

Biostimolanti: dalla ricerca in laboratorio all'utilizzo in campo

Piacenza, 12 Settembre 2019

AGM SRL L'AZIENDA, LA RICERCA, I PRODOTTI.

AGM srl, lavora e trasforma sangue fresco raccolto giornalmente dai principali macelli suini e bovini della Lombardia e Emilia Romagna, proprietari della maggioranza delle quote sociali, ottenendo un primo grande risultato: lavorare materia prima sempre fresca e controllata.

AGM, dopo l'acquisizione nel 2012 della Stradi Renzo, azienda storica nella lavorazione del sangue, è intervenuta con importanti investimenti sul processo tecnologico e produttivo nell'ottica di offrire un elevato standard qualitativo dei prodotti finiti ai propri clienti. Si tratta di una tecnologia proprietaria con caratteristiche esclusive che conferiscono ai fertilizzanti AGM proprietà nettamente differenziate rispetto ad altri derivati ematici sul mercato.

Tali proprietà sono particolarmente apprezzate nel settore biologico e nelle colture ad elevato valore aggiunto per la particolare efficacia in termini sia di resa che soprattutto di qualità delle produzioni.

L'attività di ricerca e sviluppo messa in atto ha portato ad un ampliamento della gamma per meglio rispondere alle specifiche esigenze della clientela e le certificazioni internazionali ottenute consentono le esportazioni nei principali mercati sia per il settore biologico che convenzionale.

Riguardo al processo produttivo AGM prevede la sterilizzazione dei prodotti mediante trattamenti termici previsti dai regolamenti UE n. 1069/2009 e n. 142/2011, relativi ai sottoprodotti di origine animale.

I controlli e le procedure di garanzia sono eseguiti in base alla certificazione di qualità ISO 9001 e ambientale ISO 14001, nonché secondo il Manuale HACCP per la salvaguardia sanitaria.

Questo consente di ottenere prodotti esenti da rischi di batteriosi sulle colture e nel contempo una maggiore efficacia nutrizionale.

Il parziale o assente trattamento termico che si riscontra su prodotti standard non dà pari garanzie. In particolare su vari prodotti fluidi ottenuti con idrolisi enzimatica si sono riscontrati problemi di persistenza di enzimi o, in caso di inibizione degli

stessi, conseguenti rischi di presenza di inibenti nel sistema che agiscono poi negativamente sulla microflora.

La ricerca svolta negli ultimi anni da AGM ha riguardato soprattutto sperimentazioni in campo su una vasta gamma di colture ed ha fornito risultati molto incoraggianti che ci hanno permesso di mettere a punto le metodiche di ottimizzazione delle combinazioni di prodotti per la massimizzazione delle prestazioni quali – quantitative con un vantaggioso rapporto costi – benefici per l'agricoltore.

Le collaborazioni hanno riguardato alcune fra le principali facoltà di Agraria nazionali, fra cui questo stesso ateneo, Centri di ricerca e istituti specialistici, e hanno toccato realtà importanti come il Prosecco, la ciliegia di Vignola, la pera ferrarese nonché svariate varietà pregiate sia intensive che orticole, emblematiche del Made in Italy.

Una maggiore enfasi sul fronte della ricerca di laboratorio sarà posta in atto in coincidenza col nuovo piano industriale a cui AGM darà seguito dal 2020 e che porterà ad un ampliamento della gamma, sempre però basato sui prodotti ematici esclusivi che ne caratterizzano la produzione.

Il nostro interesse ad essere presenti a questa manifestazione risiede nella constatazione che buona parte dei nostri prodotti hanno mostrato nei fatti caratteristiche che potrebbero rientrare nella categoria di biostimolante e cioè quelle che tendono a modificare la risposta agronomica delle colture attraverso un aumento della biodisponibilità dei nutrienti nel suolo, una maggior efficienza d'uso dei nutrienti stessi, una migliore tolleranza agli stress abiotici e un incremento della qualità delle produzioni.

Data la limitata dimensione della nostra azienda siamo consapevoli di rappresentare una nicchia di mercato che può però puntare a servire alcuni distretti di eccellenza e che ha dimostrato con dati alla mano di disporre di prodotti che, oltre all'efficacia in sé, potrebbero costituire basi ideali per lo sviluppo di prodotti complessi ed ulteriormente avanzati per la qualità delle colture e la salubrità dei prodotti e del suolo.

Siamo altresì consapevoli delle difficoltà connesse al mancato inserimento ad oggi dei sottoprodotti di origine animale in quanto tali nell'impianto normativo europeo in primo luogo (mi riferisco al CMC 10 e al raggiungimento del punto finale nella catena di fabbricazione), e anche del percorso ancora lungo verso la definizione completa delle procedure di asseverazione delle caratteristiche di biostimolante.

Siamo in ogni caso aperti a collaborazioni con realtà industriali e di ricerca con le quali intraprendere un percorso che punti ad una innovazione di prodotto con solide basi e prospettive interessanti per i partner coinvolti.

Non intendo dilungarmi oltre circa le caratteristiche dei principali prodotti AGM, sia per coerenza con il tema dell'incontro sia perché, chi fosse interessato, ha a disposizione le relative informazioni nella brochure che vi è stata consegnata.

Naturalmente siamo a disposizione per qualsiasi approfondimento.

ING. ARMANDO RONZONI
aronzoni@agmsrl.info

Piacenza, 12 – 09 – 2019