

Digesa e Dispa

Come migliorare la qualità dei cereali. Concluso il progetto Micerige

Si è tenuto ad Enna il convegno finale del progetto, promosso - tra gli altri - dal Digesa e dal Dispa

21 ottobre 2013

L'utilizzo delle antiche varietà di grano duro coltivato in Sicilia permette di migliorare la qualità dei prodotti da forno. E' questo uno degli obiettivi raggiunti dal progetto Micerige ("Miglioramento della qualità dei cereali e dei loro derivati attraverso l'utilizzo di risorse genetiche per l'aumento della competitività delle imprese"), realizzato con la Misura 124 del Programma di Sviluppo rurale della Regione Siciliana 2007-2014. Nei saloni dell'Agriturismo Bannata, tra Enna e Piazza Armerina, si è tenuto il convegno conclusivo del progetto. Un'iniziativa portata avanti da numerosi protagonisti della filiera cerealicola: sementieri, agricoltori, panificatori e commercianti che hanno deciso di migliorare la qualità dei frumenti siciliani per la produzione del pane e dei prodotti da forno. In oltre due anni di lavoro i risultati sono stati ampiamente raggiunti grazie anche alle innovazioni trasferite dagli enti di Ricerca che hanno partecipato al progetto: l'Università di Catania con il dipartimento di Gestione dei Sistemi agroalimentari e ambientali (Digesa) e il dipartimento di Scienze delle Produzioni agrarie e alimentari (Dispa) e la Stazione Sperimentale di Granicoltura di Caltagirone. Numerosi i risultati innovativi raggiunti da Micerige; fra questi il miglioramento delle tecniche colturali, differenziando i protocolli di coltivazione fra le antiche varietà e quelle recenti e più produttive, la riduzione dell'impatto degli imballaggi, il controllo degli infestanti lungo tutta la filiera.



In particolare, lo studio sul packaging del prodotto da forno ha consentito di valutare prodotti innovativi che consentono la riduzione dell'impatto degli imballaggi dei prodotti

da forno, senza per questo alterarne la qualità anche al fine di un minore impatto ambientale e di diminuire i costi per le aziende, e l'introduzione di materiali innovativi biodegradabili. Il trasferimento delle conoscenze sugli aspetti microbiologici ed entomologici ha consentito di mettere a punto protocolli di controllo su agenti microbici (funghi, lieviti e batteri) grazie all'introduzione dell'uso di perossido di ossigeno mentre per il contenimento degli insetti è stato impiegato il calore e/o l'anidride carbonica. Sono, quindi, stati sostituiti mezzi chimici di controllo con mezzi fisici e molecole naturali che non lasciano residui sugli alimenti.

Nel corso della durata del progetto la Stazione Sperimentale di Granicoltura, oltre a seguire le varie fasi progettuali dal campo al prodotto finito, si è occupata delle analisi sui mezzi tecnici, granaglie, farine e pani, utilizzando oltre i metodi di routine anche l'analisi di immagine, panel test e analisi di percezione qualitativa e sensoriale sui consumatori.

Il progetto Micerige ha avuto nelle sue diverse fasi la possibilità di mettere in rete imprese operanti nei diversi segmenti della filiera con numerosi ricercatori dell'Università degli Studi di Catania e della Stazione di granicoltura, sviluppando conoscenze ma soprattutto consentendo il trasferimento delle innovazioni agli operatori economici lungo i 24 mesi di durata del progetto. L'incontro finale sui risultati del progetto ha concluso tutto un percorso di divulgazione che ha visto impegnati imprenditori, ricercatori, esperti e divulgatori (Biondi e Leone) in numerosi incontri e visite di campo.

All'incontro conclusivo hanno partecipato tra gli altri Giuseppe Spartà, dirigente Servizio V - Interventi per lo Sviluppo agricolo e rurale dell'Assessorato regionale per le Risorse agricole e alimentari e Lorenzo Cunsolo, dirigente della Sezione operativa Assistenza tecnica in Agricoltura di Catania, oltre a numerosi dirigenti e funzionari degli uffici periferici della Regione Siciliana. Dai risultati raggiunti e dall'intenso dibattito sviluppatosi tra i protagonisti delle diverse fasi della filiera cerealicola sono emersi numerosi spunti per la nuova programmazione 2014-2020 e per consentire alle imprese della filiera cerealicola di continuare a generare reddito ed occupazione, valorizzando il grano duro coltivato in Sicilia.