

PROGETTO BUONGRANO

l'innovazione al servizio dell'agricoltura di qualità

1



Il progetto

Il progetto Buon Grano è realizzato da un'Associazione Temporanea di Imprese (ATI) composta da 5 aziende agricole (Maddalena Lamastra, Angelo Lacivita, Antonio Di Cristo, Giuseppe Lamastra e Giulia Paradiso), 1 azienda Agrituristica, 1 pastificio (Rocco Caivano) e il Centro di Ricerca CRA-CER di Foggia. Il territorio di riferimento è quello dei comuni di Palazzo San Gervasio, Maschito, Venosa e Gaudio di Lavello in provincia di Potenza. L'ATI è stata costituita in funzione della partecipazione al **Programma di Sviluppo Rurale Basilicata 2007/2013**, in particolare aderendo alla **Misura 124** "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie, nel settore agricolo, alimentare e forestale". Motore dell'iniziativa è stata la valorizzazione di antiche cultivar di grano duro, quali le varietà di "Senatore Cappelli", "Saragolle" e "Rossie", per proporre nuovi prodotti di qualità sul mercato, diversificando l'offerta e acquisendo maggiore competitività.

Il progetto "**Buon Grano**" prevede sperimentazioni in pieno campo, su una superficie di 25 ha di terreno ripartiti tra le aziende agricole, coordinate dal Centro di Ricerca, per la **valutazione delle varietà genetiche individuate**. Il pastificio che partecipa all'ATI, affiancato dal laboratorio CRA-CER, sarà impegnato nelle prove di **trasformazione dei prodotti** in varie tipologie, al fine di poter disporre di una gamma diversificata di lavorazioni, in linea con le



nuove esigenze dei consumatori, quali la sicurezza alimentare, la tracciabilità e la qualità.

Lo studio prevede la redazione di un **manuale di coltivazione** che fornisca le linee guida per le colture individuate a vantaggio della competitività dei produttori che partecipano al progetto, ma anche per la trasferibilità dei risultati conseguiti. Completa il progetto lo sviluppo di una strategia di marketing, con la creazione di un packaging mirato, e di commercializzazione della materia prima e dei prodotti finiti, volta a individuare i canali di vendita.

2

Le aziende prima dell'ATI

Le aziende che partecipano all'ATI sono prevalentemente ad indirizzo cerealicolo, al quale affiancano produzioni vitivinicole e frutticole; in alcuni casi diversificano l'offerta con l'allevamento, principalmente ovino, la trasformazione del latte, la Fattoria Didattica e il contoterzismo. Nel corso delle ultime 3 programmazioni comunitarie le aziende hanno ottenuto il premio per il primo insediamento (**Misura 112** "Insediamento giovani agricoltori"). Pur rappresentando realtà ben posizionate sul mercato, le aziende soffrono dell'instabilità dei prezzi dei cereali e del tendenziale aumento dei costi di produzione. Grazie alla partecipazione al PSR, le aziende potranno conquistare nuove nicchie di mercato con un prodotto concorrenziale.

Gli interventi realizzati con il PSR 2007/2013

Grazie ai finanziamenti per lo Sviluppo Rurale 2007/2013, **Misura 124** "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie, nel settore agricolo, alimentare e forestale" le aziende coinvolte hanno potuto migliorare e incrementare le funzioni aziendali, qualificare le produzioni e trovare nuovi canali di commercializzazione. Alcune aziende con l'attuale programmazione hanno ottenuto contributi per le **misure 121** "Ammodernamento delle aziende agricole" e **311** "Diversificazione verso attività non agricole".

Per quanto riguarda i finanziamenti ottenuti dall'ATI, gli interventi realizzati hanno riguardato:

- **Misura 124**, il contributo ammesso è stato di € 157.100 mentre il contributo concesso è stato di € 109.970 per le seguenti attività:
 - Costituzione dell'Associazione Temporanea di Imprese
 - Attività di sperimentazione sul prodotto
 - Acquisto di attrezzature per la produzione di pasta essiccata
 - Azioni di ricerca di nuovi canali di commercializzazione



L'ATI e la valorizzazione del territorio

Alla base della costruzione del progetto “Buon Grano” c'è il miglioramento della competitività del settore cerealicolo. Per poter raggiungere questo obiettivo era essenziale **valorizzare le peculiarità del territorio, aggregare i produttori** e creare le condizioni per la costituzione di una **filiera corta**. Per queste ragioni è stata costituita l'**Associazione Temporanea di Imprese**: ognuno dei partner ha messo a disposizione il proprio bagaglio di conoscenze e potenzialità, collaborando alla realizzazione di un progetto comune.

Il territorio del **Vulture-Alto Bradano** per le sue caratteristiche pedoclimatiche è ideale per la coltura cerealicola; in quest'area circa 195mila ha sono dedicati a tale coltivazione. Tipico di queste zone è il grano duro “**Senatore Cappelli**” che è sempre stato molto apprezzato per la sua adattabilità e per l'ottima qualità. Nel corso del tempo, la produzione si è progressivamente ridotta a favore di cultivar più resistenti. Tuttavia, il “Cappelli” rimane alla base del perfezionamento genetico del frumento duro, infatti è presente nel patrimonio di quasi tutte le cultivar di grano duro italiane.

Altro aspetto caratterizzante, che segna una continuità con il passato, è rappresentato dalla **ricerca scientifica**. È in questo areale di produzione che il “Senatore Cappelli” è nato, nel 1915 presso il **Centro di Ricerca per la Cerealicoltura di Foggia**.

Oggi, per mettere a sistema **aspetti identificativi del territorio**, legati a una **tradizione centenaria** e farne un **punto di forza** concorrenziale, è nato il progetto Buon Grano, un progetto innovativo di sviluppo della filiera cerealicola attraverso la riscoperta di produzioni storiche.

In questo progetto la promozione delle produzioni aziendali e l'accrescimento della redditività passano attraverso il **coinvolgimento di differenti realtà produttive** che collaborano per migliorare la qualità dell'offerta. La cooperazione con il Centro di Ricerca concorre alla valorizzazione della cultivar per eccellenza dell'area, **promuovendo un intero territorio**.

I fattori dell'eccellenza rurale

Aggregazione tra mondo produttivo e ricerca -> integrazione tra imprese e Centro di Ricerca per la creazione e il rafforzamento della filiera corta e il recupero di elementi culturali identificativi del territorio

Mantenimento e riscoperta di produzioni tipiche locali -> recupero di antiche cultivar per incrementare le produzioni di nicchia, a forte connotazione territoriale, in funzione di una maggiore redditività delle aziende agricole

Innovazione e trasferibilità-> modello sperimentato replicabile (ricerca, trasferimento in campo, produzione) e condivisione delle conoscenze relative alle pratiche di coltivazione con alti standard qualitativi



Il frumento duro "Senatore Cappelli"

La cultivar deve il suo nome al marchese Raffaele Cappelli uno dei fautori della riforma agraria dei primi del '900, ma soprattutto "mecenate" del genetista agrario Nazareno Strampelli che, nel 1915 presso il Centro di Ricerca per la Cerealicoltura di Foggia, attraverso la selezione genealogica di un grano nord africano, ottenne questa qualità superiore di grano duro.

Il "Senatore Cappelli" è una varietà di grano autunnale adattabile a molti tipi di suolo, ha un'eccellente semola ed è ottima per la pastificazione. Per queste ragioni la cultivar "Cappelli" per molti anni ha avuto un grande successo presso agricoltori e consumatori. Si diffuse rapidamente arrivando a coprire il 60% delle coltivazioni di grano nazionale.

Negli anni '60 il "Cappelli" ha ceduto il passo a varietà maggiormente produttive e resistenti alle piogge, ottenute tuttavia a partire dal patrimonio genetico del frumento duro di Strampelli. Oggi la produzione non si è arrestata e la varietà viene ancora coltivata in Puglia, Basilicata e Sardegna per la produzione di pasta e prodotti da forno biologici. Inoltre, il "Senatore Cappelli" sembra particolarmente indicato in caso di intolleranze al glutine e allergie.

I numeri dell'ATI

Beneficiari: 5 aziende agricole, 1 azienda agrituristica, 1 pastificio, 1 Centro di Ricerca

Territorio interessato:

Le coltivazioni delle cultivar tipiche di grano duro sono principalmente distribuite tra i comuni di: Palazzo San Gervasio, Maschito, Venosa e Gaudio di Lavello in provincia di Potenza

Estensione:

- delle aziende -> tra i 10 e i 150 ha, complessiva 215 ha
- quote aziendali sottoposte a sperimentazione -> tra i 2 ha e i 5 ha, per un totale di 25 ha

Contributi PSR Basilicata 2007/2013

Misura 124 "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie, nel settore agricolo, alimentare e forestale"

Contributi PSR Basilicata 2007/2013

Misura 124 "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie, nel settore agricolo, alimentare e forestale". Così suddivisi:

- CRA CER FOGGIA	ammesso € 42.165	concesso € 29.515
- Maddalena Lamastra	ammesso € 25.493	concesso € 17.845
- Angelo Lacivita	ammesso € 13.394	concesso € 9.375
- Antonio Di Cristo	ammesso € 20.968	concesso € 14.680
- Rocco Caivano	ammesso € 15.266	concesso € 10.686
- Giuseppe Lamastra	ammesso € 2.902	concesso € 2.031
- Giulia Paradiso	ammesso € 1.497	concesso € 1.048
- Bochicchio Pastificio	ammesso € 35.415	concesso € 24.790
-		

Finanziamento totale ammesso operazione: € 157.100

Finanziamento totale concesso operazione: € 109.970

Fonte: intervista e Regione Basilicata

A cura di Diego De Luca e Teresa Lettieri

I dati sono aggiornati a marzo 2013