



IL PROGETTO SUPPORTATO DA CIA E CONFAGRICOLTURA

## “Ecco perché coltiviamo il buon grano di qualità”

È già tempo di semina. Bologna, Rebelde, Forcali sono le varietà di frumento del nostro futuro. Perché il futuro del settore cerealicolo in provincia di Alessandria passa attraverso la collaborazione tra le cooperative Produttori Mais di Alessandria, Settevie e Centro Agricolo San Michele, supportata da Cia e Confagricoltura e che fanno cordata con il progetto «Coltiviamo il buon grano di qualità». Obiettivo: ottenere frumento tenero in quantità e qualità rispondenti alle esigenze dell'industria, adottando i suggerimenti varietali proposti dai tecnici impegnati nel progetto.

### LE RAGIONI DEL PROGETTO

Lo spiega bene Gian Piero Ameglio, presidente di Cia Alessandria: «Ottenere masse critiche di frumento consistenti e omogenee e concentrare l'offerta sono condizioni irrinunciabili, a cui tutti gli agricoltori devono tendere. Le necessità e le aspettative dell'industria molitoria fanno diventare molto piccolo anche l'imprenditore che coltiva le maggiori superfici. Non si chiede agli agricoltori di interessare l'intera azienda: anche solo una parte dei terreni più vocati è utile da investire per aderire al progetto».

E Luca Brondelli, presidente di Confagricoltura Alessandria, aggiunge: «È fondamentale che almeno a livello economico sia possibile realizzare un'unità di intenti e obiettivi e che questi vengano perseguiti e raggiunti insieme adottando scelte tecniche con-

divise, moderne e uniformi. Questo vale per le tecniche colturali da adottare, con particolare riferimento alla scelta varietale, all'uso di semente certificata e alla cura della nutrizione azotata della coltura, senza dimenticare, se necessaria, la difesa dalle malattie che potrebbero condizionare non solo la produzione, ma soprattutto la qualità ottenibile».

Le tre varietà identificate come idonee per il progetto comune sono Rebelde, Bologna e Forcali, varietà panificabili superiori-forza con una straordinaria capacità di fornire un'eccellente qualità se abbinata a una corretta tecnica colturale e coltivate nei terreni più vocati.

### LA TECNICA DI CULTURA

La tecnica colturale fondamentale per ottenere grani con le caratteristiche qualitative panificabili superiori di forza con buone produzioni deve rispondere a tre requisiti: l'utilizzo di semente certificata (perché garantisce l'elevata purezza e le caratteristiche organolettiche della varietà senza problemi fitopatologici), la concimazione azotata, nel rispetto di dosi e tempi di somministrazione (fondamentali tre concimazioni nelle fasi di crescita della pianta ossia in accestimento, levata e botticella/spigatura), per garantire al prodotto finale un adeguato contenuto proteico. Poi la difesa fitosanitaria, essenziale per la sanità dell'intera pianta compreso un corretto riempimento dei chicchi.

### LE VARIETÀ

Bologna è una varietà ormai conosciuta e consolidata per la sua grande stabilità produttiva e qualitativa. Mariano Pastore, presidente della cooperativa Produttori Mais, afferma: «Abbiamo scelto questa varietà in quanto non è solo la più coltivata in Italia, ma è una pietra di paragone qualitativa». Rebelde è una varietà emergente; quest'anno ha dato buoni risultati produttivi ed è risultata molto resistente al Fusarium (malattia fungina). Forcali è una varietà nuovissima, che sembra interessante sia sotto il profilo quantitativo che qualitativo; tra le tre cultivar proposte è quella da affiancare, in prova, alle due più conosciute.

### LE COOPERATIVE

«Sono varietà panificabili superiori e di forza che forniscono le migliori produzioni nelle aree più fertili e vocate e consentono di produrre farine di qualità in grado di soddisfare le esigenze di mercato - sostiene Fabio Castelli, direttore della cooperativa Settevie - Purtroppo non possono essere coltivate in ogni ambiente». «L'attività, l'operatività e l'esperienza che le nostre cooperative hanno acquisito negli anni sicuramente possono soddisfare con altri frumenti le più diversificate esigenze delle nostre aziende» aggiunge Franco Orsi del Centro Agricolo San Michele. Infatti, lo scorso anno le tre cooperative hanno liquidato il frumento tenero a prezzi più elevati rispetto al prezzo me-



dio del mercato di Alessandria sia per quanto riguarda il classico «misto rosso» che ancor più per il «biscottiero». Questo rendimento economico è stato possibile grazie alla massa di prodotto esitato sul mercato, dotato di caratteristiche uniformi e quindi meglio rispondente alle esigenze dell'industria molitoria. Inoltre, i limitatissimi tempi di movimentazione consentono alle cooperative di ridurre i costi di carico e trasporto, come richiesto dagli acquirenti.

Sicuramente grazie alla maggiore competitività delle cooperative, anche i grani del progetto «Coltiviamo il buon grano di qualità» potranno essere liquidati alle migliori valutazioni di mercato raggiungendo gli standard delle varietà seminate se coltivate secondo i criteri fissati dai tecnici. Gli uffici tecnici di Cia e Confagricoltura Alessandria sono a disposizione per ogni chiarimento.

Coltiviamo il buon grano di qualità



AGRICOLTORI ITALIANI  
DIAMO VALORE ALLA TERRA



Confagricoltura  
Coltiviamo Capolavori

SETTEVIE

SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Via Trinità Da Lungi - Castellazzo Bormida (AL)

Tel: 0131 279495  
e-mail: settevie@libero.it

Contatti: Fabio Castelli

PRODUTTORI  
MAIS  
DI ALESSANDRIA

Via San Giuliano Nuovo, 115 - Alessandria - Castelceriolo (AL)

Tel 0131 585185  
e-mail: produttori\_mais@libero.it

Contatti: Andrea Cavallero, Giovanni De Marco, Davide Novelli

CENTRO  
AGRICOLA  
S. MICHELE

Via Balostra, 2 - Alessandria - San Michele (AL)

Tel 0131 362002  
e-mail: centroagricolosanmichele@virgilio.it

Contatti: Franco Orsi, Rosanna Gatti