

haMMurabi - Monococco Marche: dal campo alla tavola, alla riscoperta di un cereale antico, adatto ad un'agricoltura sostenibile e ricco di proprietà nutritive

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

G.O.M.M.

Tematica

Biodiversità

Focus Area

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

Informazioni

Periodo

2019 - 2022

Durata

36 mesi

Partner (n.)

12

Regione

Marche

Comparto

Cerealicoltura

Localizzazione

ITI33 - Macerata

Costo totale

€597.782,01

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP008: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Marche

Parole chiave

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sistemi di produzione agricola

Sito web

<https://gomm.unicam.it/>



Obiettivi

L'obiettivo generale è quello di riscoprire la coltivazione di un cereale antico adatto ad un'agricoltura sostenibile e ricco di sostanze nutritive, ed inserirlo in una filiera ad hoc, per incrementare l'economia del settore agroalimentare marchigiano.

Sarà affrontato il tema della "qualità e sicurezza dei prodotti alimentari e dei cibi funzionali ed una dieta sana ed equilibrata" in quanto il prodotto finito che si ottiene dalla filiera è appunto una pasta a basso indice di glutine ed alto valore nutrizionale.

Attività

- Fase 1: ottimizzazione delle pratiche agronomiche per il monococco Hamurabi.
- Fase 2: conferimento del prodotto al molino e produzione e analisi delle farine.
- Fase 3: produzione della pasta di Hamurabi.
- Fase 4: divulgazione dei risultati del progetto. Una volta lanciato sul mercato, il monococco Hamurabi potrà offrire nuove opportunità agli operatori del settore agroalimentare e garantire ai coltivatori che sceglieranno di produrre la materia prima, un'allocatione del raccolto con marginalità più che soddisfacenti.

Contesto

Il mercato del grano duro sta attraversando, nella Regione Marche come nel resto d'Italia, un momento di difficoltà. L'elevata concorrenzialità delle produzioni importate da Paesi esteri (in particolare, paesi emergenti come Ucraina, Bielorussia, Bulgaria e altri paesi extra-UE), dove le condizioni economiche ed ambientali sono sempre più favorevoli rispetto a quelle delle nostre piccole e frammentarie aziende, costringe i produttori ad abbassare i

haMMurabi - Monococco Marche: dal campo alla tavola, alla riscoperta di un cereale antico, adatto ad un'agricoltura sostenibile e ricco di proprietà nutritive

2/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/hammurabi-monococco-marche-dal-campo-alla-tavola-alla>

Stato del progetto
completato

prezzi e ridurre notevolmente i loro margini di guadagno. In questo contesto, il progetto intende rilanciare la coltivazione di un cereale “nuovo” il monococco Hammurabi e promuovere la sua filiera nel contesto agroalimentare marchigiano.

La riscoperta di questo cereale antico favorirebbe le aziende agricole locali e le loro esigenze, incrementando la redditività ed evitando l'abbandono dei terreni di cui spesso si parla negli ultimi anni.

La creazione di una filiera garantirà un'allocazione certa del prodotto e ad un prezzo stabilito da contratto così da offrire garanzie economiche all'agricoltore non più costretto ad interfacciarsi con i mercati internazionali delle derrate agricole. La crisi del settore agroalimentare interessa l'intero comparto agricolo e anche le industrie di trasformazione locali non possono certo competere con i grandi marchi presenti sul mercato internazionale.

Pertanto, l'opportunità offerta dal progetto è quella di creare una pasta completamente diversa dalla tradizionale, prodotto di nicchia ricco di importanti caratteristiche nutrizionali che lo rendono unico nel mercato.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	ISEA S.R.L.	Via dell'Industria, 303 62014 Corridonia MC Italia	073 36360	info@iseasementi.com
Partner	Agroservice spa	Località Rocchetta Snc 62027 San Severino Marche MC Italia	073 3636011	info@agroservicespa.it
Partner	Società Cooperativa Entrotterra	Località Torre del Parco, Snc 62032 Camerino MC Italia	073 7640498	administration@postaentrotterra.com
Partner	CREA-IT Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari	Via della Pascolare, 16 00015 Monterotondo RM Italia	06 3295705	it@crea.gov.it
Partner	Università di Camerino	Piazza Cavour, 19/f 62032 Camerino MC Italia	0737 403205	segreteria.rettore@unicam.it

haMMurabi - Monococco Marche: dal campo alla tavola, alla riscoperta di un cereale antico, adatto ad un'agricoltura sostenibile e ricco di proprietà nutritive

3/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/hammurabi-monococco-marche-dal-campo-alla-tavola-alla>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	HORTA s.r.l.	Via E. Gorra, 55 29122 Piacenza PC Italia	0523 1860024	f.passuello@horta-srl.com
Partner	Balbo di Vinadio S.S.	Via Montepolesco, 16 60024 Filottrano AN Italia	071 7221427	villaspadalavini@libero.it
Partner	Colonna Nicola	Contrada Montalbano, 42/b 62100 Macerata MC Italia	0733 291332	nicolonn@tin.it
Partner	Agricolt Brandoni SNC	Via C. Colombo, 50 60022 Castelfidardo AN Italia		agricoltsnc@gmail.com
Partner	Appignanesi Juri	Contrada Gaglianvecchio, 39 62027 San Severino Marche MC Italia		juriappignanesi@gmail.com
Partner	Appignanesi Leonida	Contrada Gaglianvecchio, 51/A 62027 San Severino Marche MC Italia		studio.gesta@gmail.com
Partner	Vesprini Emanuele e Marianna	Strada Mostrapiedi I, 2342 63811 Sant'Elpidio a Mara FM Italia	0734 850328	fattoriavesprini@gmail.com

Innovazioni

Descrizione

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. L'innovazione viene così apportata all'intero comparto agroalimentare, con lo sviluppo di tecniche agronomiche e di lavorazione ad hoc, ed infine, di una linea di prodotti a base di farina esclusivamente di monococco Hammurabi.

L'obiettivo finale resta quello della "qualità e sicurezza dei prodotti alimentari e 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

haMMurabi - Monococco Marche: dal campo alla tavola, alla riscoperta di un cereale antico, adatto ad un'agricoltura sostenibile e ricco di proprietà nutritive

4/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/hammurabi-monococco-marche-dal-campo-alla-tavola-alla>

forte legame con il territorio. 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.

Settore/comparto

Cereali

Area problema

Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Nutrizione umana

Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento produttività

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	https://gomm.unicam.it/	Sito web
Pagina web del progetto	https://gomm.unicam.it/	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Pagina Facebook	https://www.facebook.com/GommMonococcoMarche/	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto