

## 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 ortofrutticoli 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