

**dal campo alla tavola, alla riscoperta di un cereale antico, adatto ad un'agricoltura sostenibile e ricco di proprietà nutritive**

## Il gruppo....

### Membri del gruppo

**Coordinatore:** ISEA SRL

**Imprese agricole:**

BALBO DI VINADIO S.S.

COLONNA NICOLA

AGRICOLT BRANDONI SNC

APPIGNANESI JURI

APPIGNANESI LEONIDA

VESPRINI EMANUELE E

MARIANNA S.S.

**Ricerca**

Horta srl

Unicam

Crea-IT

**Partner SME:**

AGROSERVICE SPA

ENTROTERRA SOCIETA' COOP.

**Regione MARCHE**

**Costo progetto:**

596.127,61 €

**Ottobre 2018**

**Ottobre 2021**

### Funzionamento del gruppo e modalità di comunicazione interna

L'innovazione da introdurre consiste nella coltivazione e trasformazione di un cereale antico, ma allo stesso tempo nuovo perché fin ora praticamente sconosciuto, dotato di caratteristiche

agronomiche e qualitative del tutto speciali: il grano monococco.

Il partenariato del gruppo G.O.M.M. è completo in quanto sono presenti sia enti di ricerca, con ruoli differenti, sia il comparto agricolo e agroalimentare regionale.

Alcuni tra i partner, inoltre, hanno il compito di divulgare l'informazione che scaturirà dalle attività di progetto.

La comunicazione è svolta mediante incontri presso la sede della capofila oppure attraverso l'uso delle e-mail e videochiamate.

## ... e il problema affrontato/opportunità sviluppata

## ... quale soluzione?

### Descrizione del problema/opportunità:

1) A seguito della raccolta, vi è una perdita della granella causata in parte dalle operazioni di pulitura ed in parte dalla presenza di seme vestito.

2) Non esistono curve di taratura per la strumentazione di laboratorio specifiche per il grano monococco.

3) Nelle prove di trasformazione industriale, la fase di impasto è risultata difficoltosa in quanto la farina di grano monococco è povera di glutine

### Breve descrizione della soluzione individuata (innovazione)

1) Da alcuni test manuali di svestitura si è evidenziato che la resa finale in farina può essere più elevata (intorno al 70%) e pertanto l'obiettivo è di perfezionare ulteriormente le tecniche di svestitura al fine di aumentare la resa del prodotto finito.

2) ciascun campione è stato letto con la curva duro, tenero, avena (tessitura e conformazione della cariosside simile al monococco) e triticale (contenuto proteico elevato simile a quello noto per il monococco). In attesa della validazione con il metodo ufficiale Kjeldhal, si sono presi in considerazione i valori ottenuti con la curva di calibrazione dell'avena, che è stata valutata come la più rispondente alle caratteristiche del monococco

3) Queste difficoltà sono state in parte superate nella produzione dei formati di pasta corta, penne e tortiglioni, grazie a varie e successive modifiche ai macchinari utilizzati.

## Attività

### Descrizione delle attività

-definizione del DSS per il monococco per la regione Marche

-coltivazione del monococco nelle aziende con supporto DSS e tecniche precision farming

-molitura della granella e sperimentazione di tecniche idonee";

-analisi sulla granella e sulle farine, per caratterizzazione dei prodotti a seconda delle diverse tecniche di trasformazione

-analisi nutrizionali e tecnologiche sulla pasta

-individuazione di tecniche di pastificazione idonee

### Chi fa cosa?

- AGROSERVICE SPA: fornitura seme monococco
- AZIENDE AGRICOLE: coltivazione monococco
- HORTA: implementazione DSS e tarature agronomiche
- CREA-IT ed UNICAM: analisi qualitative
- ENTROTERRA: sviluppo prodotto (pasta)
- UNICAM: divulgazione



## Risultati attesi/realizzati

L'innovazione è stata introdotta all'interno delle aziende agricole partner ed il primo ciclo di coltivazione è stato concluso. Parallelamente, durante il primo anno di attività sono state eseguite prove agronomiche e di lavorazione del prodotto ad hoc. I primi risultati raggiunti sono stati incoraggianti e verranno ulteriormente perfezionati durante i successivi anni di attività al fine di fornire al comparto agroalimentare un prodotto nuovo, sostenibile e di qualità.

L'obiettivo finale resta quello della "qualità e sicurezza dei prodotti alimentari ai cibi funzionali ad una dieta sana ed equilibrata".

Si completa così una filiera che va dal produttore al consumatore finale ed il cui prodotto è sano, tracciato e con forte legame con il territorio.

## Comunicazione e divulgazione

I risultati del progetto saranno divulgati anche ai soggetti esterni al GO attraverso eventi formativi, convegni, prove di campo ed eventi dimostrativi atti a coinvolgere l'intero comparto dell'agroalimentare.

SITO WEB : <http://www.unicam.it/gomm/>

FACEBOOK: <https://www.facebook.com/GommMonococcoMarche/>