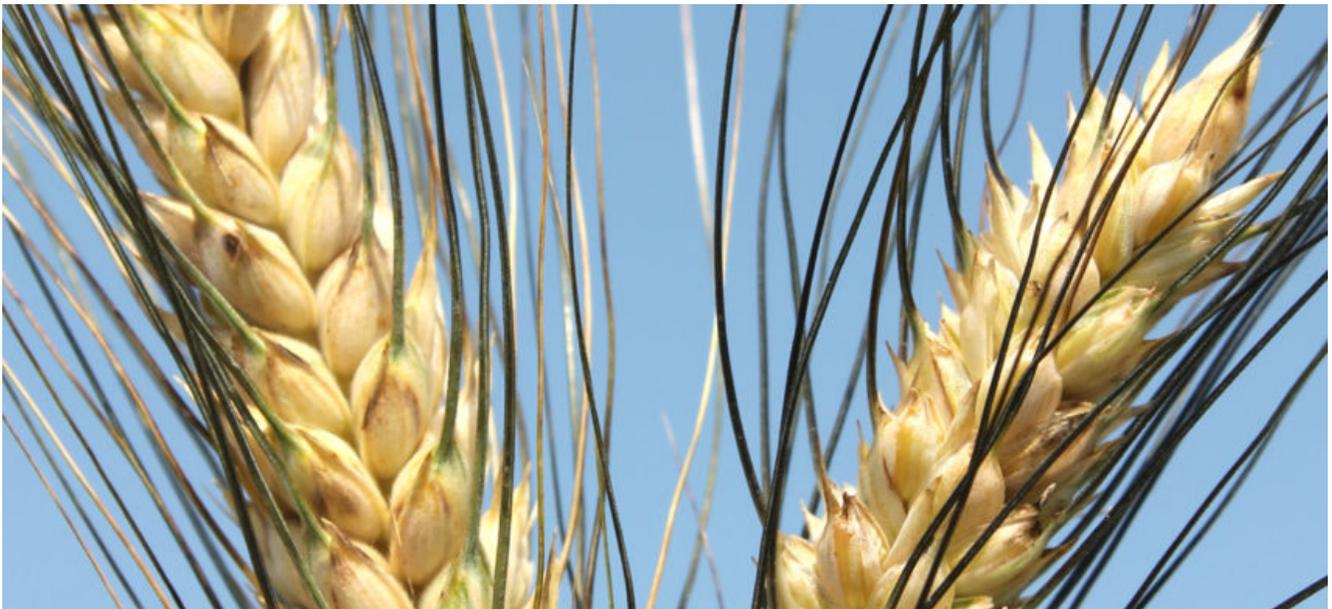


SIS: genetica innovativa in ottica Made in Italy



La giornata conclusiva del SISemina 2019, tenutosi lo scorso 23 maggio presso la storica sede della SIS a San Lazzaro di Savena (Bologna), è stata l'occasione non solo per fare il punto sulle nuove varietà di frumento, ma anche sulle strategie future dell'azienda, che da fine 2017 fa parte del gruppo agroalimentare Bonifiche Ferraresi (BF Spa), holding di controllo di Bonifiche Ferraresi, la più grande azienda agricola italiana, con oltre 7.000 ha di superficie. Azionista di riferimento di SIS, assieme al Gruppo BF, è Consorzi Agrari d'Italia

(CAI) che ad oggi rappresentano una rete capillare unica sul territorio nazionale in grado di diffondere servizi tecnici-commerciali, logistici ed energetici a tutto il mondo agricolo.

Investimenti, integrazione e mercato sono le tre parole chiave che hanno caratterizzato il cammino di SIS negli ultimi anni – ha dichiarato in campo a San Lazzaro **Federico Vecchioni**, Amministratore Delegato di BF spa e di SIS – e l'entrata di BF spa nell'azionariato di SIS ha consentito da subito di incrementare gli investimenti per proseguire nell'innovazione tecnica degli impianti di produzione e in particolare nella sede nella quale ci troviamo, dove a breve saranno operativi 3 silos per la lavorazione delle sementi all'interno dell'azienda».

L'innovazione varietale mirata ad ottenere qualità certificata e tracciata nel comparto delle farine, paste e prodotti da forno rimane un punto focale per l'azienda sementiera, come evidenziato dalle parole del presidente di SIS **Mauro Tonello**: «solo il seme certificato può permettere e garantire una filiera completamente tracciata, permettendo continuità e sviluppo al miglioramento genetico delle sementi e **i nostri prodotti rappresentano realmente il migliore esempio del Made in Italy**, un'azienda che da oltre settant'anni unisce ricerca e produzione, operando al centro di un sistema che fornisce un importante contributo anche al miglioramento della salubrità delle materie prime alla base della nostra alimentazione».



Da sinistra: Federico Vecchioni, Mauro Tonello e Mario Conti

Un approccio questo che sta facendo registrare anche nei consumatori italiani i

primi segnali di sensibilità soprattutto verso la materia 100% italiana: anche se ancora minoritario, il numero di soggetti che presta un'attenzione sempre maggiore alla genesi dei prodotti alimentari e alle loro peculiarità nutrizionali è in continuo aumento.

La qualità, quindi, è il primo fattore competitivo nella filiera pasta e pane: «il settore sementiero vede la presenza di multinazionali tra le più importanti per dimensioni e fatturato – ha dichiarato **Mario Conti**, direttore generale di SIS – ma grazie alla qualità del prodotto sviluppato, al rapporto costruito con il mondo agricolo italiano e all'avanguardia della nostra ricerca, SIS riesce, nei comparti di riferimento, ad essere leader di mercato».

Attualmente le quote di mercato dell'azienda a livello nazionale vedono un 20% sul grano tenero, 30% sul duro e 20% per il riso, ma il futuro di SIS è fortemente orientato all'internazionalizzazione, un processo già iniziato che porterà l'azienda a ricoprire un ruolo importante anche nel bacino del Mediterraneo.

I quartieri tematici dell'innovazione

Nelle tappe dell'edizione 2019 del SISemina, partita il 6 maggio da Enna e proseguita a Gaudio di Lavello (Potenza), Grosseto, Jesi e San Lazzaro di Savena, la società ha incontrato nelle sue cinque piattaforme di campi varietali circa un migliaio di operatori. I diversi siti che hanno ospitato l'edizione del SISemina 2019 hanno visto rappresentato **tutto il catalogo varietale della società nel comparto grano duro, grano tenero ed orzo**, «con una suddivisione delle parcelle in 3 quartieri tematici – ha spiegato **Alessio Marletta**, direttore commerciale Italia di SIS – legati alla destinazione d'uso della granella: “Pasta” per i frumenti duri, “Prodotti da forno” per i teneri e “Zootecnia” per orzo, avena e cereali minori».

Frumenti teneri e duri protagonisti

Obiettivo delle giornate è stato quello di mostrare la risposta in campo dei semi SIS in un periodo particolarmente importante per la crescita dei cereali, oltre alle nuove linee sperimentali che sono state presentate per la prima volta.

Protagonisti dell'edizione SISemina 2019 sono stati, per quanto riguarda il grano tenero, **Giorgione**, **Bologna**, e **Palesio** senza tralasciare alcune nuove costituzioni quali **Angelico**, panificabile di taglia media a granella bianca e **Brunelleschi**, panificabile superiore a granella rossa.

Altre novità interessanti in campo erano **Giambologna**, tenero di forza medio tardivo a granella rossa caratterizzato da ottimo peso ettolitrico e **Guercino**, panificabile superiore a granella rossa altamente produttivo.



Grano tenero SIS Giambologna



Grano duro SIS Giulio

In campo a San Lazzaro era presente anche un'altra interessante novità: un frumento tenero ibrido di prossima commercializzazione: **Hypodrom**.

Per quanto riguarda il grano duro, oltre ai già noti **Marco Aurelio**, **Furio Camillo**, **Simeto**, **Core** e **Claudio**, in campo è stato possibile osservare dal vivo **Giulio**, medio tardivo con elevata velocità di riempimento della granella; **Idefix**, medio tardivo altamente resistente all'allettamento; **Panoramix**, medio precoce con ottimo contenuto proteico ed indice di giallo.

Particolare attenzione è stata inoltre dedicata al rilancio dell'antica varietà **Cappelli** (meglio conosciuta come Senatore Cappelli), progenitore di gran parte dei frumenti duri attualmente coltivati, per le sue peculiarità nutrizionali. **L.A.**