

## Modelli di innovazione della filiera di grano duro di qualità

In Basilicata le aziende agricole entrano in sinergia: promuovere il territorio e le proprie radici

Creare una filiera corta per la produzione di pasta, pane, prodotti derivati, attraverso il recupero e l'utilizzo di antiche varietà di frumento duro: è questo l'obiettivo principale del progetto "Buon grano" nato dalla partnership tra aziende agricole dell'area Vulture Alto Bradano e il Centro di ricerca per la cerealicoltura (CRA -CER) di Foggia. Il progetto è stato concepito per favorire lo sviluppo di produzioni tipiche di nicchia, con peculiari caratteristiche qualitative, sempre più richieste sul mercato da molti consumatori a garanzia della bontà e della tracciabilità.



Abbiamo incontrato Maddalena Lamastra rappresentante dell'azienda capofila dell'Associazione Temporanea di Imprese che si è costituita per accedere ai fondi del Programma di Sviluppo Rurale Basilicata 2007/2013.

### Ci racconta com'è nata l'idea progettuale?

*Il progetto "Buon Grano" nasce in prima istanza dalle idee maturate tra i titolari di tre aziende agricole, a cui in seguito se ne sono aggiunte altre, unite dalla passione per l'attività agricola e per l'amore verso il territorio. Quindi, con gli altri agricoltori della zona, tra cui Angelo Lacivita, Antonio Di Cristo, Rocco Caivano, Giuseppe Lamastra e Giulia Paradiso, titolari di aziende dislocate sul territorio del Vulture Alto-Bradano, area a nord della Regione Basilicata, abbiamo deciso di unirvi per tutelare e valorizzare il patrimonio genetico delle antiche varietà di frumento duro tipiche della regione come il "Senatore Cappelli". Nella partnership sono presenti anche il CRA CER di Foggia, che supporta l'iniziativa dal punto vista tecnico-scientifico e il pastificio Bochicchio che indirizza gli sforzi per la migliore commerciabilità del prodotto finito.*

**Quali sono le ragioni che vi hanno spinto a riscoprire questa cultivar?**

*Accedere a un mercato di nicchia ci rende più competitivi e la qualità della cultivar “Senatore Cappelli” permette di realizzare quest’obiettivo. Si tratta di un frumento aristato, molto duro, per cui la pasta prodotta con questo cereale rimane sempre “al dente”, non scuoce ed è molto apprezzata dai consumatori. È un prodotto di altissima qualità che non ha mai subito le alterazioni delle tecniche di manipolazione genetica dell’agricoltura moderna, che sacrificano sapore e contenuto tradizionale a vantaggio di un rendimento elevato. Tra l’altro, è anche adatto per chi soffre di intolleranza al glutine e ad alcune forme di allergia.*



**Quanto hanno influito le politiche di sostegno pubblico sul coinvolgimento dei soggetti partecipanti?**

*Il Programma di Sviluppo Rurale Basilicata 2007/2013 occupa un ruolo molto importante per il sostegno e il rilancio delle aziende agricole partecipanti, e delle attività di produzione cerealicola. Attraverso le risorse comunitarie investite nel settore, con la Misura 124 “Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie, nel settore agricolo e alimentare e in quello forestale” è stato possibile creare aggregazione tra gli imprenditori agricoli e realizzare una produzione che valorizza il territorio di provenienza. Un nuovo modello di sviluppo di filiera, nel quale tutte le imprese coinvolte sono state favorite dalla portata innovativa del progetto, puntando a rafforzare sul mercato la presenza di prodotti di nicchia e di qualità a forte connotazione territoriale.*



### **Quali sono le aspettative e i risultati attesi?**

*Innanzitutto rendere più competitive le aziende che potranno conquistare un mercato di nicchia. Poi una crescente sensibilità nei riguardi dell'ambiente e della sua conservazione. Oggi è noto che la domanda dei consumatori è molto più attenta alle caratteristiche di sostenibilità, rispetto per l'ambiente, qualità e tipicità. Attraverso strumenti di comunicazione differenziati, che mettano in risalto la qualità dei prodotti, vogliamo dare maggiore risalto alla tracciabilità e alla sana alimentazione, sensibilizzando il pubblico a un consumo più consapevole, che salvaguardi le tradizioni ed esalti le innovazioni.*

di Diego De Luca e Teresa Lettieri