



Assessorato dell'Agricoltura
dello Sviluppo Rurale
e della pesca Mediterranea
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA
REGIONE SICILIANA



RETE DI MONITORAGGIO DELLA QUALITÀ MERCEOLOGICA DEL GRANO DURO IN SICILIA

REPORT – PRIMI DATI 2019 (rev del 26.09.2019)

La rete per il monitoraggio della qualità merceologica del grano è stata implementata in Italia a partire dal 1999, sotto il coordinamento dell'ex Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura (oggi CREA) e con il supporto nelle diverse regioni di vari enti ed istituzioni locali.

Tale rete ha registrato dati su scala nazionale fino al 2017 per restare operativa **solo nella regione Sicilia dal 2018**. Nel 2019 la rete ha continuato ad essere attiva in Sicilia esclusivamente grazie al supporto del Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore e del Servizio 5° del Dipartimento Regionale dell'Agricoltura, coinvolgendo 25 centri di ammasso siciliani, che aderiscono pertanto alla rete.

Al momento del conferimento nei centri di ammasso i lotti di grano duro vengono analizzati e caratterizzati per componente proteica, peso ettolitrico, contenuto in glutine, indice di giallo e umidità. Le analisi sono effettuate mediante analizzatori all'infrarosso la cui risposta analitica è garantita grazie a specifiche procedure di calibrazione messe a punto e controllate dal Consorzio di Ricerca Ballatore, che per ogni centro di ammasso ha predisposto uno specifico set "campioni controllo qualità", il cui profilo merceologico è stato analizzato mediante metodologie di laboratorio, ufficiali e accreditate.

La pratica del monitoraggio ha molti effetti favorevoli per la filiera:

- Consente al granicoltore di conoscere la qualità del proprio grano in modo da poterla utilizzare per gestire meglio i processi di contrattazione e ottimizzare negli anni le proprie scelte colturali.
- Consente al centro di ammasso di effettuare lo stoccaggio differenziato per qualità omogenea e concentrare così i lotti di qualità superiore, rispondendo in modo più efficace alle richieste espresse dal mondo della trasformazione.

- Contribuisce a costruire una banca dati informativa sulla qualità delle produzioni regionali di grano duro, alla quale i ricercatori e le istituzioni possono attingere per generare conoscenza e per ottimizzare la programmazione e la gestione della politica agricola territoriale.

RISULTATI E CONSIDERAZIONI

Durante le attività di monitoraggio del 2019 sono state effettuate in tutto **5.971 analisi** su lotti di grano duro, per un totale di **589.339 quintali**, paria a circa il 7,5 % della produzione media regionale (se riferita a dati medi ISTAT del quinquennio 2014-2018).

I risultati rivelano una leggera flessione in termini di qualità proteica (valore medio regionale 2019 = 11,51 % s.s.) rispetto al 2018 di quasi mezzo punto percentuale. Il peso ettolitrico medio (81,66 kg/hl) invece fa registrare un aumento rispetto al 2018 di quasi 2 punti. Viene confermata la bassa umidità delle produzioni, con un dato medio regionale ampiamente al di sotto del 10%; questa variabile è determinante per confermare la **elevata qualità sanitaria del grano siciliano**. La bassa umidità, infatti, protegge il grano, sia in campo sia all'interno dei silos di stoccaggio, nei confronti del processo di produzione di micotossine dannose alla salute, da parte di eventuali miceti infestanti.

La tendenza a far registrare un basso contenuto proteico per il grano siciliano è un fenomeno noto da tempo nella nostra regione. Tale caratteristica non deve indurre a pensare che ci siano specifiche difficoltà agronomiche ad ottenere lotti di elevata qualità proteica e tecnica, nei nostri territori.

I nostri agricoltori dispongono infatti sia delle abilità sia delle conoscenze tecniche per ottenere grano di elevata qualità. Il problema nasce dall'incertezza che l'impegno e l'investimento dedicato per realizzare una coltura di qualità siano ripagati adeguatamente, al momento della vendita del prodotto. Tale condizione di incertezza scoraggia nella nostra regione una cerealicoltura di qualità.

L'auspicio è che il sistema "grano siciliano" si orienti maggiormente verso i contratti di filiera (già comunque presenti e sostenuti da alcune aziende di trasformazione), premiando sia le produzioni di elevata qualità sia le certificazioni dei prodotti finiti (come quella del marchio **Qualità Sicura** garantita dalla Regione siciliana) che garantiscono al consumatore un valore aggiunto in termini di sicurezza alimentare e di identità.

**SISTEMA DI MONITORAGGIO DELLA QUALITÀ DEL GRANO DURO IN SICILIA –
DATI RACCOLTO 2019**

SICILIA	Umidità (%)	Proteine (% s.s.)	Indice di giallo (coord. b)	Peso Ettolitrico (kg/hl)	Glutine (% s.s.)	Rilievi (n.)	Quantità analizzata (q)
Media	9,57	11,51	14,51	81,66	8,97	5.971	589.339
<i>Deviazione standard</i>	<i>1,16</i>	<i>1,16</i>	<i>0,80</i>	<i>3,06</i>	<i>1,24</i>		

Centri di Stoccaggio che hanno aderito alla rete - Anno 2019	Provincia
Cipolla Paolo & C. s.n.c.	AG
Sant'Agata Soc. Coop.	AG
Sicily Commerce s.r.l.	AG
Cereal Riggi s.r.l.	CL
Cereal Seme s.r.l.	CL
Consorzio C.I.P.A.S. Soc. Coop.	CL
Immocereali s.r.l.	CL
Valle del Dittaino Soc. Coop. Agr.	EN
Pastificio "Eccellenza degli Antichi Granai - EAG"	EN
Fratelli Menzo di Menzo Epifanio Salvatore & C. s.a.s.	EN
Molino F.lli Spallina s.n.c.	EN
S.I.S. Società Italiana Sementi - Divisione PRO.SE.ME.	EN
Regal Sementi s.r.l.	EN
Agrimed Gaglio s.r.l.	PA
Cinozoo Tre "R" s.r.l.	PA
Costa s.r.l.	PA
Gattuso & C. s.a.s. di Gattuso Calogero	PA
L'Agricola Di Ciaccio Tommaso & C. s.a.s.	PA
Lo Porto Salvatore & C. s.n.c.	PA
Molino San Vito Soc. Coop. a r.l.	PA
Cooperativa Agricola Zootechnica "Nuovo Orizzonte" a r.l.	PA
Agrosud di Cutrone Giuseppe s.a.s.	PA
Biocisem s.r.l.	RG
Molino San Paolo	SR
Quadrifoglio Società Cooperativa Agricola a r.l.	TP

Report a cura di:

Giuseppe Russo, Bernardo Messina - Consorzio di Ricerca "Gian Pietro Ballatore"

Email: info@ilgranoduro.it