



FEASR



REGIONE DEL VENETO



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



## SCHEMA RIASSUNTIVA DEI G.O. Regione del Veneto – PSR 2014-2020

<b>ACRONIMO</b>	ReVaViLoVGra	
<b>TITOLO</b>	Recupero e Valorizzazione di Vecchie varietà Locali Venete di Grano tenero	
<b>FOCUS AREA</b>	2A "Migliorare le prestazioni economiche di tutte le aziende agricole e incoraggiare la ristrutturazione e l'ammodernamento delle aziende agricole, in particolare per aumentare la quota di mercato e l'orientamento al mercato, nonché la diversificazione delle attività"	
<b>SETTORE</b>	Agricolo	
<b>PARTENARIATO</b>	LP	Federazione Regionale Coldiretti Veneto
	P1	Molino Rachello srl
	P2	Università degli Studi di Padova - Dipartimento DAFNAE
	P3	Studio 3A s. r. l.
	P4	Impresa Verde Rovigo srl
<b>DURATA DEL PROGETTO</b>	inizio	2019
	fine	2022 - concluso
<b>LOCALIZZAZIONE</b>	Prov.	Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza
<b>OBIETTIVI</b>	<p>I cereali ed il grano in particolare stanno alla base dell'alimentazione dell'uomo. Essi vengono identificati come commodities, ovvero materie prime indifferenziate quotate a prezzo mondiale. La scarsa remunerazione agli agricoltori nei Paesi più sviluppati ne rende sempre meno conveniente la coltivazione, incentivando le importazioni di prodotto e l'abbandono del territorio locale. In questo contesto è importante avviare dei progetti di recupero di vecchie varietà di grano tenero locali che, pur abbandonate nel corso degli anni per la disponibilità di altre con caratteristiche agronomiche (es. taglia, resa) e tecnologiche migliori, possono oggi essere valorizzate in specifici contesti colturali (es. coltivazione biologica, terreni marginali) e per le interessanti proprietà nutraceutiche. Tra gli obiettivi ricercati vi è: ridare redditività all'attività agricola, promuovere tecniche colturali sostenibili, favorire le produzioni a chilometro zero, aumentare la biodiversità, migliorare la qualità nutrizionale degli alimenti. Il recupero riguarderà alcune varietà Venete conservate nelle banche del germoplasma per la loro valorizzazione nelle produzioni da forno (pane, pizza, biscotti). Sarà necessaria la moltiplicazione del nucleo seme iniziale e la successiva riproduzione in purezza, la messa a punto di uno specifico protocollo di coltivazione in regime biologico, e la caratterizzazione della qualità tecnologica per indirizzare le farine alle più idonee trasformazioni. La progettualità rappresenta un esempio dimostrativo di valorizzazione di vecchio germoplasma, ripercorribile in futuro anche per altri materiali conservati in purezza; inoltre la durata triennale della programmazione consentirà di ottenere un sufficiente quantitativo di semente per iniziare il percorso di ri-registrazione delle varietà.</p>	
<b>SITO WEB DEL G.O.</b>	<a href="https://revavilovgra.it/">https://revavilovgra.it/</a>	
<b>LINK DATABASE PEI-AGRI</b>	<a href="#">ReVaViLoVGra – PEI AGR</a>	
<b>LINK DATABASE RETE RURALE NAZIONALE</b>	<a href="#">ReVaViLoVGra – RRN</a>	