

- PARTE C -

*Valorizzazione qualitativa delle produzioni
di frumento duro nelle regioni meridionali*

D'Egidio Maria Grazia*

**Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, Sezione di Merceologia
dei Prodotti, Roma*

1. VALORIZZAZIONE QUALITATIVA DELLE PRODUZIONI DI FRUMENTO DURO NELLE REGIONI MERIDIONALI

Nell'ambito del progetto, compito della sezione di Merceologia dei Prodotti è stata la valutazione qualitativa della produzione di frumento duro nelle due regioni meridionali, Sicilia e Molise, in cui sono state condotte le indagini sugli schemi agrotecnici. I relativi risultati sono stati inseriti nell'ambito delle singole sperimentazioni; sembra qui opportuno fare il punto sulle possibilità concrete di valorizzare qualitativamente le produzioni.

Nell'attuale situazione di internazionalizzazione dei mercati, in tutto il settore agro-alimentare l'obiettivo "qualità" ha assunto una posizione di primaria importanza. In tale ambito il concetto di qualità è legato a quello di filiera, cioè di un contesto in cui si sviluppano interazioni tra gli operatori, indispensabili a realizzare l'obiettivo comune, e cioè rispondere alle esigenze del consumatore, pur salvaguardando i redditi dei singoli operatori e la redditività del sistema. Nel caso del frumento duro il principale prodotto di trasformazione è la pasta, pertanto le azioni dei diversi operatori della filiera debbono mirare a produrre pasta di qualità, così come intesa dal consumatore italiano dal momento che la pasta è un prodotto tipico della tradizione e della cultura del nostro paese. L'industria italiana della pasta, anche per ottemperare a precise disposizioni legislative, ha sempre rivolto attenzione alle caratteristiche qualitative del frumento duro, ma ora più che nel passato ha necessità di

disporre di materia prima di qualità. Per rispondere alle esigenze del consumatore è necessario che la pasta rimanga al dente dopo la cottura, mantenga la giusta consistenza, non si incolli; è inoltre importante che risponda a requisiti di sicurezza. La pasta è inoltre per la sua composizione in linea con l'esigenza sempre più diffusa di naturalezza e semplicità di ingredienti.

Produrre frumento duro e pasta perseguendo l'obiettivo "qualità" comporta tutta una serie di azioni da realizzare lungo la filiera (D'Egidio 1999) quali:

- la commercializzazione del frumento duro sulla base di una classificazione qualitativa che tenga conto di parametri fisico-molitori e tecnologici strettamente connessi con il valore di pastificazione
- una mappa quali-quantitativa dell'offerta
- lo stoccaggio differenziato per partite qualitativamente omogenee
- la definizione di una soglia qualitativa per l'iscrizione al registro delle nuove varietà sulla base dei parametri suddetti
- la selezione di varietà sempre più rispondenti ai requisiti richiesti dall'industria di trasformazione.

Per quanto riguarda il primo punto è opportuno sottolineare che in questi ultimi anni sono state messe a punto e definite due importanti norme di prodotto nel settore frumento duro per la classificazione su basi qualitative delle cariossidi (UNI 10709) e delle semole (UNI 10940). Tali norme, elaborate nell'ambito del gruppo di lavoro "Grano duro e derivati" dell'UNI (Ente Nazionale Italiano di Unificazione) forniscono a tutti gli operatori della filiera un riferimento obiettivo ed univoco. Le norme UNI sono norme tecniche, la cui applicazione non è obbligatoria, ma è su base volontaria; tuttavia quando attraverso una serie di metodologie standardizzate e di norme si arriva alla certificazione di un prodotto su basi qualitative, si è compiuto sicuramente un passo importante che comporta una situazione di trasparenza e costituisce una garanzia per il prodotto-

re, per il trasformatore e per il consumatore verso la concorrenza di prodotti qualitativamente inferiori. La disponibilità di una classificazione qualitativa diventa uno strumento utile per la valutazione delle produzioni di frumento duro ed un sicuro riferimento nelle transazioni commerciali.

Relativamente al secondo punto, ossia la realizzazione di una mappa dell'offerta, questo è possibile attraverso un monitoraggio della produzione dell'annata ed una divulgazione tempestiva dei risultati. Tale azione prevede ogni anno un'indagine qualitativa sulla produzione di frumento duro, fornendo un'istantanea sulla situazione dell'annata. La conoscenza delle caratteristiche del prodotto raccolto è un elemento di trasparenza del mercato utile a tutti i componenti della filiera: dà infatti la possibilità agli agricoltori di caratterizzare qualitativamente il proprio prodotto e quindi di qualificarlo e valorizzarlo e permette ai trasformatori di acquisire informazioni utili per i loro approvvigionamenti. L'esigenza di disporre in modo tempestivo di informazioni attendibili sulla qualità della produzione dell'annata è un problema particolarmente sentito dagli operatori commerciali che hanno così elementi concreti sulla disponibilità di materia prima di qualità definita in una determinata zona di produzione. A tal fine indicazioni utili vengono fornite dai risultati ottenuti annualmente dal monitoraggio qualitativo della produzione nazionale. Tale iniziativa, avviata fin dalla metà degli anni '80 dall'Istituto Nazionale della Nutrizione con il supporto del Ministero dell'Agricoltura, ha subito importanti innovazioni nell'ambito del Programma di Sperimentazione Interregionale sui Cereali (SIC) del MIPAF, quali la messa a punto di un criterio di campionamento ben definito e comune a tutte le regioni, condizione indispensabile per confrontare i risultati tra loro e negli anni, ed il coinvolgimento diretto delle strutture regionali, uniche nel conoscere a fondo la realtà territoriale.

Nell'ambito del progetto SIC sono anche state raccolte, tramite

opportune schede all'uopo predisposte, informazioni relative alle condizioni agrotecniche impiegate, in particolare alle tipologie dei terreni di coltivazione, alle precessioni colturali, all'impiego dei fertilizzanti. Le informazioni riportate sulle schede, variabili come terminologia usata, sono state raggruppate e classificate per una elaborazione dei dati (Novaro et al in corso di pubblicazione). L'analisi dei dati su tre anni di monitoraggio fornisce interessanti indicazioni sulle condizioni agrotecniche impiegate nelle diverse regioni di coltivazione del frumento duro ed in particolare nelle due regioni, Sicilia e Molise, considerate nel presente progetto. I dati di un triennio hanno messo in evidenza che nel Molise, su 177 campioni analizzati, la precessione colturale più attuata è stata il ringrano (33%), seguita da oleaginose (22%) e leguminose (19%); diversa la situazione in Sicilia, dove su 512 campioni presi in esame, il 34% è stato ottenuto da una precessione di leguminose, il 32% da ringrano, il 14% dopo maggese.

Relativamente alla distribuzione di fertilizzanti, nell'elaborazione delle schede agronomiche i dati sono stati tutti convertiti in unità di fertilizzante, allo scopo di poter effettuare confronti validi tra i diversi trattamenti. Per quanto riguarda la fertilizzazione azotata sono emerse situazioni diverse tra le varie regioni. Per quanto riguarda il Molise e la Sicilia il 50% dei campioni considerati nel monitoraggio ha avuto un apporto di azoto compreso tra 75 e 125 unità (U.F. kg), circa il 30% poi nel Molise ha avuto dosi superiori (comprese tra 125 e 175 unità), mentre in Sicilia dosi inferiori (comprese tra 25 e 75 unità).

Appare evidente che il monitoraggio qualitativo del frumento duro realizzato su scala nazionale e con metodologie comuni consente di avere un'informazione puntuale sui risultati dell'annata e una visione generale sulle pratiche colturali adottate, utile al fine di mettere in relazione con i tali dati con i risultati qualitativi ottenuti, nonché di avere indicazioni utili negli anni sull'andamento della duro-granicoltura.

Per quanto riguarda la definizione di una soglia qualitativa per l'iscrizione di nuove varietà al registro, un importante passo avanti è stato fatto di recente dall'apposita commissione istituita dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, che ha approvato i nuovi criteri per l'iscrizione al Registro nazionale delle varietà di cereali a paglia (G.U. n° 160 del 2.7.2001).

Altra azione importante da portare avanti per la realizzazione dell'obiettivo "qualità" è la selezione di varietà sempre più rispondenti ai requisiti dell'industria di trasformazione. La disponibilità sul mercato di un'ampia gamma di varietà di frumento duro e la conoscenza delle caratteristiche agronomiche e qualitative delle stesse costituiscono uno strumento importante per i produttori agricoli al fine di operare scelte varietali mirate ed in linea con quanto richiesto dall'industria di trasformazione. L'operatore agricolo svolge un ruolo fondamentale per l'ottenimento di una materia prima di qualità, in quanto le sue scelte condizionano fortemente tutti gli operatori successivi; la consapevolezza di questo ruolo deve spingere ad effettuare scelte mirate sia di varietà che di agrotecnica.

Informazioni utili possono essere ricavate a tal fine dai risultati della Rete nazionale di confronto varietale sul frumento duro che l'Istituto sperimentale per la Cerealicoltura porta avanti da oltre 25 anni. Le prove, condotte secondo un protocollo sperimentale comune a tutte le varietà e ai diversi ambienti, permettono di effettuare valutazioni di confronto ed assicurano a tutti gli operatori della filiera informazioni puntuali sul comportamento agronomico-produttivo e qualitativo di nuove cultivar in via di diffusione e di altre già affermate, nonché delle loro potenzialità nei diversi ambienti della penisola.

L'intenso lavoro di miglioramento genetico sul frumento duro, che ha reso disponibili sul mercato circa 90 varietà nell'ultimo decennio, non sembra tuttavia essere sufficientemente ed opportu-

namamente utilizzato dagli operatori agricoli che continuano ad indirizzarsi prevalentemente verso cultivar tradizionalmente conosciute di non recente costituzione che, in parte ancora valide da un punto di vista agronomico, non sono tuttavia sempre rispondenti ai principali requisiti qualitativi oggi richiesti dall'industria di trasformazione. Il ricambio varietale insufficiente è dimostrato dal fatto che tra le varietà attualmente più coltivate in Italia solo una è stata iscritta negli ultimi otto anni, mentre tutte le altre sono di più vecchia costituzione. Oltre alla scelta varietale, un altro strumento a disposizione degli agricoltori per la produzione di materia prima di qualità è rappresentata dalla tecnica colturale. Prove sperimentali con differenti livelli di fertilizzazione azotata sono state realizzate dall'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, per più anni, allo scopo di valutare la risposta produttiva e qualitativa di cultivar di frumento duro negli areali maggiormente rappresentativi della duro-granicoltura italiana., anche alla luce della crescente importanza verso le problematiche di riduzione dell'impatto ambientale delle pratiche agricole. Tali prove, realizzate per un triennio sempre con lo stesso protocollo sperimentale, permettono una corretta valutazione dell'influenza dell'anno, della varietà e dell'ambiente; i risultati hanno evidenziato che in genere nell'ambiente meridionale l'effetto della somministrazione azotata è fortemente condizionato, a livello produttivo e qualitativo dalla disponibilità idrica. Un adeguato livello di fertilizzazione azotata comporta buoni livelli di contenuto proteico e di qualità del glutine, tuttavia nella definizione delle dosi di azoto da somministrare è opportuno considerare anche i fattori economici e le specifiche caratteristiche dell'ambiente in cui si opera.

La qualità ottenibile attraverso un'opportuna scelta varietale e adeguate tecniche agronomiche può tuttavia essere vanificata se non vengono intraprese opportune iniziative per uno stoccaggio differenziato della produzione sulla base di parametri qualitativi di

rilevanza industriale. Lo stoccaggio per partite omogenee è uno degli interventi necessari per valorizzare la qualità ed accrescere la competitività dell'intera filiera. Azioni in tal senso sono state promosse nell'ambito del progetto "Stoccaggio differenziato del frumento duro" e realizzate attraverso la creazione di una rete di strumenti per l'analisi veloce ed accurata dei principali caratteri qualitativi che ha permesso di classificare la produzione di frumento duro per partite omogenee e di selezionare la materia prima in modo differenziato, meglio rispondente alle esigenze dei trasformatori (Sgrulletta et al. 2001).

La pasta costituisce, come noto, il prodotto di trasformazione più importante da un punto di vista quantitativo ed economico della filiera frumento duro, non vanno tuttavia trascurati altri possibili impieghi tra cui la produzione di pane. Tale impiego costituisce in tutto il meridione una realtà atavica ed importante che negli ultimi anni si è andata diffondendo anche in altre zone d'Italia. La valorizzazione del frumento duro nelle regioni meridionali d'Italia non può dunque prescindere dal considerare questo altro sbocco e le problematiche relative.

A conclusione delle azioni utili per perseguire l'obiettivo qualità, vengono riportati dei questionari predisposti al fine di poter valutare la realtà dell'industria di trasformazione nelle regioni meridionali e di poter suggerire le azioni da intraprendere per un miglioramento dell'efficienza produttiva relativamente agli impianti di prima e seconda trasformazione del frumento duro (appendice). L'indagine è stata avviata in Sicilia e Molise ed i risultati relativi saranno elaborati non appena disponibili.

Bibliografia

D'EGIDIO M.G., 1999. *Il criterio “qualità” nella produzione e nella commercializzazione del frumento duro*. Tecnica monitoria, n. 8, 855-860.

NOVARA P., MIRAGLIE R., 2001. *Monitoraggio qualitativo del frumento duro nel triennio 1998-2000: valutazione delle schede agronomiche*. In corso di pubblicazione.

SGRULLETTA D., DE STEFANIS E., CAMMERATA A., CONCIATORI A., 2001. *Stoccaggio differenziato del frumento duro*. L'informatore Agrario, n. 31, 31-35.

Appendice

QUESTIONARIO IMPIANTI MACINAZIONE

Impianto di macinazione:

alternato ☐

singolo ☐

Potenzialità impianto (t/h)

Tempo di lavoro giornaliero (ciclo continuo o discontinuo):

Produzione media annuale:

Tipo di prodotto lavorato: frumento duro ☐ frumento tenero ☐

Tipo di prodotto ottenuto: F. duro	semola	☐	F. tenero	farina 00	☐
	semolato	☐		0	☐
	semola rimacinata	☐		1	☐
	integrale	☐		2	☐
				integrale	☐

Caratteristiche dell'impianto:

• Reparto prima pulitura

Separatore vibrante	☐
Batteria svecciatore e svenatore	☐
Strofinatrice orizzontale intensiva	☐
Turbotarara a ciclo chiuso	☐
Spictratore a secco	☐
Elettroventilatore a bassa pressione	☐
Ciclonfiltro autopulente	☐
Bagnagrano automatico	☐

• Reparto seconda pulitura

Strofinatrice orizzontale intensiva	☐
Turbotarara a ciclo chiuso	☐
Apparecchio magnetico per l'eliminazione eventuali materiali ferrosi	☐

IMPIANTI PASTIFICAZIONE

Tipo di prodotto lavorato: semola fine ☐
semola media ☐
semola grossa ☐

Tipo di prodotto ottenuto: pasta secca ☐ pasta lunga ☐ pasta corta ☐
pasta fresca ☐ semplice ☐ ripiena ☐
atmosfera controllata ☐

Potenzialità di produzione (kg/h)

Tempo di lavoro giornaliero

Produzione media annuale

Caratteristiche dell'impianto

Pressa automatica ☐
Semiautomatica ☐

Essiccazione: cella statica ☐ tunnel ☐

Ciclo utilizzato: bassa temperatura (< 55° C) ☐
media temperatura (55° - 75°) ☐
alta temperatura (> 75°) ☐

• **Reparto macinazione**

Laminatoi: n°
 diametro
 lunghezza

Plansichter (alto rendimento): n°
 a tiretti ☐ altro ☐

Plansichter di sicurezza ☐

Semolatrice ☐

Filtro autopulente ☐

Impianto di trasporto:
 trasporto meccanico ☐
 tramite elevatori ☐
 trasporto pneumatico ☐

Spazzole per crusca e cruschello ☐

Emolceter ☐

Trasmissione comando laminatoi:
 con motori singoli ☐
 con pulegge e cinghie ☐

Il prodotto viene venduto sfuso (trasporto in cisterne) ☐ confezionato ☐

Sottoprodotti

I cruscami sono commercializzati come pellets ☐
 cubettati ☐
 tal quali ☐