

Economia

Agricoltura

Più sorgo nei campi: «Si adatta al clima pazzo»

Dall'Emilia Romagna alle Marche, più campi coltivati. «Ci sono tutte le condizioni perché aumenti ancora la sua diffusione»



Vittorio Venturoli, fondatore e ad di RV Venturoli, società sementiera di Pianoro (Bologna) che di sorgo si occupa da 40 anni



di **Lorenzo Frassoldati**
BOLOGNA

Cresce la coltivazione del sorgo in Europa e anche in Italia, dove la provincia di Bologna produce tra l'80 e il 90% del sorgo italiano da granella. Quinto cereale al mondo in ordine d'importanza commerciale dopo mais, riso, grano e orzo, in Europa l'Italia è il secondo paese produttore (dopo la Francia) con oltre 313.000 tonnellate. Le superfici stanno sui 46.000 ettari (+9%), concentrate soprattutto in Emilia Romagna (province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena, Basso Ferrarese), nelle aree pedecollinari delle Marche e nel Basso Piemonte (Alessandria). Coltivazione che coniuga sostenibilità economica ed ambientale, il sorgo sarà al centro del convegno del prossimo 21 novembre a Ozzano Emilia (Scienze veterinarie, Università di Bologna) promosso dall'Organizzazione Interprofessionale europea Sorghum ID. «Assenza di Ogm, salubrità del raccolto, costi colturali contenuti, interessante redditività per i produttori, molteplici utilizzi non ultimo l'alimentazione umana. Sono solo alcuni dei vantaggi che la coltura del sorgo è in grado di offrire a tutti gli attori della filiera produttiva, rispetto ad altri cereali primaverili attualmente ben più conosciuti e coltivati», spiega Vittorio Venturoli, fondatore e ad di RV Venturoli, società sementiera di Pianoro (Bologna) che di sorgo si occupa da 40 anni. «La nostra impresa può a buon diritto fregiarsi del titolo di pioniere della coltura in Italia. Fin dagli anni '70 iniziamo una storica collaborazione con la ditta francese Semences de Provence lanciando in Italia il sorgo da granella di cui siamo

leader di mercato. Siamo sempre stati convinti della validità tecnica ed economica di questa specie, e in tutti questi anni ci siamo strenuamente battuti affinché il sorgo raggiungesse quella diffusione capillare che a nostro avviso meriterebbe ma che al momento non è ancora stata adeguatamente raggiunta».

Si parla di climate change, di scarsità idrica, di limitato uso della chimica. «Il sorgo risponde a queste esigenze, da un uso più limitato di mezzi tecnici rispetto ad altre coltivazioni, alla rusticità ed adattabilità a qualsiasi tipo di ambiente, alle limitate esigenze idriche, aspetto quest'ultimo im-

L'IMPRENDITORE

«Siamo sempre stati convinti della sua validità tecnica ed economica»

portantissimo in tempi di cambiamento climatico, con periodi di forte siccità. Le potenzialità per un incremento delle superfici coltivate in Italia ci sono tutte», conclude Venturoli. Al convegno interverrà Alessandro Ragazzoni, docente al Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna. «Le mutate condizioni climatiche a cui assistiamo da qualche anno e che soprattutto in Pianura padana si manifestano con eventi molto violenti - spiega - alternati a periodi particolarmente siccitosi, dimostrano la notevole adattabilità del sorgo a fronteggiare condizioni che non è esagerato ritenere estreme, una adattabilità ben superiore a quella che può dimostrare il mais». La ricerca scientifica, conclude, «deve puntare molto sul miglioramento genetico del sorgo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

#CiùCiùHack 2019
L'hackathon del mondo del vino

OFFIDA
9 - 10 NOVEMBRE 2019

Condividi aggiungendo i nostri hashtag
#CiùCiùHack #CiùCiùTenimenti

PARTNER NETWORK

IN COLLABORAZIONE CON
INTESA **SANPAOLO**

move **MW** **ampCragg** **SOCIAL FABLAB**

ASSOCIAZIONE NAZIONALE GIOVANI INNOVATORI
AZIMUT **TESLA OWNERS ITALIA** **strategies** **CISI**

SS SPACCHETTI STUDIO LEGALE **/LAB** **BYAVN**

CON IL PATROCINIO DI
Comune di Offida **UNIMC**

MEDIA PARTNER
food makers **simona riccio** **MAP COMMUNICATION**
startupgrind **H** **glucerallo**

MAIN PARTNERS
To Be **ToBeSfida** **meraki co**

HOST DI QUESTO EVENTO
CIÙ CIÙ
Sotto, sotto, sotto!

Acqualagna

Premio Mattei assegnato a Giancarlo Paci

Ha fondato la Profilglass. La cerimonia si terrà nel corso della Fiera dedicata al tartufo bianco

ACQUALAGNA

La 54esima edizione della Fiera nazionale del tartufo bianco si

chiude oggi con l'assegnazione, alle 11 al Teatro Antonio Conti, del Premio nazionale 'Enrico Mattei, città di Acqualagna: l'uomo, l'imprenditore', a Giancarlo Paci, fondatore dell'azienda Profilglass, quale «imprenditore delle Marche che ha saputo distinguersi e proiettare l'azienda ad una dimensione internazionale». Il Premio gode del patrocinio di Eni, Regione Marche, Consiglio regionale delle Marche e Confindustria di Pesaro e di Urbino. «Sono onorato di ricevere un premio intitolato a una personalità così visionaria come quella di Mattei», dichiara Paci. Profilglass chiuderà il 2019 con 640 milioni di fatturato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA