

AZIENDE E PRODOTTI A Tolentino (Mc) le "Giornate ai campi" di Isea-Agroservice

di **Rocco Carrillo**

Grano, il "limite biologico" è ancora abbastanza lontano

in collaborazione con
ISEA-AGROSERVICE

L'affermazione di Carla Ceoloni del Crea spinge Isea a puntare su nuove varietà in funzione delle richieste del mercato



Lo staff Isea alle "Giornate ai campi"

«Il frumento è il cereale maggiormente coltivato al mondo. Questo perché le sue specie riescono, maggiormente di altre, ad adattarsi alle più svariate condizioni pedoclimatiche, inoltre, il prodotto ottenuto, è conservabile per lunghi periodi di tempo. Sarà un elemento indispensabile per vincere la sfida del prossimo futuro, che ci vedrà impegnati a nutrire una popolazione sempre più grande,

avendo a disposizione sempre meno risorse in termini di suolo ed acqua».

Questo il commento di **Carla Ceoloni**, docente presso l'Università della Tuscia, che è intervenuta alla manifestazione "Giornata ai Campi", organizzata da Isea-Agroservice, a Tolentino (MC). Per ottenere i risultati sperati è fondamentale proseguire con la ricerca, come spiega Ceoloni, parecchi caratteri/processi, legati alla produttività di questo genere vegetale, sono ben lontani dall'aver raggiunto il loro "limite biologico" nel germoplasma a disposizione, pertanto, ulteriori progressi sono possibili e dipenderanno più dall'attività di breeding che dalla modifica delle operazioni agronomiche.

Per questo Agroservice, azienda leader nella commercializzazione di cereali a paglia, che produce le sue sementi su 8.500 ettari di terreno, di cui l'80% nelle Marche, regione molto vocata per la produzione delle sementi, nel 2005 ha acquisito dal gruppo Angelini l'azienda Isea spa di Falconara Marittima (An), tra le più affermate strutture nell'ambito di ricerca sui cereali. Isea, infatti, è detentrica di 35 bre-



Campi del confronto varietale.

Frumento Ilaria, l'anti-fusarium

Uno dei cavalli di battaglia di Isea è la varietà Ilaria, resistente al Fusarium. L'andamento stagionale in corso, le continue piogge che spesso hanno ostacolato, fatto saltare, o compromesso la tempistica della distribuzione dei trattamenti fungicidi rendono questa campagna ideale per lo sviluppo della patologia

che però non attacca Ilaria. Questa sua caratteristica rende Ilaria particolarmente interessante per quei produttori e trasformatori del mercato biologico e del baby food dove, è noto, l'utilizzo delle concce del seme e dei fitofarmaci è limitato o vietato. Isea è il primo sementiero in Italia

ad aver registrato una varietà con queste caratteristiche di resistenza nella categoria dei panificabili comuni e di elevata produttività. Per chi opera nel mercato convenzionale, acquistando Ilaria con concia Systiva acquista una varietà sostanzialmente inattaccabile. Entro uno-due anni Isea ha inten-



zione di lanciare sul mercato varietà con questa resistenza anche nelle a categorie di grani teneri di forza e panificabili superiori.

vetti e varietà e, inoltre, ha dato un forte contributo alla diffusione del grano duro in Italia, grazie alla diffusione della varietà Creso, di costituzione Enea.

Alimenti funzionali

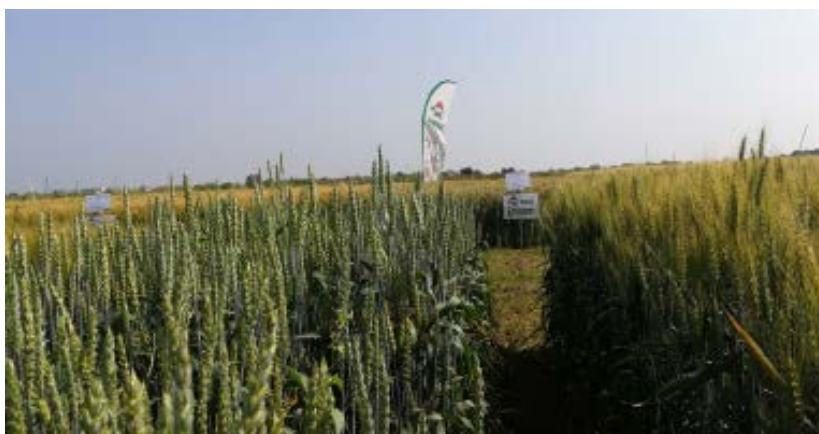
«Con il passare del tempo e delle selezioni praticate dall'uomo sui cereali, molta variabilità genetica è andata persa - spiega Ceoloni -. Fortunatamente, per il miglioramento delle specie coltivate, è possibile recuperare le caratteristiche di interesse dalla variabilità genetica ancora presente nelle specie affini spontanee, vera grande risorsa che aspetta solo di essere utilizzata».

Oltre alle caratteristiche sopra indicate, bisogna anche considerare che l'importanza del frumento nell'alimentazione è dovuta al fatto che questo alimento è il principale fornitore di carboidrati e proteine, elementi indispensabili per il nostro metabolismo.

A tal proposito **Laura Gazza**, ricercatrice Crea dell'Unità di Ricerca per la Valorizzazione Qualitativa dei Cereali ha spiegato che «un alimento può definirsi "funzionale" quando è dimostrato scientificamente che ha una influenza sul nostro metabolismo e se è già presente nella nostra alimentazione. Tra questi l'alimento principale è sicuramente la pasta ottenuta tramite l'impiego di farina di grano duro. Questo grazie alla sua scarsa deperibilità, alla possibilità di essere conservata per lunghi periodi senza perdita di caratteristiche nutrizionali e soprattutto perché è la più grande fonte di carboidrati e proteine a basso costo».

Dopo questa considerazione è necessario però valutare che la maggior parte dei composti bioattivi negli strati più esterni della cariosside e nel germe che, durante il processo di macinazione tradizionale, vengono rimossi. Per ottenere i miglior benefici dal punto di vista metabolico bisognerebbe quindi aumentare l'assunzione di pasta ottenuta da farine integrali, finora poco apprezzate dal

Panoramica sui campi dimostrativi.



consumatore e collocate all'1% del totale commercializzato.

Il Crea ha appena brevettato un nuovo sistema di molitura dei cereali, un processo molto meno invasivo di quello tradizionale, che asporta solo il 5% in peso rispetto alla materia prima, ottenendo una farina integrale con una granulometria estremamente ridotta. Inoltre ha brevettato un processo innovativo di pastificazione che prevede l'utilizzo del 50% di farine tradizionali e il 50% di farine arricchite ottenute con la tecnica appena descritta. Questo per venire incontro ai gusti del consumatore e migliorare nel contempo le qualità dei prodotti nei confronti del metabolismo umano.

La filiera è fondamentale

Agroservice ha posto l'attenzione, all'interno del convegno, non solo sugli aspetti del miglioramento genetico e della salubrità del prodotto, come questa azienda sa bene, infatti, è necessario anche che le produzioni siano sostenute dal mercato, che deve riconoscere ai produttori le soddisfazioni economiche necessarie per la produzione. Per spiegare meglio questi concetti è intervenuto **Andrea Cagnolati**, presidente della Grain Services.

Cagnolati, dopo aver illustrato i profondi stravolgimenti che il mercato dei cereali ha subito negli ultimi anni, dai nuovi sistemi tecnologici che rendono gli scambi sul mercato molto più veloci degli anni passati, alla redistribuzione dei pesi politici ed economici globali, ha affermato che «per un mercato che cambia è necessario aggiornare i prodotti in base alle nuove necessità, inoltre, bisogna seguire con molta attenzione l'andamento dei mercati, sia interni sia esteri».

L'ultimo tassello da aggiungere a questo panorama, già molto denso, è la potenzialità che tutta questa innovazione può esprimere attraverso un impegno che leghi i produttori a i trasformatori, attraverso lo strumento della filiera. **Mario Aruffo**, responsabile acquisti di F.lli De Cecco, dichiara: «Abbiamo iniziato il processo della filiera già nel 2003, interrotto per la scarsa fiducia da parte dei produttori e per eventi climatici sfavorevoli. Ciò nonostante non abbiamo mai smesso di credere in tale strumento di aggregazione, infatti, nel 2014 è ripartita la nostra filiera, con ottimi risultati ottenuti anche grazie all'impiego di alcune vostre varietà. Guardiamo fiduciosi al futuro per l'ampliamento della nostra filiera anche grazie alle nuove varietà Isea di prosima costituzione».