

Filiera e sostenibilità: parole chiave per PSB



Nel contesto di un settore cerealicolo italiano messo alla prova da dinamiche economiche e climatiche a dir poco complesse, la Società Produttori Sementi (PSB) si conferma punto di riferimento per l'innovazione varietale e il rapporto con le filiere della pasta made in Italy.

Durante la giornata di visita ai campi catalogo dello scorso 30 maggio presso i terreni dell'Oasi del Quadrone della Cooperativa LA.C.ME. a Medicina (Bologna), si è fatto il punto sullo stato del mercato, le prospettive per il 2025 e le strategie condivise con partner industriali come Barilla, evidenziando il ruolo centrale delle

sementi certificate, della genetica e della sostenibilità.

Antonino La Magna, direttore commerciale di Società Produttori Sementi (PSB), ha aperto l'evento sottolineando come, nonostante l'ultimo biennio sia stato a dir poco complesso per i seminativi italiani, le varietà PSB abbiano mantenuto le posizioni in termini di semente certificata, con il grano duro saldamente in testa: «Manteniamo il 27,9% di quota tra le varietà di grano certificato secondo i dati del CREA, percentuale che corrisponde a circa 19.800 ettari. Iride si conferma come prima varietà di grano duro in Sicilia».

Sul fronte delle novità 2025 per PSB, La Magna evidenzia un accordo rinnovato con Barilla, che prevede l'inserimento di nuove varietà a contratto e il logo PSB sui pacchi di pasta Barilla da filiera 100% italiana, nuove genetiche con particolare riferimento ai frumenti teneri di forza e azioni mirate per aumentare la diffusione dei mix varietali.



A sinistra Antonino La Magna, a destra Emilio Ferrari

Il punto sul mercato della pasta

«Se il mercato interno della pasta di grano duro evidenzia una sostanziale stabilità – ha detto Emilio Ferrari, responsabile acquisti grano duro per Barilla – quello estero sta dando buone soddisfazioni: le esportazioni rappresentano oggi circa il 60% del giro d'affari complessivo. Se parliamo di tipologia di pasta, il segmento

delle paste trafilate al bronzo, il “premium”, è quello che cresce di più nel lungo periodo, oggi vale il 37% del totale mercato a valore (+5% sul 2019)».

Al di là dei numeri, il messaggio di Ferrari ai produttori agricoli è chiaro: «Dobbiamo diventare una filiera composta da professionisti della sostenibilità, dalla semina del grano al pacco di pasta sullo scaffale. Questo ci chiedono i consumatori e la normativa europea. Il livello di competenza agronomica dei nostri produttori è già molto elevato, per cui è una sfida assolutamente alla loro portata».

Alcune delle novità in campo

In campo è stato possibile vedere dal vivo praticamente l'intero catalogo della Produttori Sementi, tra cui interessanti novità.

Tra i frumenti duri:

- Zante, varietà rustica e adattabile, con ottimo potenziale produttivo sui suoli fertili, moderatamente tollerante al virus del mosaico comune del frumento (SBCMV);
- Felsina, caratterizzata da buona tolleranza verso le patologie e la virosi causata da SBCMV, elevata qualità in termini di glutine, colore, vitrosità e peso specifico.

Tra i teneri vanno segnalate le novità:

- KWS Criterium, un frumento di forza medio-tardivo a taglia bassa, adattabile a tutti gli ambienti, molto produttivo, mediamente tollerante alle principali fitopatie fungine e con peso ettolitrico buono e contenuto proteico superiore al 13%;
- KWS Constellum, frumento di forza medio-tardivo con ottima qualità molitoria, buona resistenza all'allettamento e sanità della pianta, con contenuto proteico superiore al 14%.

Altra novità citata durante l'evento è Tiger Mix, un miscuglio di tre frumenti teneri di forza composto all'80% dal già citato KWS Criterium.

La mattinata è proseguita poi con la visita al campo vetrina curato da **Roberto Neri** di Agro Staf, che, tra le diverse sperimentazioni, ne ha ospitata una sulla risposta di Mascarino – varietà di grano duro pensata appositamente per le filiere pasta di alta qualità – a diversi input di difesa e fertilizzazione.

Lorenzo Andreotti