

LE PROSPETTIVE DI MERCATO PER I PRODOTTI DERIVATI DAI CEREALI RESILIENTI

Contributo FIRAB nell'ambito del progetto "Cereali Resilienti 3.0"

Negli ultimi anni, l'interesse dei consumatori verso alimenti sostenibili, biologici e a filiera corta ha favorito la crescita di nuove nicchie di mercato per i prodotti derivati dai cereali resilienti. Il progetto "Cereali Resilienti 3.0" ha messo in evidenza il potenziale di questi prodotti, sia in termini di benefici ambientali che di riscontro commerciale. La valorizzazione delle popolazioni evolutive di frumento e di altre specie cerealicole non rappresenta solo un'opportunità per agricoltori e trasformatori, ma risponde anche alla crescente domanda di alimenti sani, autentici e di alta qualità.

Trend di mercato e opportunità di sviluppo

Il mercato dei prodotti derivati dai cereali resilienti si colloca all'incrocio tra diversi trend in crescita:

- ✚ domanda di alimenti biologici e sostenibili: secondo i dati del settore, il mercato del biologico è in continua espansione, con i consumatori sempre più attenti alla provenienza delle materie prime e ai metodi di produzione;
- ✚ interesse per varietà tradizionali e non convenzionali: la riscoperta di farine di grani antichi e popolazioni evolutive è alimentata dall'interesse per prodotti più digeribili, ricchi di nutrienti e privi di residui chimici;
- ✚ sostegno a filiere corte e prodotti a Km 0: la valorizzazione dei cereali resilienti si inserisce perfettamente nel modello di agricoltura locale, riducendo l'impatto ambientale e rafforzando il legame tra produttori e consumatori.

Sfide e strategie di valorizzazione

Nonostante le numerose opportunità, esistono alcune sfide da affrontare per consolidare la presenza dei cereali resilienti nel mercato. Di seguito alcune.

- ✚ Standardizzazione e riconoscibilità: essendo prodotti caratterizzati da una grande variabilità genetica e agronomica, è necessario sviluppare strategie di comunicazione efficaci per trasmettere il valore aggiunto di questi cereali al consumatore.
- ✚ Scalabilità e costi di produzione: la produzione su piccola scala può comportare costi più elevati. Collaborazioni tra agricoltori, trasformatori e distributori possono favorire economie di scala e una maggiore accessibilità al mercato.
- ✚ Certificazioni e normative: un riconoscimento formale delle popolazioni evolutive all'interno dei disciplinari di produzione biologica e delle certificazioni di qualità potrebbe agevolare la commercializzazione di questi prodotti.
- ✚ Integrazione nella ristorazione privata e collettiva: la diffusione dei cereali resilienti può trarre vantaggio dalla loro introduzione nei menu di ristoranti, mense scolastiche e aziendali. Sensibilizzare chef e responsabili degli acquisti sulla qualità e sulla sostenibilità di questi prodotti è fondamentale per ampliarne il mercato.
- ✚ Coinvolgimento della filiera molitoria e della panificazione: data l'eterogeneità delle popolazioni evolutive di cereali - MEB (Materiali Eterogenei Biologici) - è essenziale un lavoro sinergico tra mugnai, panificatori, pizzaioli e pasticceri. Lo sviluppo di tecniche

di trasformazione adatte alle specifiche caratteristiche di questi cereali favorirebbe una maggiore diffusione dei loro derivati, garantendo qualità e costanza nei prodotti finali.

Prospettive future e ruolo della ricerca

FIRAB crede fortemente nell'importanza della filiera dei cereali resilienti e del suo rafforzamento, promuovendo sinergie tra produttori, ricercatori e operatori del settore alimentare. La ricerca continua su aspetti quali la qualità nutrizionale, la panificabilità e la resa agronomica delle popolazioni evolutive contribuirà a migliorare l'efficacia delle strategie di valorizzazione e a supportare una diffusione più ampia di questi prodotti.

Un aspetto cruciale per il futuro è lo sviluppo di protocolli di lavorazione specifici per questi cereali, che tengano conto della loro variabilità e permettano di ottenere farine adatte alle diverse esigenze del mercato. Questo richiede un impegno congiunto tra mondo della ricerca e settore produttivo, con la sperimentazione di nuove tecnologie di macinazione e panificazione.

FIRAB, nell'ambito del progetto "Cereali Resilienti 3.0", sta lavorando per la valorizzazione di tali produzioni. In un mercato sempre più orientato verso la sostenibilità e la qualità, i cereali resilienti possono rappresentare un punto di svolta per il settore agroalimentare, offrendo opportunità concrete per agricoltori innovativi e consumatori consapevoli. La loro integrazione in filiere consolidate e il coinvolgimento di tutti gli attori della catena produttiva saranno determinanti per garantirne una crescita duratura e sostenibile.



Aumentare la consapevolezza dei cittadini sull'importanza di consumare prodotti basati su popolazioni/MEB tramite il loro coinvolgimento nel processo di innovazione: momenti del laboratorio regionale e panel test condotto da Alba Pietromarchi, FIRAB