

## Cooperazione per lo sviluppo in Sicilia della filiera del grano Monococco

### Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

Co.S.Mo.

Tematica

Filiere agroalimentari

Focus Area

3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni

Periodo

2020 - 2023

Durata

36 mesi

Partner (n.)

11

Regione

Sicilia

Comparto

Cerealicoltura

Localizzazione

ITG11 - Trapani

ITG12 - Palermo

ITG16 - Enna

Costo totale

€500.000,00

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP021: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Sicilia

Parole chiave

Filiera, marketing e consumo

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sistemi di produzione agricola

Sito web

<https://www.progettocosmo.it/>



### Obiettivi

Il progetto ha come obiettivo l'organizzazione della filiera del grano monococco in Sicilia, dalla produzione primaria alla trasformazione. Attività di trasformazione che mira all'ottenimento di nuovi prodotti ad alto profilo qualitativo e di tipo funzionale, in grado di aderire a regimi di qualità certificati, come il marchio "Qualità Sicura" della Regione Siciliana". Una filiera attenta alle problematiche del clima e dell'ambiente che punta alla riduzione degli input energetici e ad un'economia circolare utilizzando i residui colturali per scopi energetici.

### Attività

Per lo sviluppo della filiera del grano monococco in Sicilia sono previste delle attività inerenti le diverse fasi della filiera dalla produzione agricola alla prima trasformazione (molitoria e maltaria). Nello specifico le attività riguardano:

- l'introduzione negli ordinamenti colturali del grano monococco;
- la produzione di sfarinati integrali e non integrali, utilizzabili per produrre pasta, pane e cous cous di monococco;
- la produzione di malto di monococco per ottenere una birra a ridotto contenuto in glutine;
- la produzione di paglia compressa (bricchetti) utilizzando i residui colturali.

### Contesto

La Sicilia è un'area particolarmente vocata per la coltivazione dei cereali ed in particolare del frumento duro, cereale strategico per l'agricoltura italiana. Nell'ultimo quinquennio il frumento duro in Sicilia ha interessato una superficie di circa 280 mila ettari, realizzando una produzione di 800.000 tonnellate di granella, pari a circa il 18 % dell'intera produzione nazionale (ISTAT).

Stato del progetto  
in corso

Nonostante si tratti di una filiera ben rappresentata sull'intero territorio regionale, diverse sono le criticità che interessano i singoli segmenti della filiera.

Il grano duro fa registrare prezzi molto bassi, mentre i costi di produzione risultano talmente elevati da rendere la coltura del grano duro non sempre redditizia. Tutto ciò ha determinato una significativa riduzione della superficie che dai 340 mila ettari del 2008 è passata agli attuali 280 mila ettari.

Nell'ultimo decennio drastica è risultata la riduzione degli impianti di produzione di pasta secca, che si sono ridotti del 68% passando da 19 a 6, determinando un'eccedenza di produzione di granella a livello regionale pari a circa il 50%.

Come emerge dal report "Analisi del fabbisogno di innovazione dei principali settori produttivi agricoli" realizzato dal MIPAAF e dall'INEA nel 2013, la cerealicola risulta poco innovativa e necessita di innovazioni in termini di risorse genetiche, creazione di nuove filiere (fabb. F08), diversificazione delle attività (fabb. F04).

In questo contesto risulta di fondamentale importanza fornire ai cerealicoltori siciliani la possibilità di poter diversificare la produzione aziendale, introducendo negli ordinamenti colturali nuove specie adattabili alle condizioni pedoclimatiche regionali.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Consorzio per la Ricerca su Specifici Settori della Filiera Cerealicola "Gian Pietro Ballatore"	Zona Industriale Dittaino - Contrada Milocca 94010 Assoro EN Italia		info@ilgranoduro.it
Partner	Azienda Agricola Rizzo Benedetto Antonio	Via Scalo n. 24 A 95040 Raddusa CT Italia		benedettorizzo@gmail.com
Partner	Azienda Agricola Sicali Grazia	Via Acicastello n. 26 95126 Catania CT Italia	340 6079181	graziasicali68@gmail.com
Partner	Azienda Agricola Calleri Salvatore	C/da Mandredonne 96010 Palazzolo Acreide SR Italia		salvatorecalleri@virgilio.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Cooperativa Agricola Valdibella	Via Belvedere, 91 90043 Camporeale PA Italia		massimiliano.solano@valdibella.com
Partner	Azienda Agricola Lorenzo Frasson	Via V. Brancati 3 95014 Giarre CT Italia		manufrasson@gmail.com
Partner	Valle del Dittaino Società Cooperativa Agricola	Via Vincenzo Giuffrida n. 202 95128 Catania CT Italia	335 7683081	info@pandittaino.it
Partner	Azienda Agricola Puma Francesco	C/da Fontanabianca n. 253 91018 Salemi TP Italia		info.chinaschi@gmail.com
Partner	ISEA S.R.L.	Via dell'Industria, 303 62014 Corridonia MC Italia	073 36360	info@iseasementi.com
Partner	Molini del Ponte srl Società Unipersonale	Via Parini n. 29 91022 Castelvetro TP Italia	0924 904162	info@molinidelponte.it
Partner	CREA-IT Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari	Via della Pascolare, 16 00015 Monterotondo RM Italia	06 3295705	it@crea.gov.it

## Innovazioni

### Descrizione

Introduzione del grano monococco negli ordinamenti culturali in ambienti semiaridi.

L'innovazione di prodotto prevede la coltivazione del grano monococco nelle aziende partner, attraverso l'adattamento e collaudo della tecnica culturale in regime convenzionale e biologico (innovazione di processo).

Le varietà che saranno coltivate, Hammurabi e Norberto, sono state costituite da ricercatori del partner di progetto CREA-IT.

È una coltura che non necessita di irrigazione, ha un basso impatto ambientale essendo poco esigente in termini di input esterni come le concimazioni, a tutela della qualità delle acque (innovazione di processo e prodotto nel settore ambientale).

Saranno realizzati 7 campi dimostrativi estesi singolarmente 3 ettari per due cicli culturali.

Settore/comparto

Cereali

Area problema

Organizzazione dei sistemi produttivi di frutti, semi da consumo e vegetali

Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

Descrizione

Impiego dei residui colturali per la produzione di bricchetti di monococco.

I residui colturali del campo dimostrativo del partner agricolo Rizzo sarà oggetto di densificazione per la produzione di bricchetti di monococco (paglia compressa). La produzione di bricchetti verrà svolta sia seguendo il processo tradizionale (con macinatura) che senza macinatura fine per valutare la possibilità di semplificare la produzione in azienda.

Settore/comparto

Cereali

Area problema

Organizzazione dei sistemi produttivi di frutti, semi da consumo e vegetali

Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento qualitativo dell'aria

Descrizione

Malto di grano monococco.

L'innovazione riguarda la messa a punto delle diverse fasi di produzione del malto utilizzando un prototipo di micro malteria che verrà realizzato dal partner di progetto CREA-IT, contemporaneamente si realizzerà un'innovazione di prodotto ottenendo il malto di grano monococco ad oggi non diffuso sul mercato ma da tempo oggetto di attività di ricerca dei partner CREA-IT e Consorzio Ballatore.

Presso l'azienda agricola Puma, partner che possiede un impianto di tipo artigianale per la produzione di birra, verrà valutata l'attitudine del malto alla trasformazione in birra di tipo artigianale.

Settore/comparto

Cereali

Area problema

Nutrizione umana

Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

Descrizione

Sfarinati di grano monococco.

L'attività riguarda la produzione di sfarinati di monococco (innovazione di prodotto) di tipo integrale e non integrale, e nella definizione dei diagrammi di molitura (innovazione di processo) che le aziende molitorie dovranno utilizzare per singola tipologia di prodotto (molitura a cilindri e a pietra, convenzionale e biologico).

Oltre agli aspetti merceologici, verranno valutati anche gli aspetti nutrizionali e salutistici degli sfarinati, aspetti oggi molto attenzionati dai consumatori al momento della scelta d'acquisto.

I suddetti processi non prevedono il ricorso al condizionamento della granella prima della macinazione, ciò permetterà di

---

ottenere una maggiore efficienza nell'uso dell'acqua.

Settore/comparto

Cereali

Area problema

Processi di trasformazione dei prodotti primari

Nutrizione umana

Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

Risparmio idrico

Salute consumatori

Descrizione

Sfarinato di grano monococco per cous cous.

L'innovazione di prodotto è lo sfarinato per cous cous "integrale" e "non integrale" di grano monococco che per le sue caratteristiche di semplicità e versatilità è un alimento ottimale attraverso il quale veicolare composti bioattivi nella dieta.

Per ottenere questi prodotti verranno trasferiti alle aziende molitorie partner, adattandoli alle specifiche situazioni e collaudandoli, i protocolli da seguire nel processo di produzione, che prevedono il ricorso a granella con e senza parboilizzazione.

Per l'ottenimento dello sfarinato si utilizzerà granella sottoposta a parboilizzazione e granella non parboilizzata, appartenente a due varietà di grano monococco: Hammurabi e Norberto.

Settore/comparto

Cereali

Area problema

Nuovi e migliorati mangimi, prodotti tessili, ed altri prodotti industriali derivati da produzioni agricole, per produrre carta, colle, manufatti tessili, pitture, additivi, ecc

Processi di trasformazione dei prodotti primari

Nutrizione umana

Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

Incremento dei margini di redditività aziendali

Salute consumatori

Descrizione

Definizione di un "Accordo di filiera" e sviluppo di un sistema informatizzato per la gestione della tracciabilità e rintracciabilità di filiera.

Verrà realizzata un'innovazione organizzativa attraverso la definizione di un Accordo di Filiera tra le aziende partner di progetto, che potrà essere esteso anche ad altri soggetti a livello extraregionale.

A supporto dell'Accordo verrà, inoltre, sviluppato un sistema informatizzato per la gestione della tracciabilità e rintracciabilità della filiera.

La valorizzazione dei prodotti di qualità della filiera del monococco verrà consolidata dalla stesura dei "Disciplinari di produzione del grano monococco" per aderire al Marchio Collettivo "Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana".

Settore/comparto

Cereali

Area problema

---

Attività di gruppi (\*organizzazioni di produttori, cooperazione, centri di raccolta e stoccaggio dei prodotti, catene di distribuzione, ecc.), di forme organizzative della produzione e mercati

Effetti attesi

Miglioramento commercializzazione

Link utili

<b>Titolo/Descrizione</b>	<b>Url</b>	<b>Tipologia</b>
Pagina Facebook del progetto	<a href="https://www.facebook.com/monococcocosmo">https://www.facebook.com/monococcocosmo</a>	Sito web
Sito web del progetto	<a href="https://www.progettocosmo.it/">https://www.progettocosmo.it/</a>	Sito web

---