



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Buone le previsioni per la raccolta della quinoa che si dimostra così una coltivazione dall'alto potenziale e dalla forte resilienza anche in condizioni climatiche difficili. La conferma arriva da Argenta, nel Parco del Delta del Po (FE), dove è nata QUIN®, la Filiera Italiana della Quinoa su iniziativa dell'Az. Agr. Tundo Sebastiano e del suo giovane titolare.

LA QUINOA: UNA COLTURA A PROVA DI METEO

Nonostante le condizioni climatiche anomale, lo pseudocereale si conferma a basso impatto ambientale e valida risorsa per i coltivatori. A dimostrarlo è QUIN®, la Filiera Italiana della Quinoa, nata su iniziativa dell'Az. Agr. Tundo Sebastiano e del suo giovane titolare

Segnali positivi dal mondo agricolo, proprio dall'**Emilia-Romagna**, recentemente colpita dall'alluvione che ha messo in ginocchio una terra da sempre vocata alla produzione di cereali. *“Nonostante la grossa quantità di precipitazioni caduta nel mese di maggio la coltura di quinoa ha reagito particolarmente bene in tutti gli areali italiani anzi, essendoci state temperature molto favorevoli durante il periodo di fioritura ci aspettiamo un ottimo raccolto di ottima qualità”.* Queste le parole di speranza di **Sebastiano Tundo**, giovane

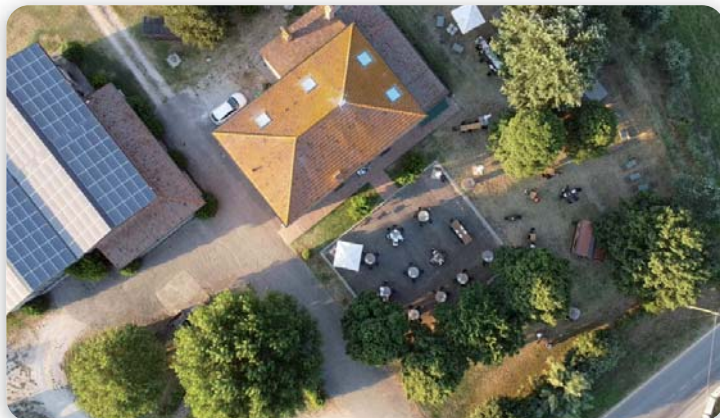
titolare dell'Az. Agr. Tundo Sebastiano di Argenta (FE), ideatore di QUIN®, la Filiera Italiana della Quinoa.

Come recentemente esposto nel corso di **“2 giorni Quinoa”** un evento tenutosi a inizio giugno presso la tenuta, immersa nell'oasi naturale di Campotto, con la partecipazione di esperti, ricercatori e agronomi, **questo pseudo cereale può rappresentare un'importante**

risorsa per il mondo agricolo. Le attività dell'**Azienda Agricola Tundo Sebastiano**, situata ad **Argenta (FE)** e circondata dal Parco del Delta del Po, sono la conferma di come questa pianta erbacea che oggi viene annoverata tra i **superfood** grazie alle sue importanti proprietà nutritive e salutari sia a tutti gli effetti un'opportunità.

Nell'evento, infatti, **Vincenzo Tabaglio**, Prof. Associato di Agronomia e Coltivazioni Erbacee Dip. di Scienze delle Produzioni Vegetali Sostenibili Università Cattolica di Piacenza e **Alberto Vercesi**, Ricercatore Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali. Dip. di Scienze delle Produzioni Vegetali Sostenibili Università Cattolica di Piacenza hanno illustrato come *“Negli ambienti di pianura è opportuno impostare itinerari di coltivazione basati su una maggiore pluralità di colture, in vista di una biodiversità richiesta anche dalla Farm to Fork Strategy, fra le quali la quinoa è stata individuata per le sue caratteristiche di rusticità, di proprietà alimentari e di possibile remuneratività”.*

È lo stesso Sebastiano a sottolineare come *“Sicuramente l'esperienza degli agricoltori è ancora poca, ma nonostante ciò, ci aspettiamo, per i campi che porteranno a termine il raccolto, una produzione media intorno ai 20 quintali per ettaro come da stima previsionale in fase di semina”.*





COMUNICATO STAMPA

Dello stesso avviso anche **Dora Inés Melo Ortiz**, PhD in Sistema Agro-alimentare presso Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e Agronomo Az. Agr. Tundo Sebastiano che al convegno ha esposto gli aspetti tecnici della coltivazione della quinoa: *“Le premesse agronomiche che hanno portato ad introdurre la Quinoa (Chenopodium quinoa Willd.) nel tradizionale piano di avvicendamento culturale Italiano, risiedono nella consapevolezza che inserire una nuova coltura che si contraddistingue per una migliore efficienza di utilizzo dell’acqua, significa ampliare la biodiversità aziendale e migliorare la resilienza dei sistemi agroalimentari. La quinoa coltivata negli areali italiani ha un ciclo primaverile-estivo, di circa 120 giorni (dalla semina) a seconda del genotipo e delle condizioni climatiche. La quinoa è piuttosto rustica e può prosperare con una quantità limitata d’acqua, tuttavia la riduzione delle precipitazioni, può essere dannosa nel periodo della nascita e in fase di fioritura e riempimento del seme. La raccolta avviene tra la metà e la fine di luglio. Le rese medie variano da 15 a 40 quintali ad ettaro di granella secca non selezionata, e vengono influenzate in maniera significativa dal tipo di varietà, delle condizioni pedoclimatiche, e delle cure colturali in generale”.*



Nelle fertili Valli del Mezzano il **“grano de oro”**, come veniva definita la quinoa dagli Inca e dai Maya, presso l'**Azienda Agricola Tundo Sebastiano**, questo prezioso pseudocereale viene coltivato nel rispetto rigoroso dei protocolli della **coltivazione biologica**, nonché dei principi di conservazione e rotazione dei terreni. Il risultato è un prodotto che, oltre ad avere eccellenti caratteristiche nutrizionali e sensoriali, è anche **eticamente sostenibile**. La varietà coltivata dall’Az. Agr. Tundo Sebastiano si distingue per il basso contenuto di saponine, la sostanza amara che naturalmente ricopre la maggior parte dei chicchi di quinoa coltivati all’estero. Ciò significa che la quinoa non viene decorticata, mantenendo tutte le proprietà integrali del chicco, come la concentrazione di minerali e fibre, nonché un sapore più intenso e ricco. Il

risultato è **un prodotto orgogliosamente italiano, affidabile e di altissima qualità**, merito di un processo controllato e tracciato in tutte le sue fasi dalla coltivazione alla trasformazione in pasta, birra e altri derivati.

Commercializzata con il marchio **QUIN®**, la gamma prodotti è caratterizzata da **un ampio ventaglio di prodotti a partire dalla farina e dai chicchi, alla quinoa soffiata al cioccolato per la colazione, dalla pasta in vari formati a cracker e snack, fino alla quinoa birraficata**, un prodotto unico e naturalmente senza glutine, come Quinoa IPA e Quinoa Ale, dal delicato profumo di luppolo e dal sapore bilanciato.



QUIN® è un brand di proprietà dell’Az. Agr. Tundo Sebastiano, azienda agricola con sede ad Argenta. Guardando con massima attenzione alla sostenibilità alimentare, QUIN® ha creato la prima filiera italiana della quinoa. Dalla coltivazione al raccolto, fino alla trasformazione della materia prima, l’azienda si impegna a consegnare al mercato un prodotto orgogliosamente italiano, affidabile e di altissima qualità. www.quinitalia.com è l’e-commerce dedicato alla vendita dei prodotti a marchio QUIN®.

QUIN® - Azienda Agricola Sebastiano Tundo - Via Maria Margotti, 2 - 44011 Argenta (FE) - www.quinitalia.com