

Frumento tenero: varietà e nutrizione per le nuove filiere



La campagna 2020 del frumento tenero ha evidenziato, ancora una volta, quanto sia importante puntare sulla genetica e sulla nutrizione per ottenere risultati quantitativi in linea con le richieste dell'industria di trasformazione.

A testimoniare, numeri alla mano, il ruolo di questi due fattori sono stati i relatori dell'evento "**Innovazioni per il frumento: varietà e nutrizione**" organizzato lo scorso 30 luglio da **Produttori Sementi Polesani** in collaborazione con **ED&F Man** e **Florimond Desprez** presso l'agriturismo "Oasi Bianca" a Codigoro (Ferrara).

«Contratti di coltivazione e accordi di filiera stanno iniziando a diventare sempre più importanti anche per il frumento tenero – ha detto il titolare di Produttori Sementi Polesanti **Arnaldo Bovolenta** – oltre alle filiere classiche come il biologico, il residuo zero per baby food, il prodotto 100% nazionale o regionale, sta prendendo piede la coltivazione «sostenibile», che, nel rispetto di specifici capitoli, offre delle premialità aggiuntive interessanti rispetto ai prezzi di base. La carta del Mulino di Barilla – ha continuato Bovolenta – rappresenta in questo senso un’opportunità di reddito molto interessante per gli agricoltori italiani».



Arnaldo Bovolenta

Massimiliano Azzi, Cereal Sales Manager di Florimond Desprez, ha illustrato le performance di Pilier, varietà di grano tenero che rientra nella Carta del Mulino di Barilla: «Pilier è una varietà panificabile particolarmente resistente alle ruggini brune, è tollerante alla cecidomia e al chlortoluron. È di ciclo medio e di taglia contenuta, che la rende resistente agli allettamenti. I risultati produttivi del 2019 e del 2020 – ha continuato Azzi – ne evidenziano la produttività: nel 2019 con investimenti di 2 q/ha di seme ha prodotto al Nord mediamente 8,5 t/ha di granella, mentre quest’anno, nonostante l’annata difficile, ha superato gli 80 q/ha in areali dove la media produttiva non ha raggiunto i 65 q/ha. Florimond Desprez è una azienda esclusivamente costituttrice di varietà in Italia – ha concluso Azzi – ma la nostra volontà è quella di radicarci nel territorio e confrontarci con gli agricoltori per capire le loro esigenze per rispondere di conseguenza con le varietà di frumento adatte ai nuovi mercati».



Massimiliano Azzi

Sul fronte della nutrizione l'intervento di **Franco Franceschetti** di ED&F Man, che ha illustrato i vantaggi della nutrizione liquida per il frumento tenero: «i concimi organici e organo minerali di origine vegetale in forma liquida hanno diversi vantaggi, tra cui l'applicazione localizzata alla radice, la distribuzione omogenea e la semplicità di utilizzo anche l'attrezzatura aziendale. Per il tenero consigliamo il nostro programma appositamente studiato per gli areali della Pianura Padana con Azo Super Trio S (364 g/L di azoto totale + 85 g/L di zolfo) seguito da Azo Super Trio Cu (stesse caratteristiche del precedente + 3 g/L di Rame) e da Azopower Mg S (azoto 16% + SO₃ 8% + MgO 4%). I risultati produttivi e qualitativi di questa strategia nel 2020 confermano quanto lo zolfo, pur essendo un mesoelemento, stia diventando il quarto macroelemento se l'obiettivo è la qualità del frumento. Il rame – ha continuato Franceschetti – è un micronutriente fondamentale, che però va dato al momento giusto perché svolga il suo ruolo per il riempimento della spiga».



Franco Franceschetti

Alla tavola rotonda che ha seguito gli interventi tecnici è emersa chiaramente la necessità per l'industria molitoria di frumenti con caratteristiche tecnologiche adeguate: «sostenibilità e tracciabilità per noi sono fattori sempre più importanti – ha detto **Alberto Naldoni**, amministratore delegato di Molino Naldoni – ma non dimentichiamo che lo sono ancora di più i valori di W e P/L dei frumenti che utilizziamo. Perché una filiera funzioni dal campo allo scaffale del supermercato è fondamentale poter disporre di grani italiani di qualità adatta alle esigenze dei consumatori finali, sempre in evoluzione sia dal punto di vista dell'origine del prodotto, sia da quello del gusto».

Lorenzo Andreotti