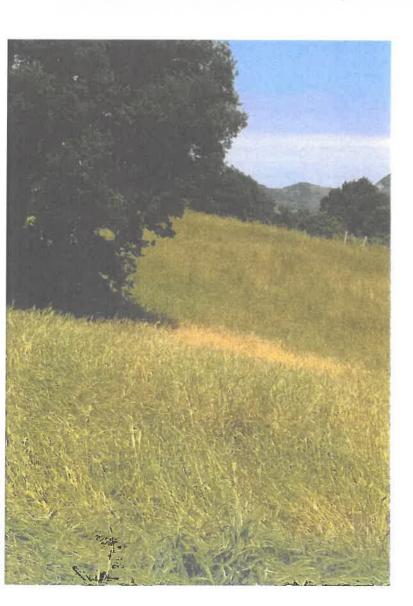
Il progetto Val.ce.a.

Cereali antichi per la salvaguardia dell'agrobiodiversità

di Stefania Delvecchio CRPV (Centro Ricerche Produzioni Vegetali)

Nell'ambito del *Programma di sviluppo rurale 2014-2020*, all'interno della misura 16.1, la Regione Emilia-Romagna ha finanziato il progetto Val.ce.a. riguardante la costituzione di una filiera che possa valorizzare le produzioni di cereali antichi nelle aree interne.



Il progetto, avviato ad ottobre del 2019, è volto alla creazione di una filiera biologica per la valorizzazione di una popolazione di antiche varietà di grano nel territorio delle provincie di Forlì-Cesena e Rimini. La filiera comprende la produzione sementiera, la coltivazione della granella da macina, la molitura e l'utilizzo delle farine per la panificazione e altri prodotti da forno.

Lo scopo è valorizzare le produzioni del territorio garantendo una equa ripartizione del valore aggiunto fra tutti gli attori della filiera mediante le sequenti azioni:

> Definizione di un protocollo di riproduzione del seme che garantisca il mantenimento delle caratteristiche della popolazione;

Applicazione di un sistema di rintracciabilità del grano da macina e di controllo delle caratteristiche qualitative della granella;

Programmazione delle coltivazioni con contratti a prezzo determinato che remuneri in modo adeguato tutte le componenti della filiera;

Valorizzazione dei prodotti da forno attraverso iniziative di marketino



Tutte le componenti della filiera sono rappresentate nel Gruppo Operativo di Val.ce.a.

Le fasi di lavorazione, selezione, stoccaggio e analisi qualitative delle sementi sono svolte da C.A.C., capofila del progetto, mentre la fase di commercializzazione del seme è svolta da Arcoiris, azienda sementiera biologica e biodinamica di Modena fortemente impegnata nella tutela della biodiversità e nel recupero di antiche varietà italiane.

La popolazione di grano oggetto del progetto Val.ce.a. – denominata OROSET - è stata ottenuta dal **Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna** nell'ambito del progetto BIOADAPT, del quale è stato coordinatore, mirato al recupero di antiche varietà di frumento tenero idonee alla coltivazione in ambiente biologico.

La produzione agricola è rappresentata da due aziende agricole condotte secondo tecniche di agricoltura biologica e situate a Sant'Agata Feltria (RN) in zona montana con altitudine media di 700 metri s.l.m. A valle della filiera la funzione della molitura della granella è svolta dal Molino Pransani, situato a Sogliano sul Rubicone (FC), referente della fase di stoccaggio e lavorazione del grano da macina e di tutte le valutazioni qualitative sulle caratteristiche tecnologiche ed organolettiche della farina. La fase successiva di trasformazione è effettuata dal Forno Cappelletti & Bongiovanni di Dovadola (FC), che utilizza le farine per produrre sia pane che altri prodotti da forno utilizzando materie prime naturali e processi di lavorazione tradizionali.

La funzione di animatore del Gruppo Operativo è svolta dal CRPV (Centro Ricerche Produzioni Vegetali) al quale è affidato il coordinamento delle azioni del progetto e l'organizzazione e la diffusione dei risultati ottenuti. La società Dinamica partecipa infine in qualità di Ente accreditato alla realizzazione di attività di Formazione. Al momento sono in corso le attività previste per il secondo anno, che prevedono la coltivazione della popolazione OROSET destinata alla riproduzione sia della semente che della granella da destinare alla molitura. Si sta inoltre definendo il modello organizzativo per valorizzare la filiera ed i disciplinari di produzione che possano garantire al consumatore finale un prodotto buono, sano e sostenibile.

I risultati saranno disponibili al termine delle attività previsto per marzo 2022.



Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma Regionale di Sviluppo Rurale 2014-2020 – Tipo di operazione 16.1.01 - **Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione:** "produttività e sostenibilità dell'agricoltura"

> Focus Area 3A – Progetto "Costituzione di una filiera che possa valorizzare le produzioni di cereali antichi nelle aree interne"