

Ghiande: una risorsa del paesaggio e della tradizione alimentare marchigiana da riscoprire e valorizzare.

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

B.A.S. - BioAcornScape

Tematica

Mercati locali e filiere corte

Focus Area

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

Informazioni

Periodo

2022 - 2025

Durata

36 mesi

Partner (n.)

7

Regione

Marche

Comparto

Frutticoltura

Localizzazione

ITI33 - Macerata

Costo totale

€249.923,20

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 del paesaggio e del territorio

Gestione della biodiversità

Pratiche agricole

Stato del progetto

in corso



Obiettivi

A breve termine, gli obiettivi principali sono:

- a) favorire la riscoperta di una risorsa spontanea dimenticata rappresentata dalle ghiande di quercia (*Quercus pubescens* Wild., 1805), e la sua valorizzazione come ingrediente per l'alimentazione umana per la produzione di alimenti quali pane, biscotti, pasta, olio di ghiande;
- b) stabilire una filiera sostenibile e altamente innovativa a base di ghiande nel territorio dell'Alto Maceratese;
- c) indagare la relazione tra la salute del suolo e la composizione chimica (micro-macronutrienti e composti/polifenoli bioattivi) delle farine (e degli alimenti derivati) ottenute da ghiande di quercia ai fini della salubrità alimentare.

A lungo termine, gli obiettivi sono:

- d) preservare l'antico paesaggio agrario marchigiano in chiave funzionale, estetica e produttiva (cioè sistemi "silvorabili"; "seminativi arborati con querce camporili);
- e) preservare e incrementare i servizi ecosistemici erogati dalle querce sparse nel sistema silvorabile, per la salute dell'ecosistema e delle colture agricole associate, riassunti in: 1) riduzione dell'erosione del suolo; 2) fitodepurazione delle acque e bonifica del suolo; 3) aumento della biodiversità (come corridoi ecologici e habitat di specie animali e vegetali); 4) sequestro del carbonio e aumento della materia organica nei suoli agricoli.

Attività

La riscoperta della ghianda ai fini della produzione di alimenti ad alto valore aggiunto come pane, pasta, olio di ghiande, apre scenari di notevole interesse (a livello tecno-scientifico e socio-economico) non solo nei comparti produttivi direttamente coinvolti e rappresentati dalle Aziende Agricole che provvederanno a raccogliere e conferire una materia prima

(ghiande) di qualità e dai trasformatori (molini, frantoi, forni, pastifici), ma anche nell'indotto rappresentato, ad esempio, da aziende-officine meccaniche da coinvolgere nella costruzione-modifica di macchine agricole [vedasi a riguardo Quadro C.9]. In questo contesto di innovazione e per un efficiente utilizzo della risorsa ghianda, occorrerà infatti sviluppare ed implementare degli adeguati mezzi tecnici nelle fasi di raccolta e della trasformazione. A questo riguardo ci si potrà avvalere, in una prima fase, di strumenti sviluppati per altri comparti quali ad es. quelli olivicolo/frutta a guscio per la raccolta (scuotitori-pettini, reti), di sgusciatori e di presse per l'estrazione a freddo dell'olio di ghianda, di molini per la produzione di farine. Sulla base delle conoscenze acquisite specificatamente alla trasformazione della materia prima ghianda sarà possibile, in una seconda fase, proporre e sviluppare soluzioni tecniche specifiche per la "filiera ghianda" con interessanti prospettive economiche per il territorio. Inoltre, gli aspetti legati alla conoscenza, promozione e commercializzazione dei "nuovi" alimenti a base di ghianda, offrono ulteriori spunti di interesse imprenditoriale in un'ottica turistica ed enogastronomica anche per altri attori economici (alimentari, ristoranti, bar, alberghi) del territorio coinvolto e non solo.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	La Biologica Soc. Coop. Agricola	Via XXIX Strada 11 61032 Fano PU Italia	0721 866875	info@labiologica.it
Partner	Società Agricola La Marca Di Scagnetti Francesco E C. Soc. Semplice	62032 Camerino MC Italia		biolamarca@gmail.com
Partner	L.A.B. di Bellisi Luigi	Loc. Pian di Pieca, snc 62026 San Ginesio MC Italia	0733 694498	lab@fidokafree.it
Partner	ALMA FOOD	Via Salvo D'acquisto, 18 62020 Belforte Del Chienti MC Italia	0733 951 097	info@almafood.it

Ghiande: una risorsa del paesaggio e della tradizione alimentare marchigiana da riscoprire e valorizzare.

3/3

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/ghiande-una-risorsa-del-paesaggio-e-della-tradizione>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Impresa Verde Marche	Via Matteotti, 7 60121 Ancona AN Italia	071 207991	impresaverde.marche@coldiretti.it
Partner	Università di Camerino	Piazza Cavour, 19/f 62032 Camerino MC Italia	0737 403205	segreteria.rettore@unicam.it
Partner	Università di Macerata	Via Crescimbeni, 30 62100 Macerata MC Italia	0733 2581	rettore@unimc.it

Innovazioni

Descrizione

L'innovazione consiste nel riconsiderare una risorsa produttiva naturale come la ghianda per finalità alimentari umane. Come gran parte della frutta a guscio, le ghiande costituiscono un'eccellente fonte di nutrimento e sono state fin dall'antichità una risorsa di salute alimentare e ingrediente principale di numerose ricette. Adesso data la grande disponibilità del prodotto nella regione Marche, ottenibile a costo zero, può essere preso in considerazione il suo utilizzo e favorire il suo recupero per l'alimentazione umana con la definizione dei processi di trasformazione e l'impiego in una serie di formulazioni e prodotti biologici. Le ghiande infatti risultano ricche di vitamine del gruppo B e di proteine, contengono pochi grassi e sono un buon carboidrato complesso, utile anche al controllo dei livelli di zucchero nel sangue. Nella fase di trasformazione, che sarà ottimizzata per garantire la sicurezza e massimizzare il valore nutrizionale di questa risorsa, saranno coinvolti artigiani locali (pastifici, fornai, frantoi) che metteranno a punto produzioni e formulazioni di alimenti con caratteristiche organolettiche e funzionali che soddisfino le richieste del consumatore moderno sempre più alla ricerca di una dieta equilibrata ed attento agli attributi nutrizionali, salutistici e alla sostenibilità dei prodotti.

Settore/comparto

Prodotti ortofruttili trasformati

Area problema

Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Effetti attesi

Tutela della biodiversità

Valorizzazione/tutela paesaggio

Diversificazione dei prodotti

Incremento dei margini di redditività aziendali