

Produzione di quinoa IP-SUISSE



Tipo di progetto ed ente promotore

A marzo 2014 IP-SUISSE ha inoltrato una domanda all'UFAG per accertamenti preliminari sul progetto innovativo. L'ente promotore del progetto è formato da IP-SUISSE e JOWA.

Descrizione del progetto e obiettivi



La quinoa (*Chenopodium quinoa*) è uno pseudocereale originario del Sud America, detto anche grano degli Inca.

«Super-food»: la quinoa contiene molti micronutrienti, è ricca di proteine ad elevato valore biologico, sali minerali rilevanti dal profilo alimentare ed è adatta alla produzione di pane fresco, sano, buono e con un elevato tenore di acido folico e magnesio.

Viene valutata la coltivazione ecologica (agricoltura estensiva secondo le direttive IP-SUISSE, senza erbicidi). Gli studi evidenzieranno la fattibilità e le possibilità di ottimizzazione della coltivazione di quinoa in Svizzera.

Effetto su creazione di valore, sostenibilità e qualità

Invece di importarla dal Sud America, la quinoa può essere prodotta anche dagli agricoltori svizzeri e trasformata dalle aziende di trasformazione svizzere.

Il pane con la farina di quinoa non è ancora disponibile nella grande distribuzione. Grazie all'elevato valore aggiunto, è possibile che si generi un prezzo più elevato lungo la catena di valore.

Con la collaborazione degli addetti alla trasformazione svizzeri, è garantita un'elevata qualità.



Primi risultati

La lotta alle malerbe rappresenta una grande sfida. Gli erbicidi non sono autorizzati e sono problematici a causa della tossicità per le piante. I semi delle malerbe della lipandra polysperma, dell'atriplex, della persicaria e del miglio si separano difficilmente nella pulizia. La pulizia è molto onerosa e comporta un grande dispendio di tempo e notevoli perdite di prodotto.

Costi di progetto

La durata del progetto è di 2 anni di coltivazione. Si calcolano costi di progetto per un importo di 30'000 franchi.