

Lo stoccaggio differenziato del frumento tenero

Nell'annata agraria 1998-99 si è avviato in Emilia-Romagna un progetto di valorizzazione qualitativa del prodotto in funzione della destinazione d'uso.

20

CARLA CORTICELLI
e **SABRINA DI PASQUALE**
ASSINCER, Bologna

I cereali in Italia occupano, nel complesso (con la sola esclusione del riso) una superficie di quasi 4 milioni di ettari. La produzione totale si avvicina a 20 milioni di tonnellate di granella (dati Istat). La frazione principale – il 42,7% – della superficie a cereali è investita a grano duro. Al secondo posto per importanza abbiamo il mais con il 26,6%; segue il frumento tenero che rappresenta il 17,9% del totale.

L'Emilia-Romagna è la regione maggiormente rappresentativa per il frumento tenero, con una superficie di 210.240 ettari (dati Istat). Disponendo di una resa sostenuta, questa regione risulta essere anche la maggiore produttrice di grano tenero in Italia, con un raccolto di 1,13 milioni di tonnellate.

Nelle problematiche che caratterizzano la filiera del frumento tenero, come riflesso delle richieste commerciali nelle fasi intermedie e finali, si è manifestata in maniera crescente l'esigenza di specificazione dei requisiti qualitativi delle produzioni, anche in relazione all'evoluzione che ha subito

la coltura negli ultimi anni.

In Italia la produzione complessiva di frumento tenero è andata gradualmente diminuendo, presentando contemporaneamente una domanda in crescita. Oggi il nostro Paese si conferma quindi come strutturalmente deficitario di frumento tenero ed ha la necessità di importare prodotto dall'este-

ro, con conseguenti aggravii della bilancia commerciale nazionale.

D'altra parte, in questi anni la diminuzione dei prezzi di mercato, bilanciata dal sistema dei pagamenti diretti agli agricoltori, ha fatto in modo che il reddito dei cerealicoltori dipendesse, in misura quasi equivalente, dall'andamento dei mercati internazionali e da-

Tab. 1 – Frumento tenero: ipotesi di lavoro sull'Indice Sintetico di Qualità. Parametri qualitativi da considerare e punti attribuiti ai valori analitici osservati.

PARAMETRI	FRUMENTO DI FORZA (FF)			FRUMENTO PANIFICAB. SUPERIORE (FPS)			FRUMENTO PANIFICABILE (FP)			FRUMENTO BISCOTTIERO (FB)		
	Intervallo			Intervallo			Intervallo			Intervallo		
	Min	Max	Punti	Min	Max	Punti	Min	Max	Punti	Min	Max	Punti
Proteine % sostanza secca	12,50	13,50	1	10,50	11,50	1	9,00	10,00	1	>11,00	>11,00	1
	13,50	14,50	5	11,50	12,50	5	10,00	11,00	5	11,00	9,00	5
	14,50	>14,50	9	12,50	>12,50	9	11,00	>11,00	9	<9,00	9,00	9
Chopin (P/L)	1,80	1,20	1	1,20	0,90	1	1,20	0,90	1	0,80	0,60	1
	1,20	0,70	5	0,90	0,60	5	0,90	0,60	5	0,60	0,40	5
	<0,70	0,70	9	<0,60	0,60	9	<0,60	0,60	9	<0,40	0,40	9
Chopin (W)	270	300	1	200	230	1	140	170	1	140	110	1
	300	340	5	230	260	5	170	200	5	110	80	5
	340	>340	9	260	>260	9	200	>200	9	<80	80	9
Brabender Stabilità	11,00	13,00	1	7,00	9,00	1	4,00	5,00	1	>	6,00	1
	13,00	16,00	5	9,00	11,00	5	5,00	6,00	5	6,00	3,00	5
	16,00	>16,00	9	11,00	>11,00	9	6,00	>6,00	9	<3,00	3,00	5
Indice di Hagberg	250	>250		220	>220		220	>220		220	>220	
Peso specifico(kg/hl)	75	>75		75	>75		75	>75		75	>75	

gli aiuti comunitari. Questo, purtroppo, ha disincentivato i produttori dalla ricerca della qualità del prodotto e della competitività.

Attualmente, nel comparto del frumento tenero, è necessario considerare che la classificazione utilizzata ancora da un consistente numero di operatori (misto bianco e misto rosso) non è del tutto corrispondente alle esigenze dei trasformatori.

Anche per queste ragioni gli operatori del settore finiscono per rivolgersi sempre più ai mercati esteri dove trovano, quando e per quanto gli serve, partite di grano classificate secondo le destinazioni d'uso. Per il frumento tenero, Assincer (Associazione interprofessionale cerealicola) sta operando per definire un criterio di classificazione che prende in considerazione determinati parametri ai quali viene assegnato un punteggio (tab. 1).

Di conseguenza, la valorizzazione delle nostre produzioni dipende in gran parte dalle modalità di stoccaggio: è necessario selezionare con rapidità e con obiettivi chiari le partite che affluiscono nei centri di conservazione del cereale.

La caratterizzazione della produzione

Per rispondere a questa richiesta, ed anche allo scopo di creare i presupposti per realizzare prodotti di qualità attraverso il potenziamento delle attività di controllo della materia prima, nell'annata agraria 1998-99 è stato avviato dalle due associazioni di produttori Apsoce (Associazione produttori semi oleosi e cereali dell'Emilia-Romagna) e Assocer (Associazione interprovinciale tra produttori di cereali) un progetto di valorizzazione qualitativa delle produzioni, cofinanziato dalla Regione. Lo scopo è di difendere la competitività sui mercati di questo prodotto e permetterne la classificazione in base alla varietà, al contenuto proteico, all'umidità e al peso specifico.

La Regione ha quindi contribuito all'acquisto di strumentazioni idonee per la caratterizzazione qualitativa della produzione di frumento tenero, che

Tab. 2 – Centri di stoccaggio in Emilia-Romagna partecipanti al progetto “Stoccaggio frumento tenero”.

CENTRI	TECNICO RESPONSABILE
Terremerse Filo d'Argenta (FE)	Paolo Brandolini
Terremerse Comacchio (FE)	Paolo Brandolini
Terremerse Massa Fiscaglia (FE)	Paolo Brandolini
Progeo Ganaceto (MO)	Tiziano Grisanti
Progeo Vicofertile (PR)	Tiziano Grisanti
Progeo Granarolo Emilia (BO)	Denis Carini
CAIP Bologna-Modena- Stabilimento S. Giorgio di Piano (BO)	Daniele Brandani
CAIP Bologna-Modena - Stabilimento S. Felice sul Panaro (MO)	Giuliano Tassi
CAP Reggio Emilia- Stabilimento Castelnuovo di Sotto (RE)	Maurizio Valentini
CAP Ravenna- Stabilimento Voltana (RA)	Rinaldo Donati
CAI Forlì- Cesena-Rimini- Stabilimento Ospedaletto (RN)	Emidio Gabrielli
CAP Ferrara	Roberto Antonioni

Tab. 3 – Proteine, umidità e peso specifico delle varietà nell'annata 1998-99 (*).

VARIETÀ	PROTEINE (% sostanza secca)				UMIDITÀ (%)				PESO SPECIFICO (kg/hl)			
	Media	Min	Max	Dev. st.	Media	Min	Max	Dev. st.	Media	Min	Max	Dev. st.
Centauro	11,00	10,00	12,00	1,41	10,56	8,20	12,29	1,65	75,79	74,40	77,33	1,23
Mieti	12,75	11,00	14,50	2,47	12,13	10,63	13,97	1,13	78,28	75,87	81,80	1,88
Serio	12,00	10,50	13,50	2,12	11,81	10,81	12,89	0,78	79,82	78,15	81,60	1,27

N.B. - Dev. st. = deviazione standard

(*) Dati medi indicativi

sono state installate in centri di stoccaggio localizzati in diverse zone (tab. 2).

In questo modo i centri hanno potuto creare le premesse per commercializzare granella qualificata, permettendo al produttore di offrire sul mercato lotti omogenei, suddivisi sulla base delle principali caratteristiche qualitative.

Nel primo anno di avvio sono state gettate le basi per la creazione di una rete di attrezzature computerizzate per l'analisi del contenuto proteico e dell'umidità in tempo reale all'ingresso dei centri di stoccaggio.

L'utilizzo delle attrezzature, per quanto riguarda il raccolto 1999, è stato effettuato esclusivamente in via sperimentale: sono stati effettuati rilievi – prevalentemente sulle varietà *Centauro*, *Mieti* e *Serio* – ognuno dei quali relativo a un campione di granella conferito ai centri di stoccaggio entro il 26 luglio, che sono stati elaborati da Assincer (tab. 3).

Al termine dell'annata agraria 1998-99 i centri di stoccaggio partecipanti al progetto hanno potuto commercializzare un prodotto qualitativamente definito, disponendo di validi elementi di differenziazione per la formulazione dei prezzi.

La realizzazione dell'intero progetto (comprendente anche la messa in rete di tutte le attrezzature, in modo da garantire l'omogeneità dei risultati e l'acquisizione dei parametri identificativi della partita di granella come: varietà, unità di azoto in pre-semina e in copertura, precessione colturale, resa per ettaro, quantità di granella stoccata) fornirà informazioni utili per realizzare iniziative di miglioramento qualitativo della produzione (tecniche di coltivazione, scelte varietali). □

Si ringraziano per la collaborazione il dr. Fausto Balboni (Apsoce) e il dr. Emilio Monti (Assocer).