

Via al progetto per la pasta di qualità, interessa il 10% del grano nazionale

Un progetto per garantire la qualità di quasi il dieci per cento della produzione nazionale di grano duro da utilizzare nella pasta e per garantire l'assenza di ogm nel mais usato per i mangimi è stato approvato nell'ambito del piano nazionale cerealicolo.

Lo rende noto la Coldiretti nel sottolineare che è stata approvata la proposta progettuale presentata dall'Associazione Temporanea di Scopo costituita da FITS (Filiera Italiana Trading Seminativi, Società di scopo nel settore dei seminativi della Holding Consorzi Agrari d'Italia) che raggruppa Consorzi Agrari e cooperative e da 11 cooperative associate a Coldiretti, con un contributo pari a 1,1 milioni di euro su un costo totale del progetto pari a 2,9 milioni.

Questo raggruppamento rappresenta in modo importante il settore cerealicolo, poiché coinvolge nel progetto 14 regioni e 77 centri di stoccaggio, uniformemente distribuiti in tutto il territorio nazionale e interessa una produzione di 1,7 milioni di tonnellate, delle quali 0,7 milioni di mais, 0,5 milioni di frumento duro, 0,4 milioni di frumento tenero oltre a 68mila tonnellate di orzo.

L'obiettivo è migliorare l'organizzazione e l'interrelazione tra queste strutture e creare un sistema di qualità che possa facilitare la gestione e la vendita di quantitativi significativi e sempre maggiori di prodotto (frumento tenero, frumento duro, orzo, mais), funzionale anche, in questo percorso, alle attività che FITS nell'ambito del progetto per una filiera agricola tutta italiana della Coldiretti.

Il progetto di ricerca e monitoraggio per valorizzare la produzione di mais non ogm, si propone di monitorare e analizzare la presenza di micotossine nella granella di mais prodotta e conservata in Italia e di fornire strumenti tecnici e procedurali per individuare le non conformità e i punti critici della filiera dal campo all'immissione sul mercato dei lotti.