

Pa.N.E. - Panem Nostrum Everyday - Nutrire Terdona

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

Pa.N.E.

Tematica

Filiere agroalimentari

Focus Area

1a) Stimolare l'innovazione e la base di conoscenze nelle zone rurali

Informazioni

Periodo

2021 - 2024

Durata

36 mesi

Partner (n.)

6

Regione

Piemonte

Comparto

Cerealicoltura

Localizzazione

ITC18 - Alessandria

Costo totale

€621.000,00

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP009: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Piemonte

Parole chiave

Filiera, marketing e consumo

Pratiche agricole

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sistemi di produzione agricola

Sito web

<https://panesanpastore.it/>

Stato del progetto

in corso



Obiettivi

Il progetto si basa su un innovativo orientamento strategico rivolto a riscrivere le relazioni tra mondo agricolo e consumatore; simile obiettivo è conseguito con una filiera innovativa diretta a superare specifiche problematiche delle attuali coltivazioni dei grani moderni (eccessivo consumo di diserbanti, aumento del tenore glutinico, eccessivo sfruttamento del terreno). La costruzione di un'identità di marca rappresenta il fattore - chiave del progetto nell'ottica di combinare la tradizione (recupero di un frumento tradizionale) con l'innovazione (nuovo sistema di etichettatura dei prodotti agricoli).

Attività

Le attività del progetto sono rivolte a: 1. diffondere l'uso del Grano San Pastore con la ricerca di nuove linee di produzione e la caratterizzazione chimico - fisica /analitica del grano, delle farine e dei prodotti derivati, garantendo la relativa tracciabilità; 2 studiare specifici processi produttivi collegati allo stoccaggio e alla molitura; 3. innestare processi di innovazione sociale tramite il coinvolgimento di attori territoriali.

Contesto

Il settore cerealicolo nella Provincia di Alessandria, analogamente ad altre aree della Regione Piemonte, presenta alcune criticità rappresentate dalla frammentazione e piccola dimensione delle imprese, scarsa organizzazione delle filiere, difficoltà di innovazione, invecchiamento della base imprenditoriale e vulnerabilità alla crisi. La globalizzazione e l'integrazione dei mercati internazionali hanno introdotto una maggiore volatilità dei prezzi delle materie prime di base, tale da creare scompensi all'interno della filiera agroalimentare locale e cause un forte aumento dei costi di produzione. La posizione degli agricoltori si presenta molto delicata in termini di costante erosione del valore aggiunto rispetto ai processi di trasformazione e distribuzione. Per quest'ultimi processi si registra un forte livello di concentrazione del potere. Questo aspetto riguarda in misura particolarmente significative le aziende produttrici di beni commodity che devono intraprendere un percorso di differenziazione dell'offerta; in particolare, il progetto denominato Pa.N.E. Panem Nostrum Everyday. Pa.N.E. prevede un percorso di integrazione territoriale tra i soggetti di una

filiera cerealicola, allo scopo di ridisegnare i rapporti dall'agricoltore fino al consumatore, attraverso la valorizzazione di una varietà di frumento tradizionale italiana (il Grano San Pastore). Il progetto vuole creare un'alleanza territoriale per il trasferimento tecnologico per attivare un processo di riposizionamento delle aziende agricole rispetto ai trasformatori di 1° e di 2° livello e della Grande Distribuzione Organizzata nell'ottica di garantire maggiore redditività aziendale.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Università del Piemonte Orientale	Via del Duomo, 6 13100 Vercelli VC Italia	0161 228236	marco.arlorio@uniupo.it
Partner	Comune di Tortona	Corso Alessandria, 62 15057 Tortona AL Italia	0131 8641	
Partner	Fondazione Conte Gian Giacomo Morando Bolognini	Piazza Morando Bolognini, 2 26866 Sant'Angelo Lodigiano LO Italia	0371-211140	info@fondazionebolognini.it
Partner	Impresa Verde Alessandria s.r.l.	Corso Crimea, 69 15121 Alessandria AL Italia	0131235891	alessandria@coldiretti.it
Partner	Azienda agricola Elilu di Gastaldi Elisa	Cascina Impero - Strada Piccagallo 19 15053 Castelnuovo Scrivia AL Italia		info@elilu.it
Partner	Consorzio Nazionale Produttori San Pastore - CO.NA.P. SAN PASTORE	strada statale per voghera 53 15057 Tortona AL Italia		sanpastore1@gmail.com

Innovazioni**Descrizione**

L'innovazione di prodotto si concretizza nelle seguenti linee di azione: 1) promozione degli impieghi del grano San Pastore, che passa dallo stato di pura conservazione alla commercializzazione. Simile percorso è realizzato mediante l'individuazione di potenziali impieghi del prodotto nell'attività di trasformazione di 2° livello, nonché in rapporto alla valorizzazione delle caratteristiche nutrizionali del prodotto; 2) nuove linee della varietà S. Pastore con possibili impieghi sia nell'attività agricola (semina in collina, deterrente per animali) tramite l'implementazione di un opportuno sistema di codificazione delle nuove linee, sia nel processo di panificazione in rapporto alla combinazione di approcci innovativi nell'attività di conservazione e di molitura del grano e della riscoperta delle tradizioni nell'attività di produzione dei prodotti (descritti nella scheda I2); 3) applicazione di sistemi di caratterizzazione chimica, biomedica, nutrizionale e di tracciabilità del grano, delle farine e dei prodotti, allo scopo di garantire la rispettiva provenienza e le specifiche fasi collegate al percorso di produzione del prodotto (pane "Grosso di Tortona").

Settore/comparto

Cereali

Area problema

Obiettivo IV - Sviluppo di nuovi prodotti e processi e miglioramento della qualità dei prodotti

Obiettivo V - Miglioramento dell'efficienza dei mercati e assistenza ai Paesi terzi e ai PVS

Obiettivo VI - Protezione della salute e miglioramento della nutrizione dei consumatori

Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

Tutela della biodiversità

Incremento dei margini di redditività aziendali

Descrizione

L'innovazione di processo si basa sulla creazione dei seguenti nuclei operativi: 1. Sperimentazione della conservazione ad azoto. L'impiego di tale tecnologia nell'ambito del comparto dei cereali risulta innovativa ed efficace in rapporto agli studi condotti dall'Università di Firenze e di Bologna. Tale applicazione consente di mantenere lo stato di purezza delle materie prime, evitando l'impiego di sostanze chimiche nell'attività di conservazione. 2. Sperimentazione attività di molitura a pietra. Si prevede l'impiego di moderne tecnologie, abbinando la tecnologia di molitura con pietra italiana da 130 cm in tonalite con le tecnologie di pulitura, trasporto e confezionamento più moderne in acciaio, senza flange e con saldature ad azoto, per trasporto e insacchettamento pneumatico. 3. Sperimentazione attività di cottura. Si tratta di avvalersi di tecniche di lavorazione in forni attrezzati con le più moderne tecnologie realizzate per semplificare i processi produttivi, pur in presenza di tecniche artigianali tradizionali nell'attività di panificazione.

Settore/comparto

Cereali

Area problema

Obiettivo IV - Sviluppo di nuovi prodotti e processi e miglioramento della qualità dei prodotti

Obiettivo VII - Promozione dello sviluppo economico, sociale e ambientale delle popolaz. rurali

Obiettivo VIII - Sviluppo del sistema della conoscenza per l'agricoltura

Effetti attesi

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento commercializzazione

Miglioramento qualità prodotto

Descrizione

L'innovazione sociale si concretizza nel ridisegno delle opportunità di crescita dell'area del Comune di Tortona Si tratta di

creare attività di animazione sociale attraverso la riscoperta delle radicate tradizioni popolari. L'obiettivo è di avviare una nuova stagione di crescita culturale del territorio anche attraverso l'assaggio dei prodotti e delle eccellenze della zona secondo il concetto di km giusto. L'innovazione sociale si concretizza attorno all'impiego delle farine e dei prodotti derivati con le seguenti finalità: 1. acquisire consapevolezza circa la provenienza del cibo e i modelli di consumo alternativo per un invecchiamento sano; 2. identificare modelli di acquisto alternativo con benefici per la comunità locale ed in armonia con una politica a km giusto nella filiera agricola; 3. favorire processi di aggregazione tramite la creazione di un luogo di incontro e di aggregazione tra città e campagna.

Settore/comparto

Cereali

Area problema

Obiettivo V - Miglioramento dell'efficienza dei mercati e assistenza ai Paesi terzi e ai PVS

Obiettivo VII - Promozione dello sviluppo economico, sociale e ambientale delle popolaz. rurali

Effetti attesi

Inclusione sociale

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	https://panesanpastore.it/	Sito web
Pa.N.E. - Panem Nostrum Everyday - Nutrire Terdona	https://multiblog.uniupo.it/progetto-paNE	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Pa.N.E. Comune di Tortona	http://www.comune.tortona.al.it/panenostrum-2018	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Progetto Panem Nostrum Everyday - Nutrire Terdona	http://www.castellobolognini.it/progetto-panem	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Elilu	http://elilu.it/panem	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Partner	http://www.laboratoriocuoredipane.bio/panemnostrum	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Video - Il Pane Grosso di Tortona - Alla Fiera del Gas 2/10	https://youtu.be/UWZkrbECz5Y	Materiali utili
Pagina Facebook del progetto	https://www.facebook.com/2009918592575404/videos/2212185325682062/	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Video su Linea Verde Rai 1	https://www.facebook.com/LineaVerdeRai1/videos/525838381214183/	Materiali utili
