GAZZETTA DI PARMA

diffusione:26811
tiratura:32238

Alimentare Nasce un prototipo per una migliore qualità del glutine

Sofisticato strumento per ottimizzare la fertilizzazione del frumento duro
La docente Giovanna Visioli: «Otterremo una pasta migliore in tutti i suoi aspetti»

VITTORIO ROTOLO

■ Un prototipo ad alto contenuto tecnologico, basato sulla combinazione di algoritmi e previsioni climatiche nel medio periodo e capace di ottimizzare la fertilizzazione in frumento duro, in base alle caratteristiche specifiche del suolo ed alle necessità della coltura.
Obiettivo: assicurare una resa produttiva soddisfacente, riducendo al contempo l'impatto ambientale.
Il sofisticato strumento, che si avvale di sensori ottici montati su trattore, droni e satellite, è stato costruito nell'ambito di un progetto, della durata di un anno, finanziato da Ager - gruppo che riunisce fondazioni di origine bancaria, tra cui Fondazione Cariparma - e sviluppato grazie anche al prezioso contributo scientifico fornito dal Dipartimento di scienze chimiche, della vita e della sostenibilità ambientale dell'Università di Parma.
«In un'ottica di filiera sostenibile integrata, dal campo alla tavola, ci siamo occupati in particolare di validare la qualità del glutine mediante la caratterizzazione e la quantificazione delle proteine di riserva del seme, che sono i principali determinanti delle proprietà reologiche degli impasti» ha spiegato Giovanna Visioli, docente del nostro Ateneo, illustrando gli esiti dello studio accanto al coordinatore del progetto Francesco Morari, docente del Dipartimento di agronomia, animali, alimenti, risorse naturali e ambiente dell'Università di Padova.
All'incontro, che si è tenuto al Campus universitario, hanno partecipato esperti, operatori nel settore della meccanizzazione agricola, agronomi e rappresentanti di importanti aziende del nostro territorio, tra cui Barilla.

«Queste analisi – ha proseguito la Visioli - hanno consentito inoltre la raccolta differenziata di granella per la produzione di pasta con contenuti proteici differenti. Si tratta di una pasta di precisione mono-varietale, attentamente analizzata nei suoi aspetti qualitativi e sensoriali, che valorizza la filiera corta».
Il progetto in questione si è posto in continuità con un precedente finanziamento triennale di Ager, incentrato sulla sostenibilità agronomica, ambientale ed economica della filiera del grano duro.
Il prototipo è stato validato su due varietà di grano duro coltivate in aziende agricole collocate in due aree differenti del nostro Paese, l'una in pianura padana, l'altra nel Centro Italia, applicando la tecnica della fertilizzazione a rateo variabile.
Le superfici agricole interessate sono state divise in zone omogenee in base alla diversa fertilità del suolo, definendo vere e proprie mappe di prescrizione georeferenziate sulle quali calibrare le diverse quantità di azoto, in funzione delle specifiche esigenze della coltura.
«L'agricoltura di precisione – ha rilevato la Visioli - consente di ottenere risparmi di azoto quantificabili oltre il 25%, con positivi impatti ambientali ed economici per l'agricoltore, ma offre pure la possibilità di selezionare materia prima di qualità per l'industria di trasformazione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

GAZZETTA DI PARMA

diffusione:26811
tiratura:32238

PASTA I partecipanti all'incontro su filiera del grano duro e qualità del glutine tenutosi al Campus universitario.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato