



Sistemi colturali innovativi: il progetto

Watermelon

DR. CAVAZZA FRANCESCO



Canale
Emiliano
Romagnolo



Le filiere emiliano romagnole

6,026
mld €

**Valore della produzione
agricola regionale**

10,5
mld €

Valore dell' export

37
mld €

Valore della produzione
agroalimentare regionale

46%

**Il valore delle prime 10
DOP e IGP italiane in ER**

4.500

**Imprese attive sul
territorio**

65.000

Persone impiegate nel
settore agroalimentare

Il CER e la competitività in agricoltura



Superficie
irrigabile:
+175.000 ha



Occupazione in
agricoltura:
+1,87 mln
giornate/anno



Produzione Lorda
Vendibile:
+349 mln €/anno



Filiere agricole
irrigue
> 10 DOP e IGP

Il bisogno di innovazione

- Temperature in aumento: +1,5/2,0 °C
- Ondate di calore in aumento per durata, frequenza e intensità
- Alluvioni e piogge intense (Maggio 2023 + Settembre 2024)
- Basso livello dell'acqua nel fiume Po (Estate 2022)
- Intrusione di acqua salina nel fiume Po (Estate 2022 e 2021)

**Domanda
d'acqua delle
colture in
crescita**



La gestione efficiente della risorsa irrigua è l'elemento chiave per tutelare la produzione di cibo e l'ambiente

Progetto Watermellon

Obiettivo principale : Introdurre nuovi sistemi di coltivazione per il risparmio idrico

💧 **Water Harvesting:** raccolta e stoccaggio delle acque di drenaggio

🔄 **Nuove catene del valore:** colture resilienti agli stress climatici (siccità)



Miglio e Quinoa : Vantaggi agronomici e ambientali

- Possono essere inserite in avvicendamento o in secondo raccolto nei comuni ordinamenti colturali;
- Favoriscono la diversificazione produttiva e sono colture rustiche e resilienti;
 - Possono costituire una fonte di reddito interessante;
 - Intercettano la crescente domanda di prodotti 'gluten free'.
 - Quinoa: ricca di amminoacidi essenziali.
 - Miglio: ricco di ferro e calcio.



Le opportunità di filiera

Sono già presenti filiere italiane di queste colture.

Miglio:

- Dr. Schär (che dal 2026 proporrà la filiera 100% italiana)*
- EcorNaturaSì
- Molino Rossetto

Quinoa:

- Quinn
- Quinoa Italia



CAGR:

- Attuale: 4,2%
- Atteso: 15,6%

* Fonte: <https://www.ilnuovoagricoltore.it/pasta-di-sorgo-e-farine-di-miglio-le-filiere-del-futuro/>

Sistema di water harvesting

Per la coltivazione di miglio e quinoa verrà utilizzata l'acqua stoccata nella zona umida artificiale di Acqua Campus.

- Agisce come tampone nel ritardare eventuali picchi di piena nel caso di fenomeni alluvionali
- Filtrazione naturale: le piante e il substrato migliorano la qualità dell'acqua
- Efficienza idrica: permette di riutilizzare l'acqua di drenaggio
- Supporto alla resilienza: fornisce risorsa idrica continua anche in periodi siccitosi



Soluzioni basate sulla natura per il riuso di acque reflue

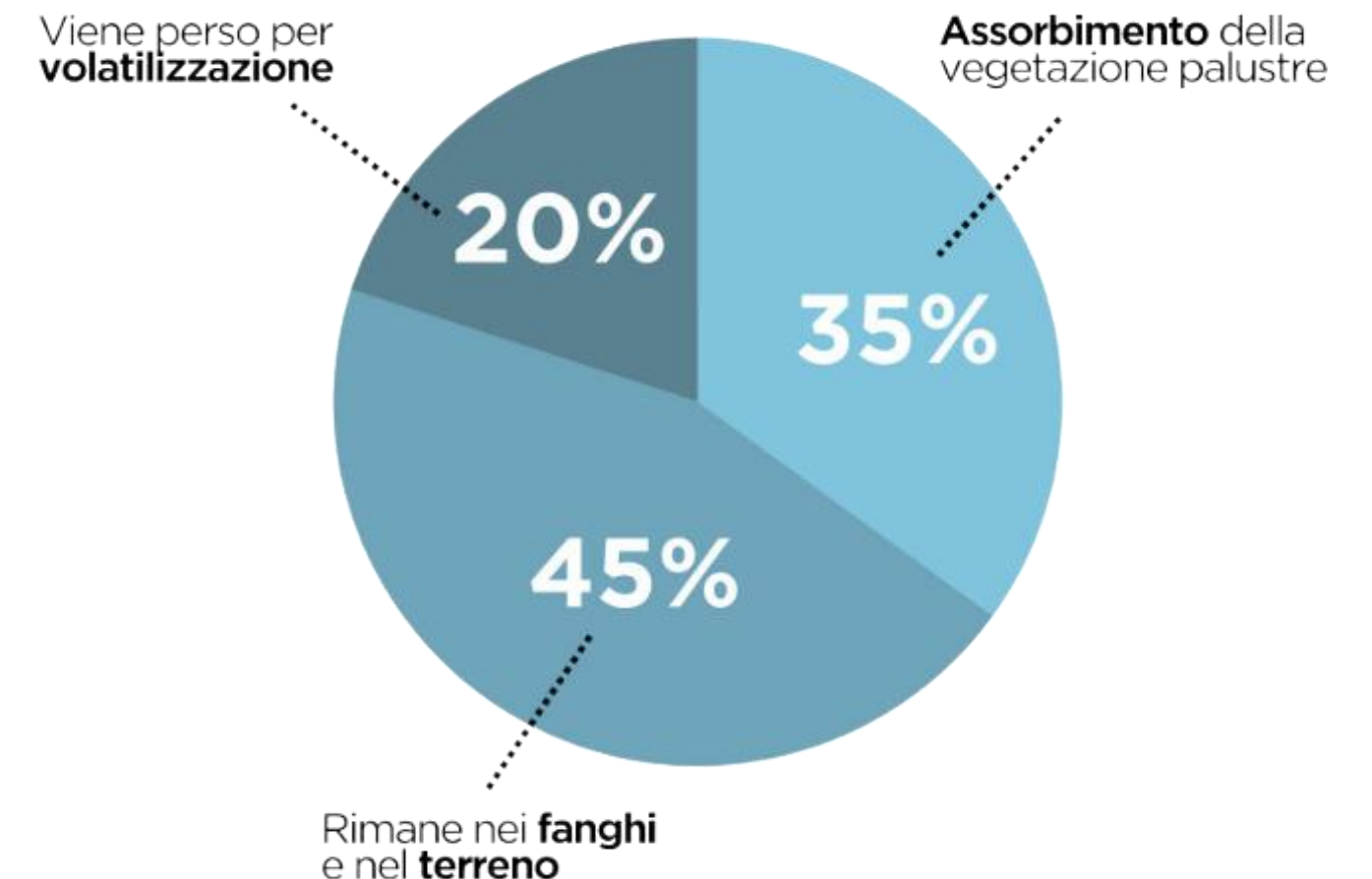


La zona umida sperimentale di Acqua Campus

- Capacità di abbattimento nitrati
- Ritardo dei picchi di piena nei fenomeni alluvionali
- Ricarica della falda



CAPACITÀ FITODEPURANTE DI UNA ZONA UMIDA



Grazie per l'attenzione.

DR. CAVAZZA FRANCESCO

CAVAZZA@CONSORZIOCER.IT



Canale
Emiliano
Romagnolo

