



Aumento della competitività delle aziende agricole di montagna e alta collina attraverso la valorizzazione della Biodiversità cerealicola in regime Biologico (Bio²)

RESPONSABILE TECNICO-SCIENTIFICO:

Prof. Gianni Galaverna – Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università degli Studi di Parma.

RESPONSABILE ORGANIZZATIVO:

Roberto Ranieri – Open Fields Srl.

REFERENTI DI PROGETTO COSTITUENTI IL GRUPPO OPERATIVO:

Silvia Folloni - Open Fields Srl (Azienda di trasferimento tecnologico)

Luca Valentini - Azienda Agricola Bismantova

Massimiliano Casali - Soc. Agricola Le Piagne

Claudio Grossi - Azienda Claudio Grossi

Gianmaria Cunial - Azienda Agricola Elena di Cunial

Luca Marcora - Angus Azienda Agricola

Cristina Piazza - Azienda Agraria Sperimentale Stuard Scrl (Ente di ricerca)

Letizia Trecate - Molino Grassi Spa

Laura Rivara - Agriform Scarl (Ente di formazione)

Gianni Galaverna - Università degli Studi di Parma

Consulente del progetto è il Dott. Ceccarelli, scienziato internazionale conosciuto in tutto il bacino del Mediterraneo, che ha sviluppato, in più di trent'anni di attività nel campo del miglioramento genetico dei cereali a paglia, metodiche di selezione dedicate per le aree marginali.

CICLO DI VITA PROGETTO: 1/10/2016 - 30/09/2018

PROGRAMMA: Misura 16.1.01 – Gruppi operativi del partenariato europeo per la produttività e la sostenibilità in agricoltura – Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 Regione Emilia Romagna. Focus Area 2A – Migliorare le prestazioni economiche di tutte le aziende agricole e incoraggiare la ristrutturazione e l'ammodernamento delle aziende agricole, in particolare per aumentare la quota di mercato e l'orientamento al mercato nonché la diversificazione delle attività.

COSTO TOTALE: € 378.810,48

FINANZIAMENTO: 70 %

CONTRIBUTO RICHIESTO: € 265.167,34

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA: Province di Parma e Reggio Emilia.

PAROLE CHIAVE: biodiversità, cereali, competitività, grani antichi, miscugli, miglioramento genetico partecipativo ed evolutivo

Il progetto prevede un'attività di formazione di tipo "coaching" (Misura M01 – Catalogo verde).

Obiettivi del progetto:

Gli obiettivi del piano di innovazione Bio² sono:

- riportare competitività alle aziende agricole di montagna e alta collina attraverso la valorizzazione della biodiversità cerealicola e la coltivazione in biologico, tenendo anche conto della crescente domanda dell'industria di prima trasformazione locale.
- sviluppare miscugli di varietà storiche/locali e specie antiche appartenenti al genere *Triticum* partendo da varietà pure, coltivandole in consociazione in biologico sui terreni delle imprese agricole partner (miglioramento genetico evolutivo) e caratterizzarli dal punto di vista agronomico, chimico-nutrizionale e salutistico per promuoverne l'utilizzo in prodotti finiti.

Risultati attesi:

Diverse ricerche hanno dimostrato che le varietà storiche di grano tenero e duro e i farri, riducono di molto la distanza produttiva nei confronti delle varietà moderne di grano tenero e duro, quando sono coltivate in condizioni di bassa fertilità e riduzione degli input agronomici. Il piano svilupperà l'associazione biodiversità (varietà storiche e specie antiche) e biologico nelle zone montagnose e dell'alta collina della Regione Emilia Romagna per il loro rilancio. Verranno individuate le combinazioni di genotipi antichi, che seminati contemporaneamente nello stesso appezzamento e coltivati in miscuglio per tutta la durata del ciclo in biologico, mostrino la miglior resa in campo e predisposizione alla prima e seconda trasformazione. Gli agricoltori sono direttamente coinvolti nel processo di selezione e moltiplicazione dei materiali da seminare sui propri terreni. Questi miscugli rappresentano una potenziale risorsa anche in relazione ai cambiamenti climatici. I miscugli e le varietà pure che li compongono verranno caratterizzati dal punto di vista agronomico, dell'eventuale presenza di micotossine contaminanti e dal punto di vista chimico e nutrizionale (micro e macro elementi, vitamine del gruppo B, acidi fenolici, fibre). Verranno inoltre verificati la qualità nutrizionale ed alcuni effetti sulla salute (accessibilità dei nutrienti in vitro, curva glicemica, insulina) di pani ottenuti a partire da questi materiali. Sarà misurato l'incremento di produzione lorda vendibile ottenuto con le coltivazioni dei grani antichi in biologico con particolare riferimento ai miscugli, e sarà effettuata un'analisi di mercato per individuare modalità alternative di commercializzazione.

