

Grani Antichi per nuovi prodotti salutistici

Riferimenti**Acronimo**

GRADITI

Tematica

Prodotti di qualità

Focus Area

3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni**Periodo**

2019 - 2023

Durata

42 mesi

Partner (n.)

12

Regione

Campania

Comparto

Cerealicoltura

Localizzazione

ITF34 - Avellino

Costo totale

€329.989,88

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP019: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Campania

Parole chiave

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sito web<https://www.graditi.it/>**Stato del progetto**

in corso

**Obiettivi**

L'obiettivo è l'individuazione di prodotti ad alto valore salutistico, ottenuti con farine di grani antichi opportunamente selezionati. Saranno individuati protocolli di coltivazione che prevedano l'introduzione di alcuni grani antichi e specifiche rotazioni per valutare il livello di fertilità dei suoli rispetto ad un triennio di monocoltura. I grani selezionati dovranno essere macinati in modo da mantenere intatte le proprietà benefiche del chicco per ottenere farine integrali, tipo 2 o tipo 1 dall'elevato valore nutritivo e contenenti più fibra dietetica, di grande importanza nelle prevenzioni di alcuni tipi di cancro e malattie neurovegetative.

Attività

Le attività del progetto sono sviluppate in 6 WP. Nel WP1 le aziende agricole coinvolte daranno la disponibilità all'implementazione delle varietà individuate, secondo le modalità suggerite dall'Isafom. Sarà compito di quest'ultimo programmare anche rotazioni grano antico-canapa-leguminosa al fine di limitare la perdita di fertilità dei suoli rispetto ad un triennio di monocoltura. Il WP2 prevede lo studio dei batteri lattici e dei lieviti dei grani antichi tipici dell'area irpina. Prevede il coinvolgimento dell'ISA-CNR e dei produttori primari. Nel WP3 è prevista la messa a punto di starter microbici per l'ottenimento di nuovi prodotti da forno/pane da grani antichi e prevede il coinvolgimento dell'ISA-CNR e delle imprese di trasformazione. Il WP prevede di mettere a punto starter microbici per la produzione di nuovi prodotti da forno/pane da grani antichi dell'area irpina attraverso l'impiego dei ceppi di batteri lattici e lieviti selezionati nel WP2. Le colture starter messe a punto saranno utilizzate in prove di micro-panificazione al fine di selezionare quelle in possesso delle migliori performances. Nel WP4 è previsto lo sviluppo e l'ottimizzazione di nuovi prodotti da grani antichi e verifica delle loro caratteristiche qualitative. Il presente WP prevede l'utilizzo di quattro varietà di grani antichi (Risciola, Carosella, Cappelli, Saragolla) per la produzione di pasta fresca e birra artigianale. Le differenti varietà saranno utilizzate in prove di produzione di pasta fresca e birrificazione artigianale al fine di selezionare quella in grado di conferire al prodotto finito le migliori caratteristiche qualitative e sensoriali. Nel WP5 è prevista la

valutazione delle caratteristiche chimico-nutrizionali delle materie prime e dei prodotti finiti che si realizzeranno seguendo le raccomandazioni delle organizzazioni mondiali della sanità sulle linee guida di una corretta alimentazione. Il WP6 che coinvolge la Fondazione Idis - Città della Scienza, si occuperà della disseminazione dei risultati. La disseminazione intende valorizzare gli output del progetto e sostenere il valore dell'innovazione generata, anche mediante la diffusione e l'affermazione del marchio di qualità "GRADITI". È un'attività che opera in sinergia con gli altri WP del progetto e che si basa sulla realizzazione di una pluralità di azioni, che prevedono l'impiego di differenti canali e strumenti di comunicazione.

Contesto

Ultimamente i coltivatori sono scesi nelle piazze di tutta Italia per lamentarsi dei prezzi del grano e bloccare le navi cariche di grano straniero. Con un prezzo di 18-20 euro al quintale, non riescono nemmeno a ripagarsi le spese. C'è una grossa responsabilità delle aziende di trasformazione, ma anche degli stessi consumatori, che ignorano la provenienza delle materie prime di spaghetti, pizza, cornetti e altre prelibatezze nostrane. In Italia le importazioni di grano tenero ammontano al 75% del totale. Quelle di grano duro, per la produzione di pasta made in Italy, sono tra il 50% e il 60%. A rischio non ci sono solo la produzione di grano e il futuro di oltre trecentomila aziende agricole che lo coltivano, ma anche un territorio di 2 milioni circa di ettari a rischio desertificazione. Noi dobbiamo tornare a coltivare il nostro grano, a fare qualità, a rendere davvero speciale e ricco di valori, il nostro made in Italy. Ma prima di tutto dobbiamo accorciare la filiera. Ognuno di noi dovrebbe assicurarsi che il pane provenga al 100% dal proprio territorio, questo è un modo per salvare il pianeta e la nostra economia, prima ancora del made in Italy. I presidi di sana agricoltura sono fondamentali in paesi come l'Italia, nelle nostre pianure, sulle aree più sperdute delle Alpi o degli Appennini. È straordinario il lavoro di recupero delle antiche varietà operato da tanti piccoli coltivatori nelle zone più impervie, ma anche nelle regioni dove il consumo di suolo divora ogni anno grosse fette di territorio. I grani antichi oggi sono un'ottima opportunità sotto molti profili, anche sul piano della remunerazione. L'accorciamento delle filiere, i mercati di prossimità, i gruppi d'acquisto, in questo processo, sono fondamentali. Oggi servono agricoltori che coltivano, che ripopolino le campagne, che riescono a darci prodotti sani. I grani antichi sono quindi un vero e proprio tesoro da preservare e riscoprire: a differenza delle altre tipologie di grano presenti sul mercato, infatti, non subiscono alterazioni e rimaneggiamenti da parte dell'uomo, mantenendo integra la loro autenticità. Inoltre, essendo meno raffinati e meno ricchi di glutine contribuiscono a ridurre l'insorgere e lo sviluppo di intolleranze e a prevenire l'insorgenza di patologie tumorali e lo sviluppo di intolleranze.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Az. Agr. Dott. Ottavio Lucifero	Via Castello 23 83030 ZUNGOLI AV Italia	3356534730	aziendalucifero@gmail.com
Partner	Azienda agricola Roberto Pompilio	VIA ALCIDE DE GASPERI 2 83030 SAVIGNANO IRPINO AV Italia		NUMA.80@ALICE.IT
Partner	Azienda Agricola Iuorio Luigia	C/da Toppoli snc 83030 Villamaina AV Italia	340 9833779	montmicky@libero.it
Partner	Azienda Agricola Caccese Antonio	Via C. da Conca n.4 83037 Moltecalvo Irpino AV Italia	0825/1728105	aziendaagricolacaccese@gmail.com
Partner	Pastificio "Le vecchie tradizioni" di Immacolata Di Paolo	Piazza San Carlo 83047 Lioni AV Italia	3493694480	immadipaolo@levecchietradizioni.it
Partner	Panificio "Antica Forneria" Molettieri	so Vittorio Emanuele 241 80100 Napoli NA Italia	0814/22220	anticaforneriasrl@libero.it
Partner	Azienda Agricola VERDE SEGRETO di Graziosi Angelantonio	Via Tre Masserie n.16 83040 Frigento AV Italia	3314247516	g.antoniomr@libero.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Istituto Tecnico Agrario "G. De Gruttola"	Via di Villa Caracciolo 16 83030 Ariano Irpino AV Italia	0825/871579	avis01600X@istruzione.it
Partner	CNR-DiSBA	PIAZZALE ALDO MORO 4 00185 ROMA RM Italia	06 49937802	
Partner	Birrificio Tradizionale Serrocroce	C.DA PIAZZE 4 83049 Monteverde AV Italia	082786219	VPAGNOTTA@SERROCROCE.IT
Partner	Fondazione IDIS Città della Scienza	Via Coroglio 57 80124 Napoli NA Italia	0817352412	nappi@cittadellascienza.it
Partner	EUROPROGRAM Società Agricola ARL	via mazzocchi 28 81055 Santa Maria Capua Vetere CE Italia	0823869302/0823361111	info@mulinobencivenga.it
Partner				

Innovazioni

Descrizione

Il progetto prevede la cooperazione fra Aziende agricole, di trasformazione ed Enti di ricerca con expertise multidisciplinari per aumentare la competitività della filiera cerealicola attraverso l'introduzione di innovazioni di processo che prevedono la possibilità di ampliamento del mercato dei cereali. Con "GRADITI" si intendono sviluppare la produzione di prodotti ottenuti da varietà autoctone di grani opportunamente individuate che siano caratterizzanti e valorizzino il territorio. L'obiettivo principale è la formulazione di prodotti a base cereali, quindi di largo consumo, con caratteristiche mirate a rispettare le raccomandazioni nutrizionali. La natura fortemente operativa dell'approccio proposto e dei protocolli che verranno ad essere sviluppati, prevedono l'immediata applicabilità delle innovazioni collaudate ed anche l'articolazione delle attività di divulgazione risulta orientata alla rapida diffusione presso le aziende del settore. I vari attori della filiera, pertanto, accertati i principi nutrizionali dei prodotti da forno realizzati a seguito della fase di studio, ricerca e sperimentazione effettuata

dovranno sostanzialmente solo decidere se aderire o meno all'iniziativa e adottare i disciplinari di produzione o vendere i particolari prodotti ottenuti, il tutto a costi esigui o relativamente bassi a fronte del miglioramento della competitività ottenuta e della creazione del valore aggiunto per i prodotti. L'accorciamento della filiera dovrebbe abbassare il rapporto costo/beneficio e sono pertanto attese ricadute positive in termini occupazionali che daranno un grosso sostegno economico alla economia agricola locale.

Settore/comparto

Cereali

Area problema

Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Effetti attesi

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento commercializzazione

Miglioramento produttività

Miglioramento qualità prodotto

Salute consumatori

Tutela della biodiversità

Risultati

Dal punto di vista economico, i risultati delle ricerche del progetto avranno ricadute economiche positive sia sul comparto agricolo sia su quello industriale. Infatti la valorizzazione dei grani antichi già nella fase agricola e grazie alle possibilità di manipolazione e trasformazione nelle singole aziende coinvolte per la produzione di specialità, può consentire un incremento dei redditi aziendali. Le ricadute sul territorio sono finalizzate: - al potenziamento delle attività a monte e a valle della produzione; - ad un maggiore collegamento tra produttori di base ed imprese di trasformazione e commercializzazione; - al potenziamento del raccordo tra gli istituti di ricerca operanti nel territorio e la realtà economica e produttiva; - al miglioramento qualitativo della produzione trasformata; - al potenziamento delle filiere corte. I grani antichi oggi sono un'ottima opportunità sotto molti profili, anche sul piano della remunerazione. L'accorciamento delle filiere, i mercati di prossimità, i gruppi d'acquisto, in questo processo, sono fondamentali. Oggi servono agricoltori che coltivano, che ripopolino le campagne, che riescano a fornire prodotti sani. Dal punto di vista ambientale, l'adozione dei grani antichi negli ordinamenti colturali ha un impatto trasversale nella salvaguardia dell'ambiente e nel contrasto ai cambiamenti climatici. Gli effetti sull'ambiente sono sicuramente ascrivibili al fatto di non aver bisogno di fitofarmaci perché resistenti ai fitopatogeni. E' una coltura che beneficia di sostanza organica e riduce l'utilizzo dei concimi chimici che provocano inquinamento delle falde. L'assenza di fitofarmaci favorisce la salvaguardia la microflora del terreno e della fauna. Con la presente proposta che vede il coinvolgimento di differenti attori territoriali si vuole dare un contributo alla risoluzione di problemi legati ad una salvaguardia della biodiversità agraria, ad un sostenibile uso del suolo ed una sana alimentazione, attraverso la formulazione di prodotti di alta qualità. Soltanto lavorando in stretto rapporto con la natura, combinando pratiche colturali tradizionali con tecniche moderne di protezione chimica è possibile ottenere produzioni sufficienti, cibo sicuro e il rispetto dell'ecosistema. La gestione integrata è un modello di sviluppo sostenibile da perseguire con uno sforzo comune di tutti gli stakeholder della filiera agricola, concentrando l'attenzione sulla formazione dell'utilizzatore professionale e sull'utilizzo delle buone pratiche agricole. La produzione integrata che si propone nel progetto sarà un sistema di produzione agro-alimentare che utilizza tutti i metodi e mezzi produttivi e di difesa dalle avversità delle produzioni agricole, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici. La possibilità di reintrodurre grani antichi in aree marginali o non più coltivate può essere un mezzo di contrasto contro i processi di desertificazione e di cambiamenti climatici. - Identificazione delle performances agronomiche in termini di resa di alcune grani antichi tipici dell'area irpina come la Risciola, Carosella, Senatore-Cappelli linee di frumento duro

Descrizione

Dal punto di vista economico, i risultati delle ricerche del progetto avranno ricadute economiche positive sia sul comparto agricolo sia su quello industriale. Infatti la valorizzazione dei grani antichi già nella fase agricola e grazie alle possibilità di

manipolazione e trasformazione nelle singole aziende coinvolte per la produzione di specialità, può consentire un incremento dei redditi aziendali. Le ricadute sul territorio sono finalizzate:

- al potenziamento delle attività a monte e a valle della produzione;
- ad un maggiore collegamento tra produttori di base ed imprese di trasformazione e commercializzazione;
- al potenziamento del raccordo tra gli istituti di ricerca operanti nel territorio e la realtà economica e produttiva;
- al miglioramento qualitativo della produzione trasformata;
- al potenziamento delle filiere corte.

I grani antichi oggi sono un'ottima opportunità sotto molti profili, anche sul piano della remunerazione. L'accorciamento delle filiere, i mercati di prossimità, i gruppi d'acquisto, in questo processo, sono fondamentali. Oggi servono agricoltori che coltivano, che ripopolino le campagne, che riescano a fornire prodotti sani.

Dal punto di vista ambientale, l'adozione dei grani antichi negli ordinamenti colturali ha un impatto trasversale nella salvaguardia dell'ambiente e nel contrasto ai cambiamenti climatici. Gli effetti sull'ambiente sono sicuramente ascrivibili al fatto di non aver bisogno di fitofarmaci perché resistenti ai fitopatogeni. E' una coltura che beneficia di sostanza organica e riduce l'utilizzo dei concimi chimici che provocano inquinamento delle falde. L'assenza di fitofarmaci favorisce la salvaguardia la microflora del terreno e della fauna. Con la presente proposta che vede il coinvolgimento di differenti attori territoriali si vuole dare un contributo alla risoluzione di problemi legati ad una salvaguardia della biodiversità agraria, ad un sostenibile uso del suolo ed una sana alimentazione, attraverso la formulazione di prodotti di alta qualità.

Soltanto lavorando in stretto rapporto con la natura, combinando pratiche colturali tradizionali con tecniche moderne di protezione chimica è possibile ottenere produzioni sufficienti, cibo sicuro e il rispetto dell'ecosistema.

La gestione integrata è un modello di sviluppo sostenibile da perseguire con uno sforzo comune di tutti gli stakeholder della filiera agricola, concentrando l'attenzione sulla formazione dell'utilizzatore professionale e sull'utilizzo delle buone pratiche agricole. La produzione integrata che si propone nel progetto sarà un sistema di produzione agro-alimentare che utilizza tutti i metodi e mezzi produttivi e di difesa dalle avversità delle produzioni agricole, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici. La possibilità di reintrodurre grani antichi in aree marginali o non più coltivate può essere un mezzo di contrasto contro i processi di desertificazione e di cambiamenti climatici.

- Identificazione delle performances agronomiche in termini di resa di alcune grani antichi tipici dell'area irpina come la Risciola, Carosella, Senatore-Cappelli linee di frumento duro
- Ettari di terreno in cui sperimentare utilizzo di rotazioni triennali in cui il grano antico viene coltivato in successione con una nuova coltura come la canapa e con una leguminosa per valutare l'effetto di mantenimento di fertilità dei suoli rispetto ad una rotazione triennale di monocoltura a cereali;
- Numero di prodotti/tipo realizzati con farine di grani antichi in mix con componenti complementari dal punto di vista nutrizionale e salutistico
- Numero di aziende partecipanti alla filiera corta (distinti tra aziende primarie, di trasformazione e commercializzazione)
- Quantità prodotti venduti con il marchio GRADITI
- Quantità di concime derivante da scarti agricoli e non di sintesi
- Livello di riduzione delle emissioni in atmosfera con le nuove tecniche di bioeconomia
- Ettari di aree marginali o non più coltivate in cui viene reintrodotta la coltivazione dei grani antichi quale mezzo di contrasto contro i processi di desertificazione e di cambiamenti climatici.

Settore/comparto

Cereali

Effetti attesi

Tutela della biodiversità

Diversificazione dei prodotti

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento qualità prodotto

Risultati

-Informazioni circa le varietà da implementare utilizzando le tecniche più sostenibili

- Messa a punto di protocolli sperimentali che tengano conto del tipo di terreno dell'azienda coinvolta, della sua posizione geografica (altezza ed esposizione) e di parcelle sperimentali da definire secondo l'ampiezza delle aziende coinvolte tra 1000 e 3000 metri quadri.
 - Ottenimento di farine dai grani antichi con vario grado di abburattamento
 - Definizione della popolazione lattica e di lieviti presenti nei grani antichi tipici dell'area irpina forniti dalle aziende primarie. Realizzazione di una ceppoteca (insieme di ceppi di batteri lattici e lieviti) da grani antichi.
 - Selezione di ceppi di lieviti in possesso di proprietà protecnologiche.
 - Selezione di colture starter per panificazione.
 - Sviluppo su scala industriale di pani ottenuti mediante fermentazione con le colture starter selezionate
 - Sviluppo su scala industriale di birra artigianale e pasta fresca ottenuti mediante l'utilizzo di varietà di grani antichi.
 - Definizione di condizioni tecnologiche idonee ad ottenere prodotti nutrizionalmente validi;
 - Definizione dei rapporti di miscelazione tra i cereali individuati e altri ingredienti in funzione del prodotto finale da ottenere;
 - Protocolli di formulazione delle ricette dei prodotti selezionati ed approvati.
 - Indicazioni degli aspetti salutistici dei prodotti realizzati;
 - Deposito del marchio GRADITI, distintivo di aziende produttrici di prodotti innovativi, legati alla tradizione, di eccellente qualità, ad un prezzo sostenibile.
-