Progetto di Agricoltura Sostenibile, Trasferibile e Applicabile

Riferimenti
Tipo di progetto
Gruppo Operativo

Acronimo
P.A.S.T.A.

Tematica
Mercato e sicurezza alimentare

Focus Area
2a) Incoraggiare la ristrutturazione delle aziende agricole con problemi strutturali considerevoli

Informazioni
Periodo
2019 - 2022

Durata
36 mesi

Partner (n.)
8

Regione
Marche

Comparto
Multifiliera

Localizzazione
ITI32 - Ancona
ITI34 - Ascoli Piceno
ITI35 - Fermo

Costo totale
€380.000,00

Fonte di finanziamento principale
Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale
2014IT06RDRP008: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Marche

Parole chiave
Filiera, marketing e consumo
Gestione della biodiversità
Pratiche agricole
Qualità, trasformazione e nutrizione
Risorse genetiche
Sistemi di produzione agricola

Obiettivi
1.Sperimentare una best practice dalla coltivazione alla trasformazione del grano duro biologico, economicamente sostenibile, che mantenga inalterati i valori nutrizionali del prodotto, a partire da un’attenta selezione e coltivazione di grani antichi BIO, con tecniche di conservazione innovative (stoccaggio a freddo, molitura a temperatura controllata).
2.Individuare punti di forza e di debolezza della “filiera innovativa” in confronto a quella “tradizionale”.
3.Trasferire l’esperienza e i risultati delle ricerche tramite azioni di informazione rivolte ad un ampio pubblico: agronomi, alunni dell’Istituto Agrario, Studenti universitari, Aziende Agricole, Ricercatori, Trasformatori e consumatore finale.

Attività
- Semina, cura e raccolto di diverse tipologie di grano.
- Selezione e pulizia del grano raccolto.
- Stoccaggio in silos appositamente realizzati (apparecchiature prototipali appositamente realizzate per questo utilizzo).
- Immagazzinamento dei silos in ambiente a temperatura controllata con sonde installate in ogni silos e nell'ambiente (apparecchiature prototipali appositamente realizzate per questo utilizzo).
- Individuazione della temperatura ottimale di stoccaggio.
- Processo di lavaggio e molitura della granella con attività comparative.
- Traformazione della semola in pasta.
- Analisi di laboratorio sia per i prodotti stoccati che per tutte le fasi di lavorazione e panel test.

Contesto

Sito web
https://muliniepastifici1875.com/site/progetto-pasta/

Stato del progetto
in corso

L'alimento pasta, è considerato l'alimento principe della dieta mediterranea, nonché l'ambasciatore dei prodotti a marchio Made in Italy in giro per il mondo.
Oltre al prodotto di stampo agro-industriale, negli ultimi 10 anni nel nostro paese si è avuto un proliferare di nuovi "micropastifici" che producono pasta con metodi artigianali, perseguendo il fine dell'alta qualità e che si rivolgono ad un mercato nazionale e globale votato sempre più alla ricerca di prodotti di nicchia, del territorio e con determinati claims salutistici.
Tale necessità deriva oltre che dalla grande attenzione che oggi si pone ai prodotti alimentari, anche dall'aumento delle malattie legate alle intolleranze alimentari: in Europa ci sono 17 milioni di persone con problemi di intolleranze/allergie (dati Eaaci, Accademia Europea di Allergia e Immunologia Clinica).
Difronte allo scenario descritto, si pone l'esigenza di fornire ai produttori adeguati strumenti al fine di affrontare professionalmente una filiera complessa come quella dei prodotti cerealicoli biologici.
L'innovazione proposta in questo progetto è a livello di processo e a livello di organizzazione come individuato anche nel PSR 2014/2020.
In questo contesto il progetto P.A.S.T.A. vuole inserirsi al fine di portare la pasta derivante da varietà autoctone della regione Marche, verso una platea di respiro internazionale.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Molini e Pastifici 1875	Via Ancona, 3 63085 Maltignano AP Italia	075367807	info.mp1875@gmail.com
Partner	Azienda agricola La Quarta	Via Ernesto Ciucci n. 12 63064 Cupra Marittima AP Italia		agriturismolaquarta@libero.it
Partner	Conca d'Oro Bio Società Semplice Agricola	Via Valle Chifenti, 142 63083 Appignano del Tronto AP Italia		concadorobiossa@gmail.com

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Iselqui Technology S.r.l.	Via Sandro Totti, 12A 60131 Ancona AN Italia	0712 861482	info@iselqui.com
Partner	ASSAM - Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche	Via Industria 1 60027 Osimo AN Italia	071 8081	info@assam.marche.it
Partner	Agenzia di Sviluppo Rurale S.r.l.	Via Tiziano, 11 60125 Ancona AN Italia	071 82774	Giovanni.bernardini@copagri.marche.it
Partner	Laboratorio per gli Intangibles	Via Astagno 15 A 60122 Ancona AN Italia		info@liveintangibles.it
Partner	Istituto Tecnico Agrario "Celso Ulpiani"	Viale della Repubblica 30 63100 Ascoli Piceno AP Italia	073641954	apis00800e@istruzione.it

Innovazioni

Descrizione
L’innovazione riguarda lo studio di varietà adattabili all’ambiente marchigiano e il monitoraggio delle colture in campo.
L'innovazione prevede di studiare, con Assam, una popolazione di grano duro adatto alle caratteristiche pedoclimatiche delle Marche in coltivazione biologica al fine di garantire rese e qualità idonee alle aspettative del mercato e alla remunerazione aziendale.
In breve l'obiettivo è sperimentare una best practice dalla coltivazione alla trasformazione del grano duro biologico, economicamente sostenibile, che mantenga inalterati i valori nutrizionali del prodotto, a partire da un’attenta selezione e coltivazione di grani antichi BIO.

Settore/comparto
Cereali

Area problema
Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo
Garantire prodotti alimentari esenti da contaminanti tossici

Effetti attesi
Miglioramento qualità prodotto
Salute consumatori
Tutela della biodiversità

Descrizione
La seconda innovazione del progetto sta nelle teniche di stoccaggio e traformazione. La sperimentazione si basa sull'utilizzo di silos di piccole dimensioni, adatti alle piccole aziende agricole marchigiane (prototipo), studiati e realizzati per la conservazione dei cereali in ambiente controllato. Saranno dotati di sensori tecnologici in grado di rilevare dati importanti per lo stoccaggio (quali Temperatura, Umidità) a varie profondità della derrata, mediante un circuito IoT (Internet of things).
La scelta di sperimentare una filiera innovativa basata sulla catena del freddo è avvenuta con l'intuizione che in questo modo si può abbattere la proliferazione di batteri, muffe, parassiti e tossine a vantaggio di un prodotto finito sostenibile per l'ambiente e per la società: per l'ambiente in quanto il grano e le tecniche di lavorazione del terreno rispetteranno le regole di agricoltura biologica; per la società in quanto il prodotto, con proprietà nutrizionali controllate avrà un impatto positivo sulla salute dei consumatori.
Una tale sperimentazione inoltre potrebbe diventare un modello trasferibile alla lavorazione di altri cereali ed anche ad altri prodotti dell'agricoltura destinati alla trasformazione.

Settore/comparto
Cereali

Area problema
Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi
Processi di trasformazione dei prodotti primari
Proteggere gli alimenti per l'uomo ed i mangimi dai microrganismi pericolosi e dalle tossine naturali

Effetti attesi
Miglioramento qualità prodotto
Salute consumatori

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	https://muliniepastifici1875.com/site/progetto-pasta/	Sito web
Elenco Gruppi Operativi PSR con schede di progetto	https://www.innovamarche.it/gruppi-operativi/gruppi-operativi-2020	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Event Kick off P.A.S.T.A.	https://www.innovamarche.it/eventi-g-o/event/104-una-nuova-mis-16-1-il-progetto...	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Kick-off P.A.S.T.A. - Instagram Post	https://www.instagram.com/p/CVS_DnZNmV-/	Materiali utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Kick-off P.A.S.T.A. - Instagram stories	https://www.instagram.com/stories/highlights/17881713689595926/	Materiali utili