

# Stoccare cereali senza la chimica

È di Eurosider un brevetto innovativo testato per un anno al Crisba dell'Isis Lorena

► GROSSETO

Una tecnologia verde per stoccare i cereali senza l'impiego di sostanze chimiche e preservando quantità e qualità della produzione. A indicare la strada è la collaborazione tra due realtà grossetane: l'azienda Eurosider di Ottavio Milli ha fornito un impianto innovativo e brevettato per la conservazione dei cereali in atmosfera controllata di azoto mentre il Crisba (Centro ricerche strumenti biotecnici nel settore agricolo) dell'Isis Leopoldo II di Lorena ha testato per un anno l'efficacia di questo metodo di conservazione con un sistema di minisilos che replicava l'impianto su scala di laboratorio.

Ieri mattina nella sede del Crisba il responsabile della ricerca, Lorenzo Moncini, ha illustrato i risultati di un anno di test insieme alla direttrice del Crisba, Giampaola Pachetti, al dirigente scolastico del Leopoldo II di Lorena Alfonso De Pietro, al docente dell'istituto Maider Giorgini e al titolare dell'Eurosider Ottavio Milli.



Da sinistra Giorgini, Pachetti, Milli, De Pietro e Moncini ieri al Crisba

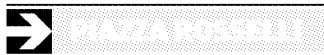
«Rispetto allo stoccaggio tradizionale - spiega Lorenzo Moncini - l'atmosfera in cui sono conservati i cereali viene arricchita di azoto fino a tenori superiori al 98%. L'ambiente di stoccaggio diventa così inospitale per gli insetti infestanti e

per gran parte dei microrganismi patogeni oltre a rallentare i processi degenerativi spontanei». La differenza in termini di salubrità dei cereali conservati è apprezzabile anche a occhio nudo: basta guardare all'interno di un minisilo in cui si utilizza la tecnologia oggetto di sperimentazione e quello accanto che funge da controllo, dove invece il mais è

conservato in maniera tradizionale. In quest'ultimo caso abbondano farfalline, insetti adulti e larve di cui con il nuovo metodo non c'è invece traccia. «I risultati più interessanti - aggiunge Moncini - riguardano la difesa della produzione da popolazioni di temibili insetti come il punteruolo dei cereali, il tribolite delle farine e la tignola fasciata ma abbiamo avuto anche indicazioni positive riguardo al mantenimento delle caratteristiche merceologiche dei cereali».

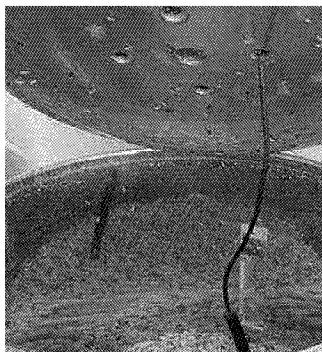
I risultati della sperimentazione, da cui sono nate anche collaborazioni con centri di ricerca come il dipartimento di Scienze agrarie dell'ateneo pisano e l'Unità di ricerca per la maiscoltura del Crea di Bergamo, sono confluiti in una pubblicazione su una rivista di settore, Molini d'Italia, e verranno presentati a settembre al convegno scientifico della Società italiana di patologia vegetale (Sipav). Il dirigente scolastico De Pietro e la direttrice del Crisba Pachetti hanno evidenziato l'importanza di un modello virtuoso di collaborazione pubblico-privato che consente al Crisba, dove si formano anche i futuri tecnici agrari durante il loro percorso scolastico, di portare avanti la sua ricerca e sperimentazione in ambito agroambientale, con un'attenzione particolare per la filiera cerealicola.

Sara Landi

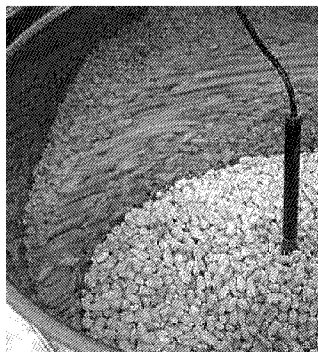


## Prezzo del grano giovedì un sit in

La battaglia del grano arriva in piazza. Giovedì dalle 10 alle 13, Cia e Confagricoltura, ancora unite sotto la sigla di Agrinsieme, hanno deciso di manifestare tutta la loro rabbia e il loro sostegno verso i produttori di grano costretti a subire l'ennesimo crollo del prezzo del prodotto, grazie a un sit in organizzato in piazza Rosselli, davanti al palazzo del Governo. Per questa ragione i due presidenti Enrico Rabazzi per Cia e Attilio Tocchi per Confagricoltura invitano tutti gli agricoltori a partecipare al presidio per la difesa di un prodotto di eccellenza, ma anche del lavoro di tanti agricoltori che rischiano di subire danni difficilmente ammortizzabili da un prezzo divenuto intollerabile e insostenibile.



Mais conservato in modo standard



Il cereale in atmosfera controllata

