

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

www.bioalquadrato.it



## BACKGROUND

L'abbandono delle aziende agricole in montagna ed alta collina da parte degli agricoltori è un fenomeno molto attuale, dovuto alla progressiva perdita di competitività delle stesse. Queste aree marginali, in cui le rese sono mediamente inferiori, sono ideali per la produzione di prodotti biologici e di nicchia.

Le varietà locali e le specie antiche di cereali del genere *Triticum* stanno vivendo un momento di riscoperta, caratterizzato da un interesse da parte dei consumatori. La loro coltivazione su un numero crescente di ettari favorirebbe la conservazione della agro-biodiversità ed amplierebbe la varietà d'offerta ai consumatori, sempre più interessati ad una dieta varia e sostenibile.

I miscugli – o popolazioni evolutive – di varietà non geneticamente uniformi, coltivati in terreni marginali o soggetti agli estremismi del clima, si adattano e possono quindi garantire una stabilità sia di resa che di qualità.

Appare vincente l'associazione biodiversità e biologico (Bio2)

## MISSION

Riportare competitività alle aziende agricole di montagna e di alta collina, attraverso la valorizzazione della agro-biodiversità cerealicola e la loro coltivazione in biologico, tenendo conto dell'esistenza di una domanda crescente di varietà storiche biologiche da parte dell'industria di prima trasformazione locale.



## ATTIVITA'

WP1   
Sviluppo della biodiversità

WP2   
Caratterizzazione chimica e nutrizionale

WP3   
Analisi economica e modalità di commercializzazione dei prodotti

- Coltivazione biologica in zone di montagna e alta collina nelle province di Parma e Reggio Emilia
- Vecchie varietà/varietà locali (antecedenti alla rivoluzione verde) di frumento tenero (*T. aestivum* L.) e duro (*T. turgidum* subsp. *durum*)
- Specie antiche (*T. monococcum* subsp. *monococcum*, *T. turgidum* subsp. *dicoccum*, *T. turgidum* subsp. *turanicum*, *T. turgidum* subsp. *turgidum*, *T. aestivum* subsp. *spelta*)
- Popolazioni evolutive/miscugli di vecchie varietà/varietà locali di frumento tenero e duro
- Contenuto in proteine, fibra, amido, profilo degli acidi grassi e microelementi quali minerali, vitamine-B, acidi fenolici (su farine integrali)
- Preparazione di pani con miscugli
- Test di analisi sensoriale (panel test)
- Bio-accessibilità in vitro dei micronutrienti e composti fitochimici
- Risposta glicemica e livelli di insulina post-prandiale in soggetti sani
- Valutazione del potenziale di commercializzazione degli output grezzi e trasformati
- Analisi dei possibili canali di commercializzazione
- Test pilota di commercializzazione
- Analisi di ricavi, costi e marginalità

Divulgazione  Coaching 

**Gruppo Operativo:** Open Fields (coordinatore), Dip. di Scienze degli Alimenti e del Farmaco - Università di Parma, Azienda Agraria Sperimentale STUARD, Agriform, Molino Grassi, 5 Aziende Agricole: Angus, Bismantova, Elena di Cunial, Grossi Claudio, Le Piagne

Info:  s.folloni@openfields.it



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



Regione Emilia-Romagna