

Filiera frumento duro: innovazione varietale, qualità e tracciabilità delle produzioni pugliesi

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

IPERDURUM

Tematica

Filiere agroalimentari

Focus Area

2a) Incoraggiare la ristrutturazione delle aziende agricole con problemi strutturali considerevoli

Informazioni

Periodo

2020 - 2022

Durata

24 mesi

Partner (n.)

11

Regione

Puglia

Comparto

Cerealicoltura

Localizzazione

ITF46 - Foggia

ITF47 - Bari

ITF48 - Barletta-Andria-Trani

Costo totale

€499.007,26

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP020: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Puglia

Parole chiave

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sistemi di produzione agricola

Sito web

<https://iperdurum.it/>



Obiettivi

Identificazione delle varietà di frumento duro più produttive e più adatte nei diversi areali pugliesi e in grado di fornire granella di elevata qualità per prodotti alimentari con elevato valore aggiunto: pasta secca, pasta iperproteica (prodotto dietetico secondo il brevetto "Dietglut®") pani tipici regionali (Pane di Altamura); Implementazione di agrotecniche sostenibili per l'ambiente e per la redditività della coltura; Tracciabilità delle produzioni pugliesi con metodologie innovative basate sul DNA (fingerprinting molecolare) e su metodologie chimiche brevettate (Wheat Tracer®).

Attività

Il progetto pilota ha l'obiettivo di verificare l'applicabilità commerciale di nuove varietà adattate agli ambienti Pugliesi, del frumento, basandosi sulle seguenti attività:

- Innovazione varietale: Identificazione di varietà di frumento duro più produttive e più adatte agli areali pugliesi;
- Innovazioni agronomiche: identificazione di nuove tecniche agronomiche più sostenibili per l'ambiente e per la redditività della coltura;
- Innovazione di tracciabilità: nuove tecniche di tracciabilità delle produzioni pugliesi con metodologie innovative basate sul DNA e su metodologie chimiche brevettate (Wheat Tracer®).

Contesto

Tra i paesi UE, l'Italia è il maggiore produttore di grano duro con circa 4,0 MMT ed il maggiore produttore di pasta al mondo, grazie alla presenza di grandi e piccole imprese industriali di trasformazione. Il modello italiano di produzione della pasta è basato su semole di grano duro ottenute da varietà realizzate in Italia. Le caratteristiche della granella più importanti per la produzione di paste alimentari sono le proteine, la forza del glutine ed il colore. Il progetto IPERDURUM vede la sua origine nell'attività di concertazione dal basso posta in essere dalla Vueffeconsulting, attraverso la realizzazione di workshop tematici su tutto il territorio pugliese da cui sono emersi i seguenti fabbisogni delle aziende agricole: 1. L'identificazione di varietà adatte alla coltivazione convenzionale con ridotti input energetici

Stato del progetto
completato

e in sistemi biologici, che;
2. La definizione delle dosi dei fertilizzanti azotati da utilizzare che può portare a un miglioramento qualitativo della produzione, alla riduzione dei costi di produzione e benefici per l'ambiente;
3. La necessità di "contratti di filiera" che prevedono la coltivazione di specifiche varietà indicate dalle industrie trasformatrici e i cerealicoltori sono premiati con un prezzo di vendita superiore a quella di mercato.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Coop La Piramide Soc. Agr Arl	V.le Guglielmo Marconi 71017 Torremaggiore FG Italia		cooplapiramide@yahoo.it
Partner	Agrocepi Foggia	CORSO MATTEOTTI 163 71017 TORREMAGGI RE FG Italia		agripointsrl@yahoo.it
Partner	Azienda Agricola Di Palma Francesco	VIA PANNI 29 70024 GRAVINA IN PUGLIA BA Italia		f.dipalma@cia.it
Partner	Azienda Agricola Parisi Natale	VIA PUNZI 57 70024 GRAVINA IN PUGLIA BA Italia		parisinatale75@gmail.com
Partner	Bisco Panificio Di Luigi Picerno	VIA LUTHER KING 70 70022 ALTAMURA BA Italia		stella@bisco.it
Partner	Confederazione Italiana Agricoltori Puglia	Via S. Matarrese n. 4 70121 Bari BA Italia		puglia@cia.it
Partner	Innovative Solutions S.r.l.	Zona H, 150/B 70015 Noci BA Italia		info@innovative-solutions.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Societa' Agricola Denora Giovanni & Figli	VIA AMALFI, 24 70022 Altamura BA Italia		f.denora@cia.it
Partner	Università degli Studi di Bari Aldo Moro (UNIBA)	Piazza Umberto I 70121 Bari BA Italia		urp@uniba.it
Partner	Vueffe Consulting Srl	Via Gorizia n.14 70038 Terlizzi BA Italia		info@vueffeconsulting.it

Innovazioni

Descrizione

I principali effetti sono:

1. Revisione dell'agrotecnica della coltura con una razionalizzazione degli input energetici, in particolare quelli relativi alla fertilizzazione azotata
2. Revisione dell'agrotecnica della coltura in "biologico" per una razionalizzazione e riduzione dei costi di produzione
3. Valutazione varietale - tecnologica e nutrizionale
4. Caratterizzazione della granella con la metodologia analitica brevettata "Wheat Tracer IS®" basata sulla spettroscopia NMR (risonanza magnetica nucleare).
5. Caratterizzazione molecolare delle varietà e implementazione di un "codice a barre" per la tracciabilità
6. Divulgazione presso agricoltori e operatori della filiera del frumento duro I risultati derivanti dalle prove previste dal progetto rappresenteranno una base di conoscenze a cui tecnici e agricoltori potranno far ricorso per la definizione delle proprie strategie aziendali nella coltivazione di grano duro. Le innovazioni sviluppate porteranno a un miglioramento quantitativo e qualitativo della produzione, ad un incremento della redditività della coltura. L'applicazione nella pratica dei risultati porterà benefici dal punto di vista economico e ambientale.

I tecnici potranno trasferire alle aziende i risultati e le conoscenze scaturite dalle prove previste dal progetto in modo da poter definire opportune strategie aziendali nella coltivazione di grano duro. Le innovazioni sviluppate porteranno a un miglioramento quantitativo e qualitativo della produzione,

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	https://iperdurum.it/	Sito web