



FEASR



REGIONE DEL VENETO



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

# IL CONSULENTE PER LA BIODIVERSITÀ AGRARIA

20-26-27 febbraio 2024

Cod. P4-35-23

**REVAVILOVGRA - Un progetto per il  
REcupero e VALorizzazione Vecchie varietà LOCALI Venete di GRANO**

**Dott. Agr. Luca Motta**

*Legnaro (PD), 27 febbraio 2024*

## L'origine del progetto

**Aprile 2017** – Doc. Programmazione del Comitato Regionale di Giovani Impresa  
**OBIETTIVO** - Valutare le potenzialità delle vecchie varietà locali di grano, di cereali minori e degli pseudocereali come risposta a nuove esigenze del consumatore (nutrizionali, ambientali, territoriali) con SIS/Consorzi Agrari.

**13 Aprile 2018** – Stipula Protocollo di intesa tra Fed. Reg.le Coldiretti Veneto, Dip. DAFNAE Università PD, Molino Rachello, Istituto Strampelli, Avisp/Veneto Agricoltura, SIS Società Italiana Sementi, Panificio Tiziano Bosco di Treviso.  
**SCOPO**: rilancio e valorizzazione delle vecchie varietà, con obiettivo Progetto di filiera.

**Settembre/Ottobre 2018** – Preparazione Presentazione Domanda M 16.1 e 16.2 -  
Consegna prime accessioni da parte dell'ISTITUTO STRAMPELLI.

**5 Aprile 2019** – Decreto Finanziabilità M16

**14 maggio 2019** – Stipula ATS del Gruppo Operativo

**Luglio/Ottobre 2022** – Conclusione del progetto

# IL GRUPPO OPERATIVO (GO) - PROGETTO REVAVILOVGRA



**LP - Fed. Reg.le Coldiretti Veneto -  
Coordinatore**

1222-2022  
**800**  
ANNI



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA

**DAFNAE**

Dipartimento di Agronomia,  
Animali, Alimenti, Risorse  
naturali e Ambiente

**PP1 - Partner di ricerca**



**PP2 - Molino Rachello Srl - PMI partner**

studio **3A**

**PP3 - Partners per la consulenza**

  
**IMPRESA VERDE.**  
ROVIGO S.R.L.

**PP4 - Partners per la formazione**

## Fasi di progetto M 16.1 e 16.2

**M16.1 Tutti i partner - Gestione del Gruppo Operativo e Cooperazione; trasferimento Innovazione Divulgazione e Informazione (Rete Comunitaria PEI AGRI e RRN)**

### **M 16.2 - WP1 : Moltiplicazione del seme (LP e PP2)**

Individuazione delle aziende e coltivazione per l'esecuzione delle prove. Da seme nucleo in purezza, moltiplicazione di seme per le prove agronomiche, per la trasformazione e valutazioni per avvio della filiera.

### **M16.2 - WP2 - Messa a punto protocollo di coltivazione in regime biologico (LP e PP2)**

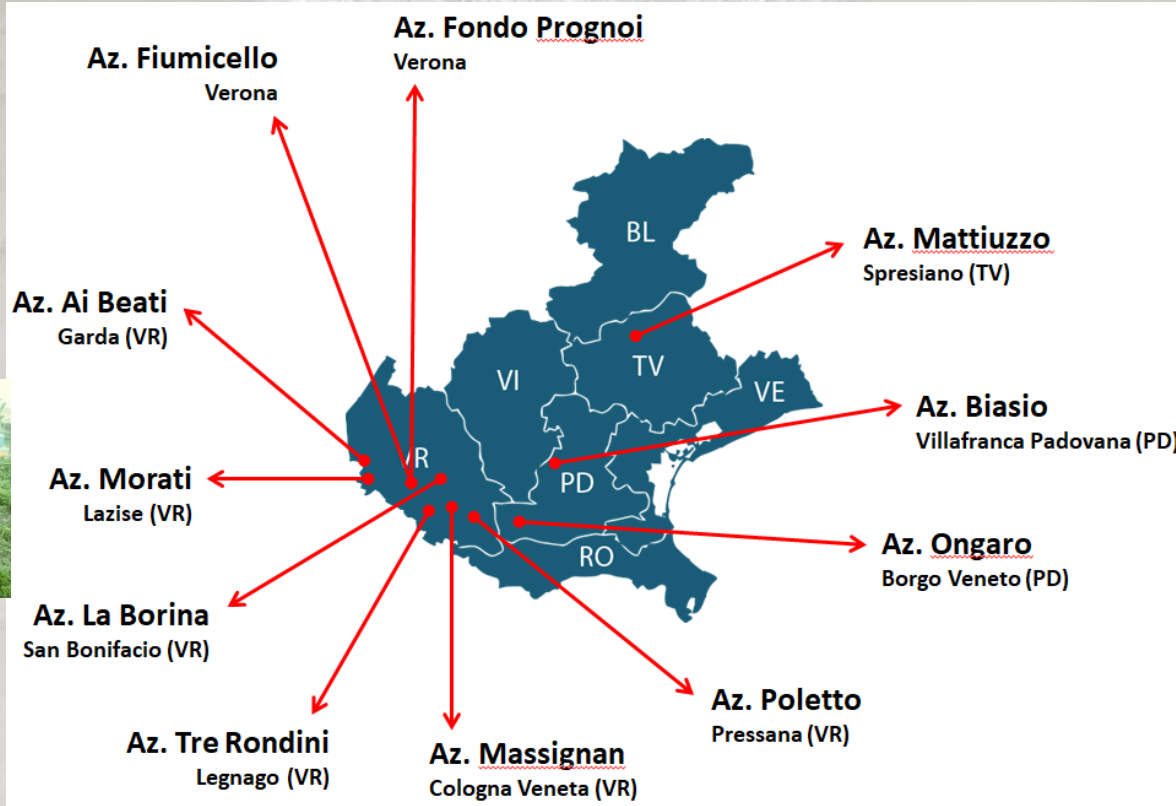
Definizione migliore tecnica agronomica (protocollo) per coltivazione con metodo BIO:

- modulazione di diverse densità di semina e dosaggio di fertilizzanti organici.
- Definizione del grado di tolleranza/suscettibilità alle malattie fungine (ruggini, septoriosi e fusariosi) ed il possibile accumulo di micotossine.

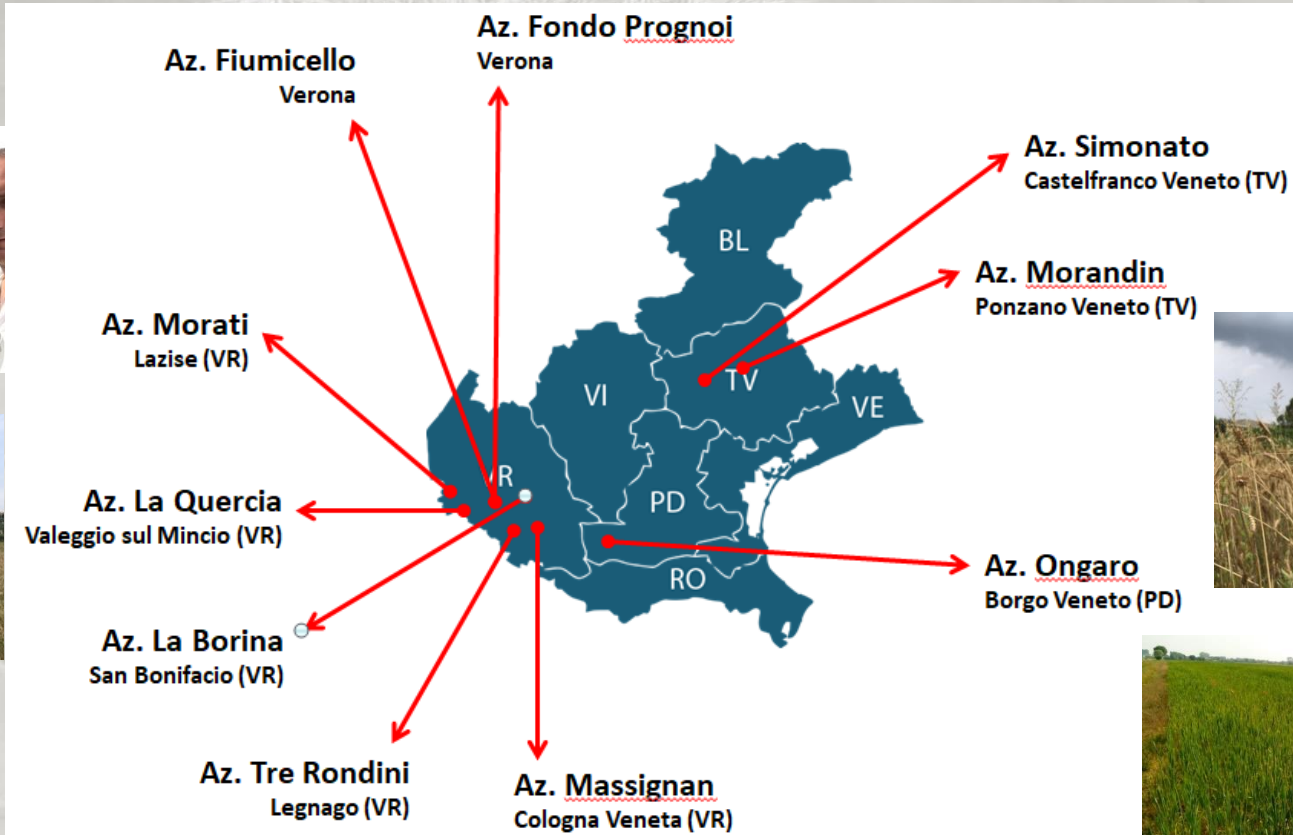
### **M 16.2 - WP 3 - Caratterizzazione qualit.va farine e uso merceologico (PP3)**

Molitura e analisi di routine una volta ottenute quantità sufficienti di granella. Valutazione parametri reologici principali e caratterizzazione composizione del glutine. Inquadramento delle farine nelle specifiche classi tecnologiche: farine biscottiere, panificabili, panificabili superiori e di forza.

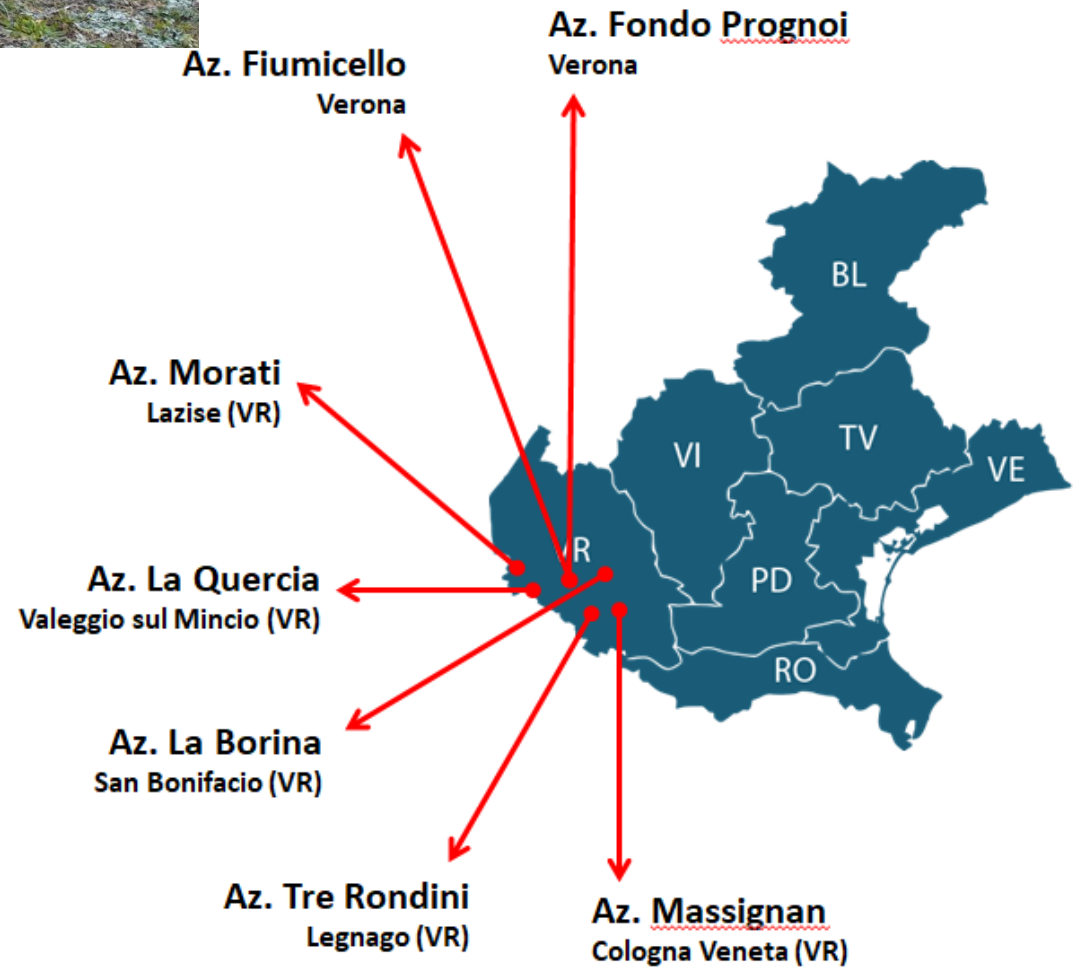
# Le Aziende Agricole coinvolte nella Campagna 2018-2019



# Le Aziende Agricole coinvolte nel progetto Campagna 2019-2020



# Le Aziende Agricole coinvolte nel progetto Campagna 2020-2021



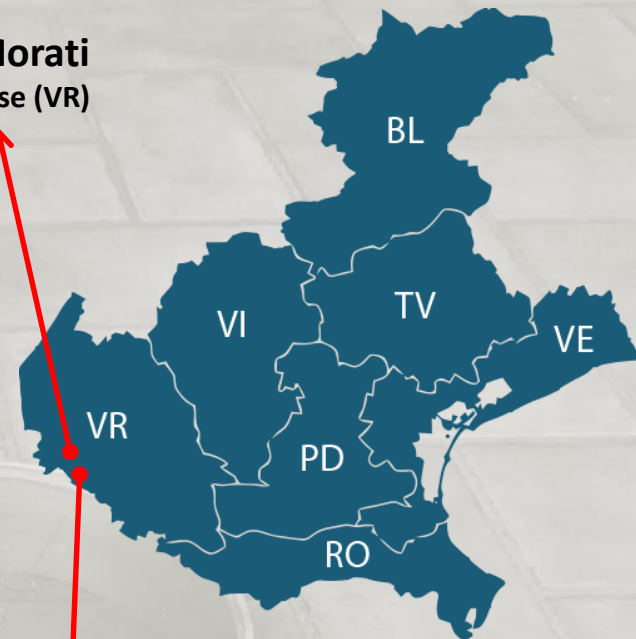
# Le Aziende Agricole coinvolte nel progetto Campagna 2021-2022



**Az. Morati**  
Lazise (VR)



**Az. Agr. La Quercia**  
Valeggio S. Mincio (VR)





# All'inizio si sono moltiplicate le varietà su parcelloni



**.. quindi si è moltiplicato in pieno campo**



# ..con qualche problema di inquinamento varietale, di allettamento e di fitopatie



**.. anche la raccolta per la produzione da seme è un aspetto critico, da gestire con attenzione!**



# Focus sul Farro nella campagna 2021/22



*Il Ritorno dei Grani Antichi*

**FARINA DI FARRO DI TIPO "2"  
SEMINTEGRALE**

*Coltivata dalla nostra azienda in collaborazione con il progetto di recupero  
dei grani antichi di Coldiretti - Campagna amica*

**MACINATA A PIETRA**

*per mantenere le proprietà nutrizionali del chicco*

**OTTIMA PER PANE, PASTA, PIZZA E DOLCI**

*Questa farina è molto simile all'integrale, ma con un sapore meno forte ed  
un basso contenuto di glutine rispetto alla comune farina di grano tenero,  
quindi più appetibile in caso di intolleranze alimentari.*



# Focus sul Farro nella campagna 2021/22



# La tabella identificativa del progetto in campo





  
**FEADER** **RAGIONE DEL VENETO**  
**FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE:**  
**L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI**

**DOMANDA CAPPELLO n. 4115674**  
**TITOLO PROGETTO**  
 "Recupero e valorizzazione di vecchie varietà Locali Venete di Grano tenero "Revolutions": SO Revalivoltre"  
**DESCRIZIONE DEL PROGETTO**  
 Azione del progetto di recupero di vecchie varietà di grano tenero locali che, per abbandonate nel corso degli anni per le disponibilità di altre colture (coltivazione agronomica, uso "secco", verde e tecnologico migliori), possono oggi essere valorizzate in specifici settori culturali del coltore (sicurezza, turismo, "migliori" e per interessanti proprietà nutrazionali).  
**SOGGETTI BENEFICIARI:** Federazione Regionale Coltivatori del Veneto, Comitato "Molino Revalivo S.r.l." Università degli Studi di Padova, Studio SA Srl, impresa Verde Rangei Srl.

**MIS 16 - COOPERAZIONE**  
**TIPO D'INTERVENTO:**  
 -16.1.1. Costituzione e gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità in agricoltura.  
 -16.2.1. Realizzazione di progetti pilota e sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie.  
**SPESA COMPLESSIVA AMMESSA € 370.710,30**  
**FINANZIAMENTO COMPLESSIVO CONCESSO: € 375.710,30**  
 (da IVA del 10%)  
 Initiative finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014/2020  
 Organismo responsabile dell'informazione: FEDERAZIONE REGIONALE COLTIVATORI DEL VENETO  
 Autorità di gestione Regione del Veneto, Direzione ASD FEASR e Foreste

  
**VARIETA GRANOLI MIRACOLO-TIMOPHEVI**

## La fase di ritiro e consegna della Semente alle aziende del progetto, all'Università e al Molino Rachello



**Negli anni sono stati consegnati un numero crescente di campioni al Molino Rachello, arrivando ai circa 55 dell'estate 2021, derivanti dalle diverse prove dell'Università e dalle aziende agricole del progetto.**





# Moltiplicazione e logistica consegna/ritiro tra i partner



**Ritiro per le prove di macinazione**



**Consegna seme alle aziende agricole**



**Preparazione e ritiro campioni**



**Produzione delle aziende agricole**

# Durante il progetto si sono svolte diverse valutazioni e consulenze con il supporto del Dip. Dafnae dell'Università PD, del Molino Rachello e di SIS

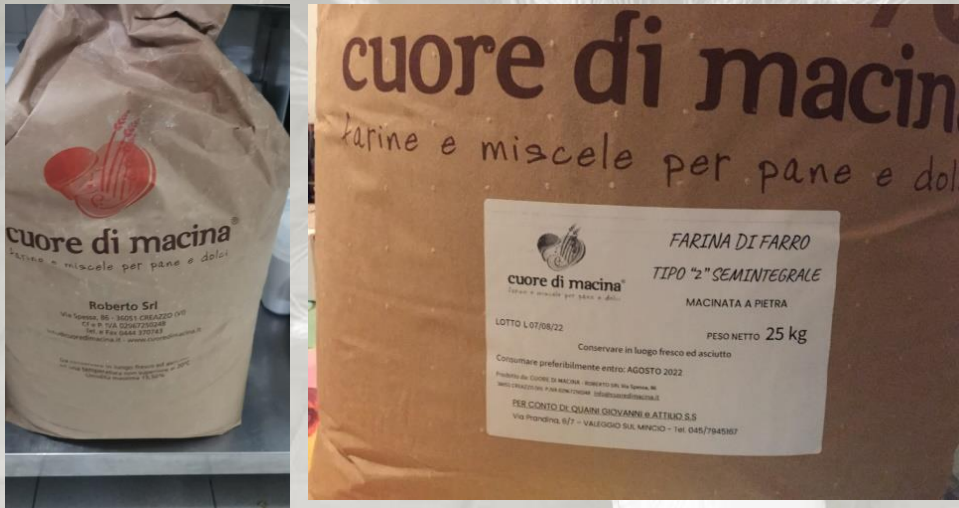


Consulenza in campo con il tecnico del Molino Rachello



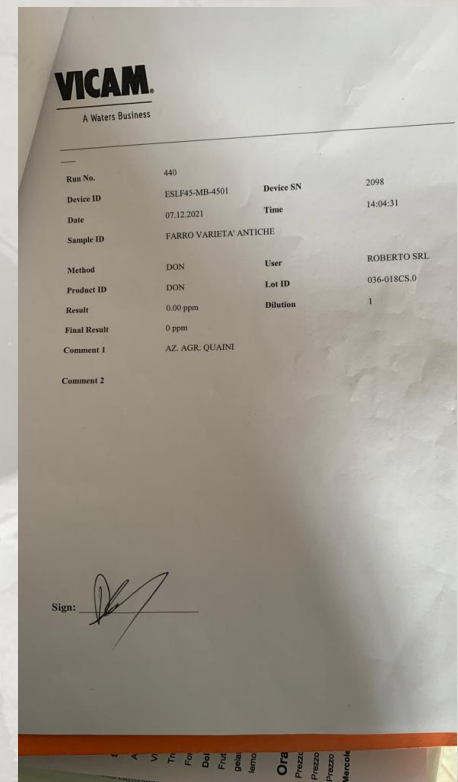
Verifiche in campo con SIS

# Prove di macinazione artigianale per una farina da testare



## Farina del Progetto da Molino artigianale

## Prova 5 aflatoSSine come previsto da DGR su PPL: OK!



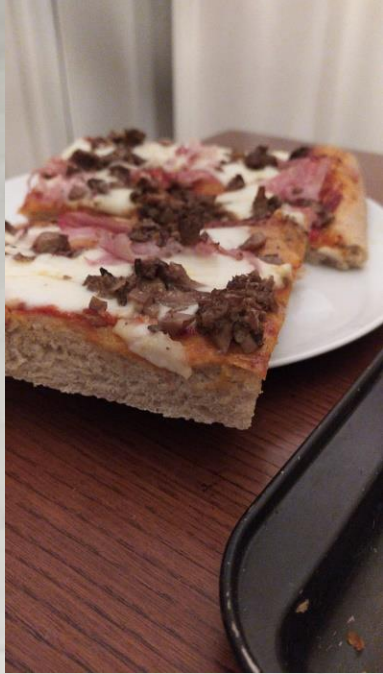
# Consegna del prodotto ai cuochi contadini di Campagna Amica e a Ristoratori per l'esecuzione di alcune prove di trasformazione



# Alcune prove di panificazione, con risultati interessanti



**.. ma anche altre prove ed esperimenti dai risultati incoraggianti!**



**Grissini,  
pizza,  
pasta all'uovo,  
biscotti, dolci..**



## Progetto formazione – Impresa Verde Rovigo

GIORNI	ORE	DOCENTE	TEMA
1	1H	LUCA MOTTA (Fed. Reg. Coldiretti Veneto)	L'interesse alla riscoperta delle vecchie varietà di cereali.
	2,5 H	GUALTIERO GIGANTE (tecnico Campagna Molino Rachello)	La Filiera di coltivazione dei cereali antichi
	3,5 H	TEOFILO VAMERALI (Prof. DAFNAE - Unipd)	Inquadramento Botanico del grano e dei cereali minori. Aspetti legati al protocollo di coltivazione con metodo biologico
2	2,5 H	LUCA SELLA (Prof. DAFNAE - Unipd)	Aspetti legati alla qualità della produzione, tossine e malattie fungine
3	3,5 H	CRISTINA MICHELONI (Pres. AIAB Friuli VG)	Certificazione biologica, normativa vigente, disciplinari e problematiche
4	2 H	RITA RIGHETTI (S.I.S.)	Costituzione, moltiplicazione e certificazione varietà: analisi dei casi
	1,5 H	RIGON FRANCESCA (Centro Clinico La Quercia)	Aspetti nutrizionali legati ai cereali antichi
	3,5 H	DUO' ANDREA (docente IPSAAR - Ist. alberghiero Adria)	Storia e tecnica di trasformazione legata ai cereali antichi
5	1,5 H	SOMMOVIGO ALESSANDRA - Resp. CREA DC Veneto	Norme per la registrazione di accessioni, tracciabilità ed etichettatura sementi e farine
	2,5 H	ALESSANDRO CALI' (Fed. Reg. le Coldiretti Veneto)	Utilizzo strumenti innovativi per la valorizzazione dei cereali antichi e la comunicazione dei prodotti legati alla filiera
	2 H	TEOFILO VAMERALI (Prof. DAFNAE - Unipd)	Prove in campo su varietà storiche e confronto tecniche di coltivazione

**TOTALE 26 H**



FEASR



REGIONE DEL VENETO

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE:  
L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

## CONTATTI e PAGINE SOCIAL

Coordinamento: Luca Motta – [veneto@coldiretti.it](mailto:veneto@coldiretti.it)

<http://www.revavilovgra.it>



<https://www.facebook.com/Revavilovgra>



<https://www.instagram.com/revavilovgra/>

