

Progetto Operativo di Innovazione per i Grani Antichi

Riferimenti

Tipo di progetto
Gruppo Operativo

Acronimo
POIGA

Tematica
Biodiversità

Focus Area
3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni

Periodo
2019 - 2022

Durata
36 mesi

Partner (n.)
11

Regione
Campania

Comparto
Cerealicoltura

Localizzazione
ITF32 - Benevento
ITF34 - Avellino
ITF35 - Salerno

Costo totale
€401.601,53

Fonte di finanziamento principale
Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale
2014IT06RDRP019: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Campania

Parole chiave
Gestione della biodiversità

Stato del progetto
in corso



Obiettivi

L'obiettivo del progetto POIGA è quello di valorizzare 4 grani "antichi" (Saragolla, Marzellina, Romanella e lanculedda). Il raggiungimento di questo obiettivo richiede il conseguimento di una serie di risultati intermedi che possono essere così indicati:

- Condivisione di un modello di governance.
- Caratterizzazione morfologica, genetica, tecnologica e nutrizionale di numerose Risorse Genetiche Vegetali (RGV) ed individuazione di 4 linee di grani "antichi" di nostro interesse.
- Mantenimento in purezza delle 4 RGV individuate.
- Moltiplicazione delle 4 RGV identificate.
- Validazione del protocollo di coltivazione.
- Ottimizzazione dei processi di macinazione e caratterizzazione degli sfarinati.
- Formazione della catena del valore e analisi della sostenibilità economica della filiera (costi e ricavi).

Attività

Il Dipartimento di Diritto Economico, Management e Metodi Quantitativi (DEMM) nell'ambito del progetto svolge il ruolo di capofila e realizzerà un modello di governance da trasferire agli operatori della filiera grani "antichi". Inoltre, le attività previste nell'ambito di questa iniziativa prevedono l'individuazione e il mantenimento in purezza di un certo numero di linee di frumento duro e tenero "antichi", attività svolta dal CREA-CI in sinergia con la coop. ARCA 2010. Un ruolo rilevante nel progetto è svolto dal Dipartimento di Agraria (DIA) che svilupperà protocolli di coltivazione a basso impatto ambientale (tale attività vedrà il coinvolgimento di ARCA 2010). I tecnologi alimentari del DIA realizzeranno anche la caratterizzazione fisica, chimica, nutrizionale e microbiologica dei diversi sfarinati ottenuti a seguito dell'ottimizzazione del processo di macinazione messo a punto in collaborazione con i due molini coinvolti nel progetto. Inoltre, l'area economica del DIA si interesserà della catena del

valore e dell'analisi della sostenibilità economica della filiera (costi e ricavi). Infine, Slow Food Campania, si occuperà, in collaborazione con gli altri partner, delle attività di divulgazione e disseminazione.

Contesto

I nuovi comportamenti di consumo legati sempre più al binomio "alimentazione e salute" hanno accresciuto l'interesse dei consumatori verso prodotti salutistici e sostenibili. Ciò ha comportato la riscoperta di alcune produzioni, tra le quali quella degli sfarinati prodotti dalla macinazione di grani "antichi". Queste produzioni offrono numerose opportunità quali la salvaguardia dell'ambiente (i grani "antichi" vengono coltivati in maniera biologica o facendo scarsissimo ricorso a prodotti chimici) e la possibilità di conversione produttiva per le aziende poco competitive o dedite a colture in crisi. A fronte di queste potenzialità esistono una serie di problematiche quali la mancanza di un modello organizzativo di filiera che sposti a valle la catena del valore e la scarsa caratterizzazione genetica delle varietà "antiche" che comporta la difficoltà di disporre di seme certificato. Le criticità evidenziate espongono le produzioni di tali grani ad una serie di minacce tra cui la generale preferenza a coltivare frumenti non di nicchia che offrono alle imprese la possibilità di collocarsi in filiere già organizzate. Un'altra minaccia è rappresentata dall'assenza di certificazioni di filiera specifiche che danno luogo a frodi commerciali nei confronti dei consumatori che spesso acquistano prodotti derivanti da miscele di grani moderni genericamente indicati come "antichi" ma non certificati. Il progetto POIGA nasce in questo contesto e si propone di arginare le minacce evidenziate attraverso una serie di azioni che permettano alle aziende cerealicole operanti nelle aree interne di cogliere le nuove opportunità di mercato offerte dalla crescente domanda di alimenti sani e biologici, per i quali il consumatore manifesta una maggiore disponibilità a pagare. Alla luce di quanto esposto si ritiene che il progetto intercetti una serie di problematiche ed opportunità rilevanti per le aree interne che trovano riscontro nell'analisi di contesto del PSR Campania.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Università degli Studi del Sannio - Dipartimento di Diritto, Economia, Management e Metodi Quantitativi (DEMM)	Piazza Arechi II 82100 Benevento BN Italia	0824305002	demm@unisannio.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Azienda Agricola Iannelli Nunzia Veronica	C.da San Vitale, 63 82100 Benevento BN Italia	345224757	collinadiroseto@tin.it
Partner	Azienda Agricola Leppa Margherita	C.da santa Varva, 1 82020 San Giorgio La Molarà BN Italia	3395701153	agricaretti@gmail.com
Partner	Azienda Agricola Montemarano Maria Grazia	C.da Castelluccio, 8 83044 Bisaccia AV Italia	3471031970	gpelullo@alice.it
Partner	Azienda Agricola Riccio Carmela	C.da Largario, 7 82022 Castelfranco in Misciano BN Italia	3387123795	riccio.carmela@alice.it
Partner	Molino Resce S.r.l.	L. Sturzo, 19 83034 Casalbore AV Italia	0825849063	molinoresce@gmail.com
Partner	Terra di Resilienza Coop. Sociale A.R.L.	Piazza Umberto I, 12 84030 Morigerati SA Italia	3407526559	terradiresilienza@gmail.com
Partner	Università degli Studi di Napoli Federico II Dipartimento di Economia e Politica Agraria	Via Università, 100 80055 Portici NA Italia	081/2539020	dip.agraria@unina.it
Partner	CREA - Centro di Ricerca Cerealicoltura e colture Industriali - CI	SS 673 km 25,200 71122 Foggia FG Italia	0881 742972	ci@crea.gov.it
Partner	ARCA 2010 soc. coop. a.r.l.	Via G. Leopardi, 18 81030 Teverola CE Italia	0818118716	lbadile@libero.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Associazione Slow Food Campania	Via Vellaria, SNC 81030 Falciano del Massico CE Italia		presidente@slowfoodcampania.it

Innovazioni

Descrizione

Il progetto prevede di individuare e selezionare 4 genotipi di grani "antichi" con interessanti caratteristiche qualitative (proteine, glutine) e nutrizionali (fibra, polifenoli, carotenoidi, microelementi) da mantenere in purezza ed iscrivere al Repertorio Regionale e/o Registro Nazionale Varietà da Conservazione. Il seme sarà fornito alle aziende agricole che ne faranno richiesta per avviare una filiera grani "antichi". L'introduzione di questo materiale nelle rotazioni aziendali permetterà alle imprese cerealicole che già si occupano di tale tipologia di coltivazioni e a quelle in riconversione di diversificare i redditi e, attraverso la differenziazione del prodotto, di cogliere nuove opportunità di business. A tal fine POIGA fornirà un format per la stipula di accordi formalizzati per garantire un'equa distribuzione del valore creato tra produttori e trasformatori e, al tempo stesso, per proteggere i primi dalla forte volatilità dei prezzi che nell'ultimo decennio ha caratterizzato le dinamiche di mercato delle principali commodities agricole. La coltivazione dei grani "antichi" comporterà anche una riduzione dei costi di produzione, grazie al minor numero di operazioni colturali e al minor impiego di prodotti fitosanitari. In particolare, in riferimento a quest'ultimo aspetto i grani "antichi", non necessitando di ripetute somministrazioni di pesticidi e/o diserbanti, migliorano anche le performance ambientali, con la riduzione delle emissioni di CO2 in atmosfera preservando anche la qualità del suolo e dell'acqua.

Il progetto prevede l'introduzione di innovazioni di prodotto e di processo per quanto concerne la macinazione della granella. In particolare, si svilupperanno dei diagrammi di macinazione che troveranno applicazione nei due molini partner del progetto (molino a cilindri e molino a pietra) allo scopo di produrre diverse semole/farine con diversi gradi di abburattamento (0, 1, 2, integrale). I protocolli di molitura che si realizzeranno saranno in grado di preservare, soprattutto nei prodotti meno raffinati, i numerosi composti antiossidanti (acidi fenolici, flavonoidi, tocoferoli) che hanno un effetto positivo sulle malattie croniche e sul cancro.

Settore/comparto

Cereali

Sementi

Area problema

Processi di trasformazione dei prodotti primari

Evoluzione economica e sociale degli ambienti rurali

Effetti attesi

Salute consumatori

Tutela della biodiversità

Diversificazione dei prodotti

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento commercializzazione

Miglioramento qualità prodotto