



REGIONE
PUGLIA

innovalegumi

Miglioramento della redditività
e della sostenibilità delle aziende
cerealicole pugliesi per massimizzare
le performance produttive

PSR 2014-2020. MISURA 16.2 Focus Area 2a) – Progetto: Nuovi sistemi colturali basati sulle leguminose per le aziende cerealicole pugliesi – Acronimo: INNOVALEGUMI

Attuato dal Gruppo Operativo: INNOVALEGUMI
Soggetto Capofila: CON.CER. SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA
Responsabile tecnico scientifico: Prof. Giuseppe De Mastro - DISAAT Università Bari

Tipo di operazione

PSR 2014-2020. MISURA 16.2 – FOCUS AREA 2A: aumento sostenibile della produttività, della redditività e dell'efficienza delle risorse negli agro ecosistemi; tecniche di produzione agricola a basso impatto ambientale e biologiche.

Obiettivi

Il progetto INNOVALEGUMI si pone l'obiettivo generale di migliorare la redditività, competitività e sostenibilità delle aziende cerealicole pugliesi favorendo l'avvicendamento colturale delle leguminose da granella ai cereali, al fine di ridurre la degradazione della qualità dei suoli, favorire il sequestro di carbonio ed incrementare la fertilità dei terreni in termini di azoto e di sostanza organica. Cece, fava, lenticchia e pisello saranno le colture oggetto di sperimentazione, con innovazioni che toccano sia la fase di coltivazione che quella di trasformazione.

Finalità

Gli obiettivi operativi che il progetto si pone sono:

1. Selezione di linee di cece, fava, lenticchia e pisello adatte agli ambienti pedoclimatici pugliesi;
2. Definizione di linee guida sulle tecniche agronomiche ottimali per il cece e la lenticchia nel comprensorio del Tavoliere, con particolare attenzione alla difesa contro l'Ascochyta, alla nutrizione fogliare e al controllo delle infestanti, trasferibili ad altri contesti regionali;
3. Messa a punto di tecniche colturali che ottimizzino la produzione di legumi da granella migliorandone la produttività, la redditività e la sostenibilità ambientale nell'Alta Murgia e nel Tavoliere, ma trasferibili ad altri contesti territoriali;
4. Messa a punto di sistemi ottici e meccanici per la selezione della granella di leguminosa gluten-free;
5. Caratterizzazione tecnologica dei legumi considerati nella produzione di sfarinati gluten free;
6. Valutazione dell'impatto ambientale ed economico delle innovazioni di processo e prodotto al fine di informare e sensibilizzare gli attori di filiera ed i consumatori;

7. Analisi di mercato volta ad investigare le potenzialità dei prodotti a base di sfarinati di leguminose gluten free;
8. Analisi delle dinamiche e sugli attori di filiera per accrescere il grado di conoscenza dei meccanismi che regolano i rapporti fra i vari attori che compongono la filiera stessa.

Risultati attesi

Identificazione di varietà particolarmente adatte di cece lenticchia fava e pisello e la messa a punto di tecniche di coltivazione in grado di rendere competitiva la coltivazione delle leguminose di maggiore interesse, sul territorio regionale. Applicazione di linee guida per la coltivazione di cece e lenticchia, con particolare attenzione ad aspetti chiave quali la difesa contro il fungo fitopatogeno *Ascochyta* del pisello. Il controllo delle infestanti permetterà agli agricoltori di migliorare la produttività e redditività di tali specie, contenendo al contempo gli impatti ambientali e sulla salute di operatori e consumatori. Gli effetti positivi attesi in termini produttivi ed economici non si fermano a quelli strettamente legati alla coltivazione delle specie oggetto del progetto. La diffusione di queste specie nelle rotazioni colturali avrà di fatto un impatto positivo anche sulla coltivazione dei cereali, contribuendo a migliorare stabilmente la redditività delle aziende e con essa la sostenibilità dei sistemi colturali.

Importo del sostegno ricevuto dall'Unione europea

Importo richiesto: € 483.632,08

Importo ammesso: € 483.632,08

Sito web della Commissione dedicato al FEASR: https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/rural-development_it

LINK AL SITO DEL PROGETTO: <https://www.innovallegumi.it>