

SISTEMA INTEGRATO PER LO SVILUPPO DELLE CEREALICOLTURA MERIDIONALE – S.I.Cer.Me. (2006 – in corso)

Il progetto S.I.Cer.Me. è un progetto nazionale coordinato dall'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura di Roma e mira ad aumentare il livello di competitività delle produzioni cerealicole del meridione, mediante la valorizzazione, la qualificazione e la diversificazione varietale.

Oltre al Consorzio Ballatore, al progetto interregionale S.I.Cer.Me. partecipano l'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura di Roma (ente capofila), le Università di Lecce, Teramo, Palermo, Catania, Bologna e Pavia, il Centro Grandi Strumenti, il CNR e il CRAS Sardegna.

Il Consorzio Ballatore, in collaborazione con la Cooperativa Valle del Dittaino, è coinvolto nella linea di ricerca n. 5 Qualità: fattore di competitività della filiera del frumento duro. Sviluppo di un modello all'interno del sistema agricolo ed industriale..

Nelle aree oggetto dell'intervento l'obiettivo è valorizzare le attività connesse allo stoccaggio, segmento centrale della filiera del frumento duro, tra la produzione e la trasformazione. Pertanto ci si occupa di realizzare un sistema di tracciabilità aziendale e di prodotto ed eventualmente di filiera, in modo da poter garantire un efficace ed efficiente controllo sulle diverse fasi della filiera ed i loro attori.

Il raggiungimento di tale obiettivo non può prescindere da due attività, la prima legata al monitoraggio qualitativo, merceologico ed igienico-sanitario della granella ammassata nei centri di stoccaggio ed in uscita da questi; la seconda volta alla creazione di un sistema di tracciabilità e rintracciabilità secondo gli orientamenti CE 178/2002 (misure appropriate per la sicurezza alimentare) in conformità alle norme UNI 10939 e UNI 11020.

Le attività previste dal Consorzio G.P. Ballatore riguardano l'analisi merceologica e il monitoraggio delle caratteristiche igienico-sanitarie della granella e la predisposizione di un modello di sistema di tracciabilità e rintracciabilità per le aziende della filiera cerealicola.

Nel 2006 è stata effettuata una raccolta di n° 550 campioni di granella di frumento duro provenienti da trentaquattro centri di stoccaggio dislocati in diverse province siciliane (100 da Enna, 100 da Palermo, 55 da Siracusa, 55 da Ragusa, 40 da Agrigento, 57 da Catania, 100 da Caltanissetta, 43 da Trapani).

Successivamente si è provveduto all'analisi dei campioni per la determinazione di parametri qualitativi di interesse merceologico: contenuto percentuale di proteine (% in peso di sostanza secca), contenuto percentuale di glutine (% in peso di sostanza secca), contenuto di umidità (% in peso di acqua), peso specifico (kg/ettolitro) ed indice del giallo (coordinata b); tali parametri sono stati determinati mediante un analizzatore per cereali interi, prodotto dalla Foss Tecator (INFRATEC Grain Analyzer, modello 1241) che utilizza la tecnologia NIT (Near InfraRed Transmission, trasmittanza nel vicino infrarosso).

In base ai riscontri analitici ottenuti sono state elaborate delle tabelle riportanti le performance varietali provincia per provincia.

Si è provveduto ad organizzare un sistema analitico presso il laboratorio "Nino Tusa", finalizzato allo screening di campioni di cereali e prodotti derivati relativo alla contaminazione da micotossine (ocratossina, zearalenone, deossivalenolo, aflatossine totali).

