Accademia Nazionale di Agricoltura

REPORT

Workshop Dal seme alla pasta una tradizione in continua evoluzione.

Mercoledì 26 novembre ore 9.30 - 17.30 Sala dello Stabat Mater dell'Archiginnasio di Bologna.

Si è tenuta ieri, presso la Sala dello Stabat Mater dell'Archiginnasio, la presentazione e l'inizio dei lavori del *workshop* "Dal seme alla pasta: una tradizione in continua evoluzione." La giornata di studio, ha visto la presentazione dei programmi di ricerca finanziati da AGER Agroalimentare e Ricerca, iniziativa promossa da 13 fondazioni di origine bancaria a sostegno della ricerca scientifica in campo Agroalimentare. Tema principale del *workshop* è lo studio dell'intera filiera di produzione del grano duro, oggi uno dei principali *asset* di posizionamento del Paese, principale produttore mondiale insieme al Canada, e il suo inserimento all'interno di un sistema altamente qualificato dal punto di vista scientifico e industriale.

Alla presentazione sono intervenuti davanti a una platea di studiosi e tecnici del settore, il Presidente dell'Accademia Prof. **Giorgio Cantelli Forti**, il Tesoriere dell'Accademia e ideatore del convegno Dott. **Ercole Borasio**, l'Assessore all'Agricoltura della Regione Emilia Romagna Dott. **Tiberio Rabboni** il Dott. **Carlo Mango** Direttore Area ricerca scientifica Fondazione Cariplo.

Il Prof. Cantelli Forti ha sottolineato l'importanza della pasta come uno dei principali prodotti dell'eccellenza del Made in Italy, ma anche come tradizionale perno sia della cultura nazionale che della dieta mediterranea. Ha altresì sottolineato il valore della ricerca nella produzione agronomica del seme, al fine di creare una farina sicura e di qualità, che aiuti, sempre più, a fornire tutti quegli

ACCADEMIA NAZIONALE DI AGRICOLTURA

Via Castiglione 11 - 40124 Bologna

Tel: 051/26.88.09 Fax: 051/26.37.36

www.accademia-agricoltura.it

Lorenzo Bonazzi: ufficiostampa@accademia-agricoltura.it Mara Armaroli: segreteria@accademia-agricoltura.it Accademia Nazionale di Agricoltura

elementi nutritivi e nutraceutici essenziali alla salute. La pasta, in un momento di forte spreco alimentare a livello mondiale, può dunque rivelarsi, grazie alle sue qualità, un aiuto importante alla

lotta contro la malnutrizione.

Il Dott. Carlo Mango ha invitato alla riflessione sull'importanza dell'iniziativa Ager, nata nel 2007, uno dei principali progetti a livello europeo per numero di finanziamento con 27 milioni di euro. Il programma, ampio e complesso, ha utilizzato sistemi di *review* molto selezionati che hanno permesso una valutazione internazionale da parte dei centri di ricerca più autorevoli. Il taglio di ricerca di filiera, insieme a un incremento della salute e sicurezza del prodotto italiano, è stato il punto focale del progetto Ager che, in questa prima parte, terminerà nel giugno 2015 per poi riprendere, con un nuovo

bando europeo, nello stesso anno.

Il Dott. Tiberio Rabboni ha posto l'accento sulla produzione del grano duro in Emilia Romagna- quinta regione italiana per produzione di grano duro e prima per rese produttive - e l'importanza degli accordi presi con i produttori cerealicoli, i consorzi agrari, le cooperative. Le finalità e i contenuti degli accordi si basano su certezze di mercato, quantità, qualità e remunerazione fondamentali per tutti coloro che lavorano all'interno della filiera di produzione del grano duro regionale. A ciò si aggiungono le innovazioni delle tecniche produttive, della loro sostenibilità e il miglioramento costante della professionalità del comparto visibile nella produzione del prodotto emiliano romagnolo.

ACCADEMIA NAZIONALE DI AGRICOLTURA

Via Castiglione 11 - 40124 Bologna

Tel: 051/26.88.09 Fax: 051/26.37.36

www.accademia-agricoltura.it

Lorenzo Bonazzi: ufficiostampa@accademia-agricoltura.it Mara Armaroli: segreteria@accademia-agricoltura.it