

**L'Assessore regionale all'Agricoltura, Tiberio Rabboni:
"PastaTrend è la nuova linea di partenza dell'azione di sviluppo
economico della Regione per la regione"**

Alta qualità, supporto alla ricerca, strutture all'avanguardia. Su queste direttrici si muove l'azione della Regione Emilia Romagna attraverso l'Assessorato Agricoltura da lungo tempo impegnato su tematiche agroalimentari.

"Bastano pochi elementi per comprendere la grande importanza che ha raggiunto il settore cerealicolo e pastario in Emilia-Romagna:

1. -le superfici investite e le produzioni sono al primo posto a livello nazionale per frumento tenero e, a seguire, sorgo e orzo e frumento duro. In quest'ultimo settore la resa ad ettaro è la più alta del Paese e le caratteristiche qualitative dei raccolti sono di gran lunga superiori alla media nazionale.
2. La filiera è moderna, ben strutturata sia sul fronte dei produttori agricoli, sia negli impianti di stoccaggio che nei centri di raccolta.
3. I molini e i pastifici rappresentano una realtà industriale competitiva, dotata di eccellente know how e con buona integrazione di filiera".

In questo quadro, che vede l'Assessorato regionale perseguire lo sviluppo della coltivazione del grano duro in Emilia Romagna per creare un bacino di produzioni di alta qualità in vicinanza dell'industria di trasformazione pastaria, si sono attivate numerose iniziative. Quali?

"Un esempio concreto di questo impegno è costituito dalla Legge regionale che promuove le organizzazioni dei produttori. Tant'è che si è giunti alla fusione di tre Op regionali e alla nascita della più grande organizzazione di produttori di cereali in Italia, "Cereali Emilia Romagna", che gestisce oltre otto milioni di quintali di cereali".

Ma è con i progetti di filiera che la Regione fornisce il maggiore utilizzo delle risorse finanziarie a disposizione? Un esempio è l'accordo "Grano duro di alta qualità"?

"Nato due anni fa, ha coniugato diversi partners, dai sementieri alle Organizzazioni dei produttori regionali, da alcune strutture di stoccaggio, alla Barilla. Questo progetto, con un accordo quadro su tecniche di produzione, quantitativi, consegne, condizioni economiche e relative "premierità", ha raggiunto l'ottenimento di un prodotto alimentare con caratteristiche qualitative particolarmente elevate e rispondenti ai più alti requisiti richiesti dall'industria pastaria.