

Il grano migliora con l'intelligenza artificiale

Il pastificio Sgamaro lancia il progetto 'I Field Good. Tutto filiera liscio'. Obiettivi: qualità del prodotto, aumento della resa, grano da agricoltura sostenibile

Aumentare la resa e la qualità del raccolto del grano, assicurando al contempo un'agricoltura sostenibile in un contesto di cambiamenti climatici. Analizzare le principali regioni di produzione agricola, anticipando i dati sulla produzione attesa, quantità e qualità della produzione. Calibrare i fertilizzanti nell'ottica di ridurre l'impatto ambientale. Sono questi gli obiettivi che animano il progetto "I Field Good. Tutto filiera liscio", realizzato per la prima volta in Italia dal pastificio Sgamaro.

Da sempre prodotti di elevata qualità

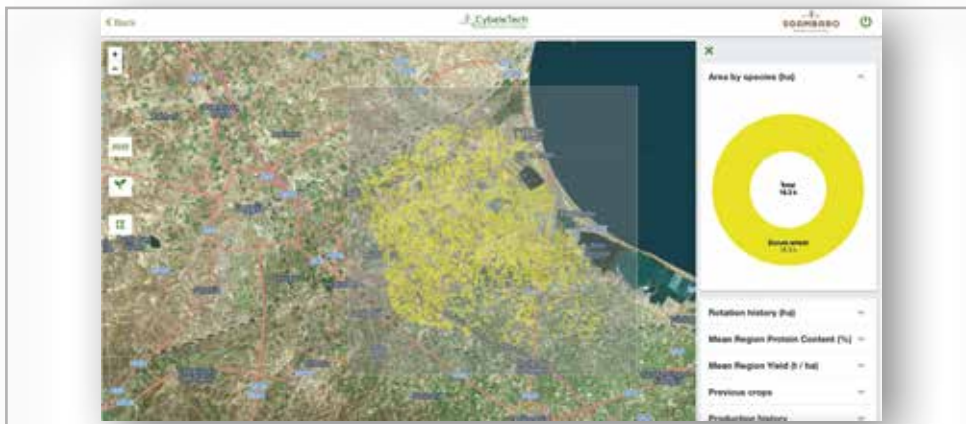
Fondato da Tullio Sgamaro nel 1947, l'omonimo pastificio veneto, con sede e produzione a Castello di Godego in provincia di Treviso, produce pasta di altissima qualità, frutto del sapere trasmesso all'interno della famiglia e delle intuizioni degli attuali membri alla guida

dell'azienda. Il suo obiettivo è da sempre portare sulla tavola degli italiani una pasta buona, sana e sicura. Una delle poche realtà medio-grandi del settore ad avere un mulino interno, il pastificio utilizza dal 2001 esclusivamente grano duro prodotto in Italia: una scelta che da un lato assicura il controllo della filiera e, dall'altro, si traduce in un rapporto diretto e stretto con i fornitori. Sempre alla ricerca del grano perfetto, proprio la collaborazione con gli agricoltori ha portato Sgamaro alla selezione del grano duro Marco Aurelio, dopo circa 15 anni di studi e prove sul campo, e all'introduzione del farro monococco per produrre pasta a livello industriale con uno dei grani più antichi e dalle elevate proprietà nutrizionali.

Il progetto pilota

Creato in collaborazione con Cybeletech, società francese specializzata nello sviluppo di tecnologie digitali applicate al mondo agricolo

e vegetale, il progetto pilota, che ha preso il via con la semina del 2021 nell'ottobre scorso, si articolerà lungo un arco temporale di 2 anni fino al raccolto del 2023, andando a monitorare per ben due volte il ciclo completo di produzione del grano. "Da anni siamo al fianco degli agricoltori che consideriamo veri e propri partner" racconta Pierantonio Sgamaro, presidente del pastificio. "Metteremo a disposizione una delle tecnologie più avanzate nel settore, in grado di raccogliere un patrimonio di dati importantissimi per dare un supporto concreto agli agricoltori e alle cooperative con cui lavoriamo, in un momento di grandi sfide determinate dall'esigenza di avere colture sempre più sostenibili e dall'emergenza climatica di questi ultimi mesi, che ha ridotto i raccolti per via della siccità. Non ultimo, la crisi internazionale del settore e il rincaro delle materie prime. La possibilità per l'azienda e per i nostri fornitori di monitorare la resa media e la qualità della produzione ci con-



Il progetto è stato realizzato con CybeleTech e permette il riconoscimento automatico delle parcelle coltivate a grano duro



Le linee produttive della pasta Sgambaro

sente di ottenere i migliori chicchi per produrre una pasta ottima sotto ogni punto di vista”.

Analisi predittiva per valorizzare la produzione

La piattaforma messa a disposizione da Sgambaro analizza le principali regioni di produzione agricola, riconoscendo automaticamente gli appezzamenti seminati a grano duro, quando è in fase di crescita (levata). Grazie all'utilizzo di tecnologie di geolocalizzazione e modelli meccanicistici di analisi che sfruttano l'intelligenza artificiale e i Big Data, emersi dai rilevamenti satellitari e meteorologici, si riesce a ottenere un'analisi predittiva, o meglio, una stima accurata dell'andamento produttivo atteso, anticipando valori importanti per il settore, come la resa per ettaro e il contenuto proteico del grano. I vantaggi sono molteplici: la piattaforma consente di valorizzare al meglio la produzione dei terreni in stretto collegamento con il pastificio veneto, di dosare con maggior precisione i fertilizzanti

per potenziarne la resa, riducendo al minimo gli input che non vengono sfruttati dalle piante, con un impatto positivo sull'ambiente e sui costi. Inoltre, comprendere e anticipare le quantità e la qualità della produzione permette di garantire al meglio l'approvvigionamento di grano locale e di organizzare nel modo più funzionale la logistica di raccolta e lavorazione, preservando le proprietà organolettiche del grano ricavato da ogni appezzamento. Facendo un esempio concreto, conoscere le evoluzioni dell'appezzamento monitorato e del grano nelle diverse fasi chiave di crescita della pianta, con riferimento particolare alla quantità di pioggia e sole, garantisce informazioni preziose sull'assimilazione di acqua, nutrienti e carbonio recepito dal grano. Si tratta di variabili importanti in termini di resa e proteine, che permettono di raggiungere la migliore qualità nutrizionale del grano, presupposto indispensabile per avere la migliore consistenza nella pasta. “Grazie ai dati forniti, gli agricoltori potranno adattare le varietà delle

piante, ricevere le migliori indicazioni riguardo densità e data di semina, il tasso di concimazione, il tipo e la frequenza delle rotazioni in relazione alle condizioni climatiche, in modo tale da produrre nel rispetto della qualità del prodotto e dell'ecosistema” conclude Sgambaro. Sarà inoltre possibile calibrare, minimizzandole, le applicazioni di fertilizzanti e fitofarmaci strettamente necessari, ma anche anticipare e limitare la pressione dei parassiti mediante migliori rotazioni delle colture riducendo l'uso di pesticidi e le emissioni di CO₂. D'altra parte, sarà anche possibile misurare la capacità di impatto che l'anidride carbonica ha sul suolo in fase di fotosintesi (sequestro di carbonio) e quindi migliorare i livelli di CO₂ nel terreno.

Dalla Puglia i primi risultati

Il primo partner con cui Sgambaro ha messo a punto il progetto 'I Field Good' è la Cooperativa La Pineta, che ha sede a Cerignola, in Puglia, nel cuore della migliore e maggiore area produttiva di grano duro italiano, e dove sono stati raccolti i primi chicchi proprio in questi giorni. Qui il pastificio ha un silo in cui riposa il grano, in vista della produzione della pasta, che comincerà il prossimo settembre. La cooperativa fornisce grano duro prodotto su 4.500 ettari di terreno coltivato con le migliori pratiche e tecnologie oggi disponibili. Grazie a una stretta collaborazione con la cooperativa, la piattaforma di Sgambaro è già in grado di fornire il calcolo e l'identificazione delle superfici a grano duro, la previsione della resa e l'andamento del tasso proteico nel bacino produttivo per la stagione in corso.



Il progetto può effettuare uno zoom sulle parcelle e sul loro tenore proteico

Sgambaro - www.sgambaro.it
CybeleTech - www.cybeletech.com