

Creazione di un modello sostenibile di best practices per la valorizzazione di varietà antiche di frumento tenero nella Regione Emilia Romagna

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

BioVant

Tematica

Agricoltura biologica

Focus Area

4b) Migliore gestione delle risorse idriche

Informazioni

Periodo

2016 - 2019

Durata

36 mesi

Partner (n.)

14

Regione

Emilia-Romagna

Comparto

Cerealicoltura

Localizzazione

ITH52 - Parma

ITH54 - Modena

ITH55 - Bologna

Costo totale

€352.553,25

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP003: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Emilia Romagna

Parole chiave

Pratiche agricole

Sistemi di produzione agricola

Sito web

<https://www.progeo-antichevarietà.it/>

Stato del progetto

completato



Obiettivi

L'obiettivo principale del progetto è quello di realizzare una filiera biologica di valorizzazione di frumenti teneri autoctoni e anticamente coltivati, principalmente attraverso attività di sperimentazione finalizzate alla riduzione degli input chimici e anche attraverso la valutazione delle specifiche caratteristiche organolettiche e nutrizionali che conferiscono alle farine.

Il problema da affrontare è quello, di conseguenza, di valorizzare la filiera principalmente attraverso la riduzione degli input.

Risultati

I principali risultati finali sono i seguenti:

1. La precessione con cover crop ha determinato un incremento pari all'1% nel contenuto proteico dei campioni di frumento tenero, rispetto a quelli con in precessione il terreno nudo lavorato. Anche le rese sono state mediamente migliori dove sono state utilizzate le cover crop;
2. Dal punto di vista agronomico, alcune varietà, quali Funo, Funone, Falcone, San Pastore, Produttore, si sono distinte per le buone performance sia in termini produttivi che di resistenza ad allettamento e principali patogeni del frumento, dal punto di vista nutraceutico, alcune varietà antiche hanno mostrato ottimi contenuti in composti fenolici e in attività antiossidante, tra cui Terminillo, Falcone e Autonomia;
3. I pani ottenuti dalle varietà Abbondanza, Carme Jacometti e Aquilante hanno dato le migliori performance.

4. Sono stati raggiunti complessivamente diverse migliaia di utenti attraverso i video inseriti su You Tube, la piattaforma Web integrata con i Social Network, la Web App e gli altri strumenti di divulgazione previsti dal progetto.

Attività

Le azioni riguardano una attività di sperimentazione in campo, in coltivazione biologica, in modo da valutare la sostenibilità ambientale ed economica conseguente alla riduzione degli input, e individuare le caratteristiche agronomiche e nutrizionali più idonee.

Seguirà, la valutazione delle diverse farine ottenute, mediante prove di panificazione e panel test. L'attività si completa con la realizzazione di innovazioni organizzative legate al confezionamento del prodotto finito (farina) e un articolato piano di divulgazione a livello territoriale, nazionale e internazionale.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	PROGEO Società Cooperativa Agricola	Via Asseverati 1 42122 Reggio Emilia RE Italia	0522 346411	info@progeo.net
Partner	AGRITES	Via Marconi 4/2 40057 Granarolo Dell'Emilia BO Italia	051 6067060	albertini.intesia@agrites.it
Partner	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari - DISTAL Università di Bologna	Viale Fanin 44 40127 Bologna BO Italia	051 2096240	distal.amm.dipartimento.respammgest@unibo.it
Partner	Azienda Agricola Fini Gian Luca	Via Maranello 33 41040 Polinago MO Italia	335 8360745	gianluca.fini74@gmail.com

Creazione di un modello sostenibile di best practices per la valorizzazione di varietà antiche di frumento tenero nella Regione Emilia Romagna

3/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/creazione-di-un-modello-sostenibile-di-best-practices-la>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Azienda Agricola IRIS di Avanzini Umberto Davide Iris e Cecchi Carolina, Società Agricola	Via Torchio 12 43037 Rivalta Lesignano de' Bagni PR Italia	0521 863653	info@agricolairis.it
Partner	Azienda Agricola Lanzotti Simona	Via della Comune 1115 41054 Marano sul Panaro MO Italia	380 3223762	simona.lanzotti@libero.it
Partner	Azienda Agricola Lorenzi Luca	Via Papa Giovanni XXIII 3906 41054 Marano sul Panaro MO Italia	333 8482735	lorenziluca85@gmail.com
Partner	Azienda Agricola Muzzarelli Remo e Belloi Anna Maria	Via Quercetolo 2 41026 Pavullo nel Frignano MO Italia	0536 22277	r.bedonni@confagricolturamodena.com
Partner	CO.NA.SE.	Via Selice 301/A 48017 Conselice RA Italia	0545 980381	conase@conase.it
Partner	Futura	Via Bologna 96/e 40017 San Giovanni in Persiceto BO Italia	051 6811411	info-spc@cfp-futura.it
Partner	Azienda Agricola Rossi Gianluigi	Via Mattaiano 42020 Albinea RE Italia	347 4245019	gianluigi.rossi@re.omceo.it

Creazione di un modello sostenibile di best practices per la valorizzazione di varietà antiche di frumento tenero nella Regione Emilia Romagna

4/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/creazione-di-un-modello-sostenibile-di-best-practices-la>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Società Agricola il Borgo Maltidico di riverzana S.S.	Via Castelfidardo 2 42123 Reggio Emilia RE Italia	349 7765658	luisabartoli@gmail.com
Partner	Società Agricola Persegona Carlo, Milena, Giuliano	Fraz.Pieve di Cusignano 37 43036 Fidenza PR Italia	0524 62133	persegonagiuliano@tiscalinet.it
Partner	Università degli Studi di Parma - Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco	Parco Area delle Scienze 27/A 43124 Parma PR Italia	0521 905010	direttore.dipalifar@unipr.it

Innovazioni

Descrizione

Il risultato del progetto è, quindi, quello della creazione di un modello innovativo ad elevata sostenibilità ambientale per lo sviluppo e la valorizzazione di una filiera di frumenti teneri autoctoni e anticamente coltivati in produzione biologica, e coltivati anche con tecniche a bassi input (Cover Crop): i destinatari principali di questi risultati sono i produttori agricoli, che potranno ottenere gli strumenti tecnici, ambientali ed economici per coltivare queste tipologie di frumenti.

La ricaduta ci sarà sull'intera filiera, dal momento che si agisce introducendo innovazioni dal campo al confezionamento del prodotto (farina) per migliorare la sostenibilità, la biodiversità e altri aspetti relativi alla valorizzazione del territorio, delle tradizioni e del contesto culturale della nostra Regione.

Il progetto ha ricadute positive anche in relazione ai cambiamenti climatici. Questo in particolare grazie alla sperimentazione relativa alle cover crops che porterebbe alla individuazione di metodologie di coltivazione che andrebbero a contrastare uno dei fenomeni più preoccupanti dei cambiamenti climatici che è quello dell'erosione dei suoli.

Ricadute positive si hanno indirettamente sulla salute dei consumatori: la qualità di questi grani, permette di ottenere farine (anche in relazione alla macinazione a pietra), ricche di proteine, vitamine, calcio, magnesio e altri sali minerali che hanno una eccellente qualità gustativa e nutrizionale.

Settore/comparto

Cereali

Area problema

Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Effetti attesi

Miglioramento commercializzazione

Miglioramento qualitativo dei suoli

Risultati

REPORT FINALE SUI RISULTATI DEL PROGETTO: I principali risultati finali sono i seguenti:

Creazione di un modello sostenibile di best practices per la valorizzazione di varietà antiche di frumento tenero nella Regione Emilia Romagna

5/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/creazione-di-un-modello-sostenibile-di-best-practices-la>

1. La precessione con cover crop ha determinato un incremento pari all'1% nel contenuto proteico dei campioni di frumento tenero, rispetto a quelli con in precessione il terreno nudo lavorato. Anche le rese sono state mediamente migliori dove sono state utilizzate le cover crop;
2. Dal punto di vista agronomico, alcune varietà, quali Funo, Funone, Falcone, San Pastore, Produttore, si sono distinte per le buone performance sia in termini produttivi che di resistenza ad allettamento e principali patogeni del frumento, dal punto di vista nutraceutico, alcune varietà antiche hanno mostrato ottimi contenuti in composti fenolici e in attività antiossidante, tra cui Terminillo, Falcone e Autonomia;
3. I pani ottenuti dalle varietà Abbondanza, Carne Jacometti e Aquilante hanno dato le migliori performance.
4. Sono stati raggiunti complessivamente diverse migliaia di utenti attraverso i video inseriti su You Tube, la piattaforma Web integrata con i Social Network, la Web App e gli altri strumenti di divulgazione previsti dal progetto.

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito del Progetto	https://www.progeo-antichevarieta.it/	Sito web
	https://www.progeo.net/index.html?pg=264	Altro
Video	https://www.youtube.com/channel/UCRf8lwOKeUN6YaHwbVuKJR	Materiali utili
Pagina Facebook	https://www.facebook.com/progeo.antiche.varieta/	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto