confronto tra i due sistemi agricoli ha portato alla definizione di coltivabilità del grano duro secondo tecniche agronomiche a ridotto impatto e con limitato rischio di insuccesso produttivo. Lungo la filiera sono state validate innovazioni sia di prodotto che di processo tali da realizzare un vero e proprio piano di mitigazione degli interventi agronomici che portino alla qualificazione di un prodotto finale pasta da far riconoscere al consumatore tramite una specie di “eco-label”. Ci si è rivolti a segmenti di mercato in cui opera anche la media o piccola industria di trasformazione garantendo un controllo di tracciabilità lungo la filiera produttiva definibile come “grano tutto italiano”.

Sono stati individuati **tre obiettivi** specifici cui dare risposta nell’arco del triennio (2011-2013):

1. Caratterizzazione di varietà di grano duro adattabili ai diversi tipi di ambiente e innovazione nella gestione della coltura attraverso elementi di agricoltura di precisione e modelli di simulazione;
2. Affinamento di metodi analitici per la caratterizzazione chimico-nutrizionale della materia prima (seme) e del prodotto finale (pasta);
3. Analisi economica della filiera.

### Impatto raggiunto dal progetto

#### *Miglioramento degli indicatori agronomici*

Caratterizzazione agronomica e biochimica delle varietà impiegate.

Stabilizzazione delle rese e miglioramento della percentuale di proteina.

Restituzione calibrata dei nutrienti sulla base della efficienza d’uso del nutriente (azoto) e sua asportazione.

### Progetto AGER

c/o Fondazione Cariplo - Milano (Italy)

**TEL** +39.02.6239214 | **FAX** +39.02.6239235

**EMAIL** info@progettoager.it | comunicazione@progettoager.it

**WEB** www.progettoager.it

### *Mitigazione degli indicatori ambientali*

Sostenibilità ambientale della coltura per effetto del contenimento della dose di azoto.

Riduzione dell'impatto N sulle acque e contenimento dei gas ad effetto serra.

### *Miglioramento delle agrotecniche*

Possibilità di simulare con un certo anticipo le previsioni di resa del cereale tramite apposito modello basato su previsioni meteorologiche.

Utilizzazione di un modello di supporto alle decisioni che integra in un unico strumento di ottimizzazione i dati di natura economica, agronomica e relativi alla raccolta selettiva del prodotto che influiscono sulla redditività della coltivazione del grano duro.

Possibilità di proporre sul mercato partite di grano duro più omogenee sotto il profilo qualitativo a seguito di una raccolta selettiva.

### *Miglioramento degli indicatori qualitativi*

Effetto dei trattamenti agronomici e delle temperature di essiccazione sulle proprietà reologiche, sensoriali e sulla digeribilità della pasta.

Regolazione dell'indice glicemico e digeribilità della proteina della pasta.

Valutazione positiva sulla qualità della pasta integrale a seguito dell'applicazione di idonee tecniche agronomiche.

### *Miglioramento degli indicatori economici*

Accertata l'esistenza di una nicchia di mercato in cui potrebbe trovare collocazione la pasta integrale con la caratteristica *low-nitrogen*, con la componente amidacea più lentamente digeribile, ottenendo anche un adeguato premio di prezzo.

Indispensabilità di stabilire adeguati accordi di filiera (contratti).

Attenta considerazione nella definizione dei premi qualità riconosciuti dagli acquirenti del grano duro ai fini di assicurare la sostenibilità economica della coltura.

Alcune delle innovazioni raggiunte daranno luogo ad una interazione positiva tra agricoltore e contoterzista di zona (noleggiatore di macchine agricole), al fine di ridurre i costi della logistica.

## **Progetto AGER**

c/o Fondazione Cariplo - Milano (Italy)

**TEL** +39.02.6239214 | **FAX** +39.02.6239235

**EMAIL** [info@progettoager.it](mailto:info@progettoager.it) | [comunicazione@progettoager.it](mailto:comunicazione@progettoager.it)

**WEB** [www.progettoager.it](http://www.progettoager.it)