

# 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 dall'interesse dei consumatori. La loro coltivazione su un numero crescente di ettari favorirebbe la conservazione della agrobiodiversità 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 agrobiodiversità cerealicola e la 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



- 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

WP2

Caratterizzazione chimica e nutrizionale



- 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

WP3

Analisi economica e modalità di commercializzazione dei prodotti



- 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