

Ricerca e sviluppo Leguminose tradizionali delle Marche

Membri del gruppo

Coordinatore: Marco Simonetti

Imprese agricole

La Bona Usanza Scarl

Ricerca
UNIVPM

Associazione di agricoltori
C.I.A. Provincia di Ancona

Ente pubblico
A.S.S.A.M.

Azienda agroalimentare
Pasta Ciccarelli dal 1930



Marche

297500,00 euro

Inizio 01/03/19
(3 Anni)

Il coordinamento tra i membri del G.O. avverrà attraverso una serie di incontri programmati ogni 3 mesi presso la sede ASSAM di Osimo Stazione, per un totale di 12 incontri nell'arco di 3 anni.

In tal modo verrà monitorato l'avanzamento delle varie azioni previste nel progetto, in relazione al cronoprogramma; il contatto tra i vari membri del G.O. sarà costante ed assicurato tramite contatti telefonici, e-mail, videoconferenze Skype.

Il coordinamento verrà assicurato dal partner capofila, La Bona Usanza scarl, e dalla C.I.A. Prov.le di Ancona, che metterà a disposizione proprio personale.

... e il problema affrontato/opportunità sviluppata

... quale soluzione?

Descrizione del problema/opportunità:

Le opportunità legate alla ripresa della coltivazione delle leguminose tradizionali sono innumerevoli:

- Salvaguardia della fertilità dei suoli
- Aumento della biodiversità agraria
- Disponibilità sul mercato di alimenti ad alto potere nutrizionale
- Messa a punto di prodotti alimentari per chi soffre di patologie metaboliche (es. celiachia)
- Benefici economici (es. creazione di filiere corte)

Breve descrizione della soluzione individuata (innovazione)

- Miglioramento della tecnica colturale della Cicerchia di Serra de' Conti (leguminosa tradizionale) attraverso la sperimentazione della tecnica agronomica della consociazione con grani antichi.
- Creazione di prodotti ad alto valore nutrizionale con la farina di cicerchia in purezza o in «blend» con altre farine (ad opera dell'UNIVPM)
- Ottimizzazione del processo di produzione di specialità alimentari tipo pasta con le farine analizzate (ad opera del Pastificio Ciccarelli dal 1930)
- Divulgazione rivolta in particolare alle aziende agricole regionali

Attività

Descrizione delle attività

- Azione 1: Sperimentazione agronomica della coltivazione della Cicerchia di Serra de' Conti e di altre varietà regionali in ambiente montano. Verrà studiata in particolar modo la tecnica della consociazione tra cicerchia e grani antichi (Grano tenero Jervicella e Grano duro Saragolla)
- Azione 2: Elaborazione di prodotti a base di farina di legumi e loro caratterizzazione nutrizionale e salutistica

Chi fa cosa?

- **LA BONA USANZA SCARL:** Capofila (coordinamento G.O., divulgazione, sperimentazione in campo)
- **UNIVPM:** sperimentazione in campo (prof. Stefano Tavoletti), analisi e sperimentazione chimico-nutrizionale (Prof.ssa Gianna Ferretti, Prof.ssa Tiziana Bacchetti)
- **ASSAM:** divulgazione (Dr.ssa Paola Staffolani)
- **C.I.A. PROVINCIA DI ANCONA:** divulgazione (Dr.ssa Barbara Allegrezza)
- **PASTIFICIO CICCARELLI DAL 1930:** messa a punto di specialità alimentari tipo pasta (Dr.ssa Antonella Frogioni)



Risultati attesi/realizzati

- Ottimizzazione della tecnica di consociazione tra Cicerchia e frumento
- Caratterizzazione di sfarinati e prodotti a base di farina di legumi
- Messa a punto di un protocollo di pastificazione ideale per farine di legumi
- Incrementare il numero di aziende agricole del territorio che coltivano leguminose tradizionali con metodi agronomici a basso impatto ambientale

Comunicazione e divulgazione

Nel corso del progetto verranno realizzate varie attività di comunicazione e divulgazione:

- Seminari rivolti agli stakeholders
- Workshop ed incontri informativi collegiali
- Newsletter
- Sito web dedicato (in fase di realizzazione)
- Riprese audio-video
- Iniziative dimostrative in campo
- Convegno a metà progetto e conclusivo
- Pieghevoli ed opuscoli
- Pubblicazione finale
- Pagina Facebook (Progetto BALTI – Biodiversità Agraria Leguminosa)