

"Un nuovo grano" per la valorizzazione delle produzioni cerealicole della Puglia

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

NEWGRAIN

Tematica

Mercato e sicurezza alimentare

Focus Area

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

Informazioni

Periodo

2020 - 2022

Durata

24 mesi

Partner (n.)

6

Regione

Puglia

Comparto

Cerealicoltura

Localizzazione

ITF47 - Bari

Costo totale

€418.604,25

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP020: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Puglia

Parole chiave

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Filiera, marketing e consumo

Qualità, trasformazione e nutrizione

Risorse genetiche

Sito web

<https://newgrain943161877.wordpress.com/>



Obiettivi

Il progetto si propone di sviluppare un nuovo prodotto alimentare a base di "grano verde" ad elevatissimo valore nutrizionale il "freekeh". Verranno, quindi, identificate linee di frumento duro adatte alla coltivazione nei territori pugliesi, ricche in micro e macronutrienti e con basso indice di glutine. Tali linee verranno distribuite dal DiSAAT alle aziende agricole/agriturismi partner che provvederanno alla coltivazione, raccolta e trasformazione per inserire il freekeh e i suoi derivati tra i prodotti caratteristiche nutrizionali superiori serviti ai clienti.

Attività

- Valutazione dei genotipi di frumento duro ad elevato potere nutrizionale per la produzione del "grano verde";
- Allevamento dei genotipi in biologico mediante tecniche agricole tradizionali;
- Stima del Costo di produzione;
- Trasformazione del grano verde: essiccazione, tostatura e sgranatura;
- Prove di molitura e conservazione;
- Valutazione delle proprietà nutrizionali del freekeh e prove qualitative del prodotto finale;

Contesto

La Puglia, insieme alla regione Sicilia, detiene il primato nazionale per la produzione di grano duro con un livello qualitativo molto apprezzato sui mercati internazionali. A questi livelli di eccellenza però non corrisponde una giusta valorizzazione dei prezzi alla produzione, infatti il mercato italiano del frumento duro si presenta, oggi più che mai, con problemi di stabilizzazione che si ripercuotono sull'intera filiera di produzione

Stato del progetto
completato

costringendo le maggiori ditte di trasformazione a ricorrere all'importazione estera con gravi ripercussioni sul livello dei redditi alla produzione primaria. Per migliorare la sostenibilità del settore cerealicolo è necessaria l'innovazione, mirata a un incremento dell'efficienza d'uso delle risorse, dei mezzi tecnici e allo sviluppo di nuovi prodotti. In questo contesto la proposta progettuale mira a creare nell'ambito delle aziende cerealicole delle zone più interne della regione una filiera corta di eccellenza con la produzione di "nuovo" cereale di moda in Stati Uniti, Australia e nord Europa noto con il nome di Freekeh

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Società Agricola Vi.Cento	Via Santeramo 161/A 70022 Altamura BA Italia		info@agriturismomura.com
Partner	Ariturismo Tenuta Civitelluzza	C.da Civitella 70015 Noci BA Italia		info@tenutacivitelluzza.it
Partner	Università degli Studi di Bari - Dipartimento di Scienze Agro- Ambientali e Territoriali (DISAAT)	Via Amendola 165/A 70121 Bari BA Italia		direzione.disaat@uniba.it
Partner	Federazione Provinciale Coldiretti Bari	Via Amendola 161/A 70126 Bari BA Italia		bari@coldiretti.it
Partner	Masseria Revinaldi di Sollecito Giovanna	Via Parma, 31 70022 Altamura BA Italia		info@masseriarevinaldi.it
Partner	Terra Nostra - Campagna Amica	Via Amendola 161/A 70126 Bari BA Italia		teresa.depetro@coldiretti.it

Innovazioni

Descrizione

Il progetto è finalizzato alla produzione del freekeh e di farina da esso derivata con elevato contenuto in proteine, fibre, vitamine e minerali e con basso indice glicemico e glutine.

I risultati previsti sono:

1. identificazione di linee di frumento duro con elevata adattabilità ai diversi areali di produzione dei nostri territori, produttività, ridotta tossicità, qualità tecnologica e nutrizionale superiore idonee alla preparazione del freekeh e farine dal valore nutrizionale aggiunto.
2. Valutazione dei genotipi individuati che verranno a loro volta testati in campo e per la raccolta in fase latte delle spighe, tostatura, sgranatura, conservazione del seme tal quale e molitura;
3. Sviluppo di processi tecnologici ad-hoc adattando tecnologie e macchinari preesistenti nelle aziende agricole e introducendone di nuovi;
4. divulgazione dei risultati ottenuti e delle innovazioni introdotte nell'industria di trasformazione cerealicola

La ricerca è finalizzata al miglioramento della filiera cerealicola nell'ottica della sostenibilità economica, ambientale e sociale, della valorizzazione dei prodotti e sottoprodotti agroalimentari in termini di qualità e sicurezza e allo sviluppo di nuovi alimenti nutraceutici e/o funzionali che promuovano il benessere psico-fisico e la salute dell'uomo.

In generale, la creazione di nuovi modelli operativi integrati e sinergici per la valorizzazione dei ruoli, competenze e contributi delle singole componenti, in un contesto di sistema, permetterà la crescita della competitività del comparto cerealicolo meridionale, degli agriturismi e di nuovi prodotti alimentari.

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	https://newgrain943161877.wordpress.com/	Sito web
