



Comunicato stampa

“COMBI MAIS 3.0”: + 13,5% DI PRODOTTO E ALTISSIMA QUALITA’!

Agricoltura del futuro - Innovazione sostenibile

28 Settembre 2016 – Ci sono voluti 3 anni di ricerca e sperimentazione per arrivare a **Combi Mais 3.0**, l’innovativo protocollo messo a punto da **Mario Vigo**, Presidente di **Innovagri**, iniziato nel 2014 in previsione di EXPO 2015, che ha approvato e patrocinato il progetto, con la collaborazione di Syngenta, multinazionale dell’agro-industria.

Mario Vigo presenta i risultati raggiunti a seguito della semina avvenuta lo scorso aprile, confermando di aver raggiunto l’importante traguardo di circa 150 quintali di granella di mais per ettaro (circa il 13,5% in più rispetto al 2015), per i 30 ettari di coltivazione nell’Azienda Agricola FOLLI e commenta: *“Il 2016 è stato l’anno più produttivo dei 3 anni di durata del progetto. Questo è dovuto a una serie di fattori: un miglioramento nella concimazione del terreno, grazie al nuovo prodotto di Unimer (Flexifert); la precisione delle macchine utilizzate per la lavorazione del terreno e la posa del chicco (in particolare Maxima di Kuhn); la produzione di granella con ibrido Brabus; la pulizia del campo grazie a Kendo bi active di Syngenta e la protezione fogliare ottenuta grazie ai prodotti di Cifo, oltre ovviamente all’andamento stagionale più regolare. Da non dimenticare – continua Mario Vigo – il fattore umano e la dedizione, senza la quale nulla di tutto questo sarebbe stato possibile”*.

Grandi benefici per l’ambiente ma soprattutto garanzia di qualità al consumatore finale grazie a questo innovativo protocollo in grado di ottenere una granella di mais di elevata qualità, utilizzando una metodologia di produzione sostenibile ed esente da **afatossine** (micotossine altamente tossiche che derivano dal mais), mantenendole ampiamente al di sotto dei limiti minimi consentiti per legge, come confermato dai risultati delle analisi.

Utilizzando questo metodo è possibile ottenere anche carne, latte e formaggi più sani grazie alla qualità dei mangimi a base di mais di cui si nutrono suini e bovini: un passaggio importantissimo della filiera alimentare. Con il mais si producono inoltre amidi per medicine, dolcificanti, kornflakes e gelati, resi sicuri dalla straordinaria qualità del primo anello della filiera alimentare: il mais.

Combi Mais 3.0 garantisce la produzione di granella sana e sicura, tutelando la salute del consumatore finale.

Il protocollo di produzione seguito ha utilizzato diverse innovazioni. Il coordinamento di tutti gli step delle attività è stato affidato al prestigioso Istituto di Agronomia dell’Università di Torino, guidato dal **Professor Amedeo Reyneri**; mentre, per quanto riguarda la tecnica di produzione, è stato dato un contributo ancora più innovativo da parte dei partner del progetto: concimazione localizzata alla semina per via radicale e fogliare, genetica e protezione con sementi ed agrofarmaci Syngenta ad elevato rendimento produttivo, installazione di sensori e centraline di ultima generazione per monitorare la disponibilità idrica del terreno e l’umidità, al fine di irrigare quando serve con le quantità giuste, grazie all’apporto di Netafim. Molto interessante il confronto con le metodologie di irrigazione tradizionale, dato che solo una parte dell’appezzamento è stata irrigata con impianto fisso in sub-irrigazione.

Combi Mais 3.0 è un progetto all’insegna della sostenibilità sociale, economica ma anche ambientale sia perché permette di risparmiare nell’utilizzo dell’acqua sia perché sostiene la biodiversità. Infatti lungo i bordi dell’appezzamento progettuale è stata predisposta anche un’area

Operation Pollinator, un progetto di gestione multifunzionale del territorio, basato sulla semina di aree poco produttive o marginali dell'azienda agricola, quali i bordi campo, con essenze ricche in nettare e polline, habitat ideali a garantire la riproduzione e sopravvivenza di pronubi, piccoli mammiferi e uccelli.

“Come sostenuto nel libro dell'Associazione Galileo 2001 'In agricoltura, l'imperativo categorico consiste nell'aumentare le rese, diminuire l'uso di pesticidi e fertilizzanti, risparmiare quella risorsa primaria che è l'acqua, garantire la salubrità dei prodotti e tutelare il profitto tanto del singolo imprenditore quanto dell'economia agraria'... Ecco questo è Combimais, l'agricoltura del futuro.”

Mario Vigo – Presidente Innovagri

I PARTNER COMBI MAIS:

- Syngenta, una delle principali aziende dell'agro-industria mondiale
- Netafim, leader mondiale nello sviluppo, produzione e commercializzazione di soluzioni per l'irrigazione a goccia e la micro-irrigazione
- Unimer, per la concimazione organo minerale
- CIFO per la concimazione fogliare
- Kuhn, per la fornitura delle macchine di precision farming
- Molino F.LLI MARTINI per la lavorazione e distribuzione del prodotto al consumo alimentare umano
- Istituto di Agronomia dell'Università di Torino

i MangiaPolenta
STREET FOOD E TIRAMISÙ

Anche **I Mangiapolenta**, innovativa realtà nella ristorazione che riscopre la polenta, uno dei piatti tipici della tradizione lombarda, in versione rivisitata. Il primo punto vendita si trova nel cuore di Milano in via Carducci e ne seguiranno altri entro l'anno. I Mangiapolenta hanno apprezzato il progetto e utilizzeranno la farina Combi Mais per proporre ricette speciali nei loro menù.

Alcuni dati:



Con 1 quintale di MAIS si possono produrre:

- 10 kg di carne rossa
- 13 kg. di carne suina
- 35 kg. di carne bianca
- 4 kg. di margarina
- 60 kg. di amido
- 60 kg. di isoglucosio

e si possono dolcificare **325** bottiglie di Coca Cola!

Website: www.combimais.com

Facebook: www.facebook.com/InfoCombimais/

Ufficio stampa

NIC nuove idee di comunicazione – t. +39 02 3653 5859

paola.nicolai@nicpr.it m. +39 335 8056962

marcella.ciappi@nicpr.it m. +39 338 9058099

in collaborazione con

syngenta

NETAFIM
GROW MORE WITH LESS