

MANTENIMENTO DELLA BIODIVERSITA' IN GARFAGNANA ATTRAVERSO LA VALORIZZAZIONE DI

Riferimenti

Rilevatore

Parenti Chiara

Regione

Toscana

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Dipartimento di Agronomia e Gestione

dell'Agroecosistema (DAGA) - Università di Pisa

Periodo

29/10/2010 - 31/10/2012

Durata

24 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€37.334,00

Contributo concesso

€ 20.000,00 (53,57 %)

Risorse proprie

€ 17.334,00 (46,43 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

La valorizzazione del prodotto, in questo caso la farina di mais, tradizionalmente commercializzata per la polenta, potrebbe partire dalla trasformazione in prodotti tecnologicamente avanzati ed anche nella linea di alimentazione per celiaci. Parliamo di pasta e di derivati senza glutine che normalmente sono in commercio ma che hanno come base di partenza sfarinati anonimi e sono tuttavia in mano a pochi produttori che impongono naturalmente il prezzo di mercato.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.4 Prodotti vegetali

Area problema

404 Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Ambiti di studio

7.1.1. Caratterizzazione e valutazione vegetali

16.1.1. Nutrizione e salute umana

Ambito territoriale

Interprovinciale

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Territorio, paesaggio e ambiente

Risultati Attesi

La coltivazione su superfici superiori rispetto a quelle di oggi delle varietà locali di mais della Garfagnana già iscritte al repertorio regionale, permetterà da una parte di difendere e valorizzare il territorio agrario e dall'altra di creare i presupposti per un incremento di un'attività commerciale legata ai processi di trasformazione suggeriti in questa proposta. Oltre questo aspetto economico sarà importante continuare il lavoro di mantenimento in purezza di questa vecchie varietà che, se non adeguatamente valorizzate, rischiano un'erosione genetica che significherebbe la loro scomparsa.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Genetiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Selezioni

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

Dipartimento di Agronomia e Gestione dell'Agroecosistema (DAGA) - Università di Pisa

MANTENIMENTO DELLA BIODIVERSITA' IN GARFAGNANA ATTRAVERSO LA VALORIZZAZIONE DI

3/3

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/mantenimento-della-biodiversita-garfagnana-attraverso-la-valorizzazione-di>

Action manager

Mario Macchia

macchia@agr.unipi.it

Details
