

MONTEBELLO COOPERATIVA AGORBIOLOGICA

ALBERTO ZANNINI

1 2 . 0 3 . 2 0 2 4



PROGETTO PROMO CONMARCHEBIO-PSR Marche 2014-2022 Rif. Sottomisura 3.2.
Sostegno per attività di informazione e promozione, svolte da associazioni di
produttori nel mercato interno. 2024 ID 73900



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022
FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



MONTEBELLO COOPERATIVA AGROBIOLOGICA

- Fondata nel 2008 per riuscire a portare una maggiore quota di valore aggiunto agli agricoltori
- Ca. 260 soci agricoltori biologici
- Ca. 360 aziende contrattualizzate per la campagna 2022/2023
- La produzione principale è rappresentata dai cereali che sono conferiti alla Coop. Girolomoni



COOPERATIVA
MONTEBELLO



con
marche
bio
il biologico
che cresce insieme

LA MISSIONE

- **Supportare le aziende agricole nella conversione al metodo biologico;**
- **Integrare/collegare la produzione agricola primaria con la trasformazione e la commercializzazione;**
- **Contribuire, insieme alle altre cooperative della nostra regione, alla creazione di una filiera agroalimentare multi prodotto completamente dedicata all'agricoltura biologica;**
- **Sostenere la «professionalizzazione» del settore primario attraverso la formazione, l'innovazione e la consulenza.**



OP CEREALI BIOLOGICI



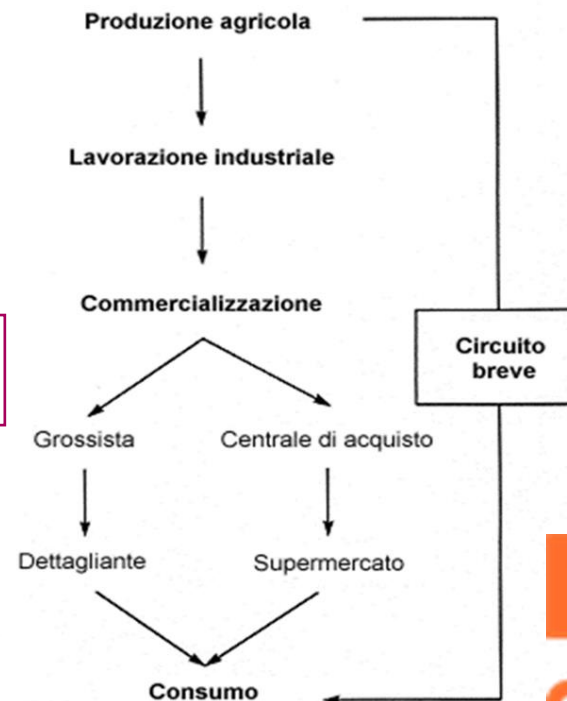
PER MIGLIORARE ORGANIZZAZIONE E RENDERE LA PRODUZIONE PIÙ COMPETITIVA



PER DARE MAGGIORE VALORE AGGIUNTO ALLE NOSTRE PRODUZIONI



INTEGRARE LE VARIE FASI DELLA FILIERA E RAFFORZARE IL RUOLO DEI PRODUTTORI CON UN PROGETTO ECONOMICO



con
marche
bio
il biologico
che cresce insieme


**COOPERATIVA
MONTEBELLO**

OP CEREALI BIOLOGICI

Opportunità:

- produzione adeguata a domanda;
- concentrazione offerta;
- ottimizzazione costi;
- supporto tecnico;
- ricerca;
- intercettazione di fondi pubblici.



FILIERA MONTEBELLO

- 92,9% di aziende marchigiane;
- Soci e conferitori anche in Umbria, Lazio e Emilia-Romagna;
- Programmazione semine ogni anno in autunno e primavera in base alle necessità (**non solo cereali!**)
- 8 tecnici di campo per programmare e monitorare le colture delle diverse aziende;
- Stoccaggio granaglie in 8 centri;
- Dove possibile filiera **biologica a partire dal seme.**
- **Filiera della pasta certificate WFTO**



DIGITALIZZAZIONE
PROGETTO
BIOCEREALS4.0

Implementazione software gestionale interno:

- Raccolta dati programmazione semine;
- ordini;
- contratti;
- qualifica del fornitore;

Digitalizzazione delle aziende aderenti alla filiera:

- 10 aziende pilota;
- sviluppo del software AGRIGIS per la digitalizzazione del registro di campagna;
- sviluppo DSS.



Focus su azienda e tracciabilità:

- 20 aziende pilota;
- Sviluppo di un prototipo economico e di facile utilizzo che permetta la registrazione automatica e semi-automatica delle operazioni in campo;
- Possibilità di supervisione tecnica aziende;
- Potenziale tracciabilità del prodotto dal seme al piatto;

CONTRATTI SOCIO E NON SOCIO COLTURE OP

- **Due tipologie: aziende socie e aziende conferitrici;**
- **Contratti di filiera triennali;**
- **Impegni di coltivazione annuali;**
- **Sistema di pagamento: acconto fisso e saldo in base alle quotazioni AGER di Bologna;**
- **Differenze sul metodo di determinazione del prezzo finale;**
- **Previsto rimborso trasporti per i soci per i conferimenti di grano duro, farro, Cappelli, turanico.**



CONTRATTI LEGUMINOSE MANGIMISTICA OLEAGINOSE


**COOPERATIVA
MONTEBELLO**

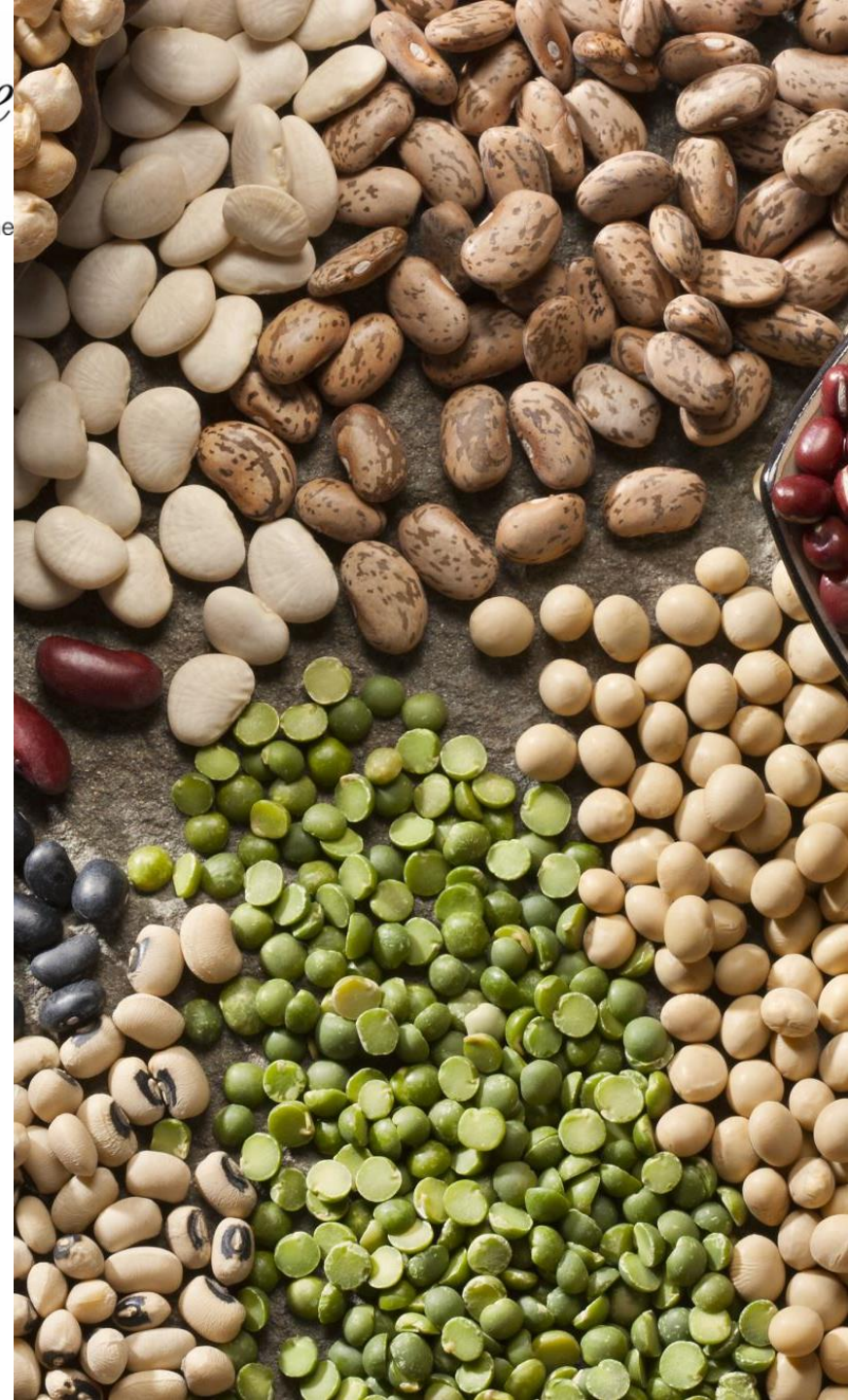

**con
marche
bio**
il biologico
che cresce insieme

Contratto unico soci e non soci;

Sistema di pagamento:

- acconto fisso;
- saldo in base alle quotazioni
AGER di Bologna, alla capacità
della cooperativa di
valorizzare il prodotto, ai costi
sostenuti dalla cooperativa per
il trasporto, il trattamento e lo
stoccaggio delle derrate.

Saldo entro gennaio dell'anno
successivo alla raccolta;



ATTIVITA' DI VALORIZZAZIONE DEI «GRANI ANTICHI»

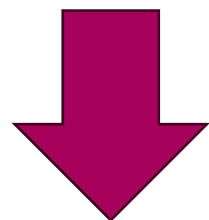
- Terminologia commerciale che indica varietà abbandonate a seguito della modernizzazione agricola.
- Ridotta capacità di competere con i “grani moderni” in termini di rese produttive, resistenza ai patogeni e alle avversità climatiche.
- Riscoperte perché adattabili alle peculiarità del metodo di coltivazione biologico.



ATTIVITA' DI VALORIZZAZIONE DEI «GRANI ANTICHI»

Fattori che influenzano la scelta varietale in agricoltura biologica:

- Condizioni pedoclimatiche e esigenze di reddito (aziende agricole);
- Esigenze dei consumatori (filiera).



- Si adattano bene ai terreni marginali poco fertili.
- Sono apprezzati per le loro caratteristiche nutrizionali dai consumatori.



GRANO DURO VAR. CAPPELLI

Dal 1920 al 1950 costituiva il 60% del grano duro italiano

Ottime caratteristiche proteiche e organolettiche

Abbandonata a causa della possibilità di produrre erbicidi e concimi azotati a basso costo che favorì la selezione di varietà a bassa taglia e per le minori rese

Dal 2016 è di fatto un monopolio della SIS, attuale alto costo delle sementi





FARRO DICOCCO

- Farro più idoneo per la pastificazione;
- E' il farro più coltivato in Italia centrale;
- Specie molto rustica;
- Basso impatto ambientale della coltivazione;
- Bassi costi di coltivazione;

GRANO TURANICO-GRANO KHORASAN




**COOPERATIVA
MONTEBELLO**

- Come Montebello Cooperativa abbiamo registrato la nostra varietà di grano Khorasan “Graziella Ra”;
- Frumento originario del medioriente;
- Forma allungata della cariosside;
- Rese molto basse;
- Valore economico molto alto.

“GRANI ANTICHI” - PRO E CONTRO

Punti di forza

- adatto per terreni non particolarmente fertili;
- particolarmente adatto per la produzione di pasta per chi è ipersensibile al glutine;
- competitività con le infestanti;
- per Khorasan e Cappelli, alto valore di mercato.

Punti di debolezza

- basse rese;
- sensibilità all'allettamento;
- sensibilità alle avversità soprattutto se coltivati in zone fertili di fondovalle.

«GRANI ANTICHI» UNA SOLUZIONE A TUTTI I PROBLEMI?

- La contrazione dei margini di guadagno degli agricoltori mettono a rischio l'attività di molte aziende;
- La coltivazione dei grani antichi è sconveniente in situazioni di terreni fertili;
- I consumatori interessati al consumo di pasta di grani antichi rappresentano una nicchia;
- Cambiamenti climatici aumentano il rischio di fallimento delle colture.

COSA FARE??




COOPERATIVA
MONTEBELLO



con
marche
bio
il biologico
che cresce insieme

RICERCA!!!

Montebello insieme alla fondazione Seminare il Futuro ha intrapreso un progetto per la selezione, senza l'ausilio delle tecniche di ingegneria genetica, di varietà adatte al metodo di coltivazione biologico:

- buone rese;
- bassi input esterni;
- resistenza ai patogeni;
- performanti in condizioni diverse.



IL PRIMO FRUTTO DEL PROGETTO: REGISTRAZIONE DEL GRANO DURO «INIZIO»

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!