



AgriNotizie®

le novità per l'agricoltura

cerca nel sito



Colture Prezzi e mercati Finanziamenti Partner Video Fotogallery Speciali Rubriche Eventi Newsletter

ECONOMIA e POLITICA **METEO** **AGRIMECCANICA** **FERTILIZZANTI** **DIFESA e DISERBO** **VIVAISMO e SEMENTI** **ZOOTECNIA** **BIOENERGIE**



2018

17

SET

Prince, verso una filiera toscana senza glutine

Il progetto, inserito nel pif Agr-eat, ha valutato la coltivazione di miglio e grano saraceno e portato allo sviluppo di nuovi prodotti adatti alla alimentazione di persone intolleranti e celiache



La home page del sito del progetto con il logo messo sopra dei semi di grano saraceno

Fonte foto: Progetto Prince - Cia Toscana

Si sta concludendo in questi giorni il **progetto Prince**, nome che sta per "Pasta e prodotti da forno per soggetti intolleranti al glutine e celiachia".

Un progetto che ha visto come partner scientifici la **Scuola Sant'Anna di Pisa**, l'**Università di Siena** e l'**Università di Firenze**, oltre a realtà produttive come la cooperativa **Il Rinnovamento agricolo**, l'azienda agricola **Giuseppe e Francesco Musu**, l'azienda agricola **Floriddia**, l'azienda alimentare **NT Food** e la **Cooperativa Strizzaisemi**, capofila del progetto, oltre a **Cia Toscana**.

Inserito nel **Pif Agr-Eat**, che ha come obiettivo lo sviluppo dell'**agri-ristorazione**, Prince si è posto la sfida di **ampliare la gamma dei prodotti** provenienti dalle produzioni agricole toscane ed avviare una filiera toscana di pasta e prodotti

da forno per **soggetti sensibili al glutine**.

Prince si è sviluppato su tre filoni principali: **agronomico** ambientale, **alimentare** e salutistico ed **economico** sociali.

Dal punto di vista **agronomico** ambientale l'obiettivo è stato quello di **recuperare** e valorizzazione il **germoplasma** di **grano saraceno** e **miglio**, valutando anche le tecniche di coltivazione, la resistenza alle avversità climatiche e il miglioramento della fertilità del suolo e del sequestro di carbonio.

Buoni risultati ha ottenuto la coltivazione del **miglio**, coltura primaverile estiva molto resistente alla siccità, con rese medie intorno ai **30 quintali ad ettaro**.

Invece sono stati **meno valutabili i risultati del grano saraceno**, anche questa coltura primaverile estiva ma con discreto fabbisogno d'acqua, che ha riscontrato problemi di infestazioni nel 2016, mentre nel 2017 ha risentito dell'andamento climatico negativo.



Entrambe le **colture** comunque hanno mostrato **buona attitudine produttiva** e sono interessanti anche per il loro breve ciclo produttivo di 60-90 giorni che le rende **adatte** anche a coltivazioni di **secondo raccolto**.

Riguardo all'**aspetto alimentare e salutistico**, la Scuola Sant'Anna ha messo a punto delle **nuove tipologie di prodotti**, sia pasta che prodotti da forno, senza glutine o basso contenuto di glutine.

In particolare sono stati realizzati **paste, pani, cereali soffiati, minicreackers, panfette e farine**, sia di solo miglio o solo grano saraceno, che in miscela con grani antichi, o farro e orzo.

Di questi prodotti il Dipartimento di scienze mediche dell'**università di Siena** ha valutato le **caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche**, andando ad analizzare il contenuto di polifenoli, flavonoidi, rutina, quercetina e attività antiossidante.

E i risultati hanno mostrato un **maggiore contenuto di composti bioattivi** nella farina di **grano saraceno** e nei relativi prodotti e che il **contenuto nutraceutico** risulta maggiore nelle paste a base di grano saraceno e miglio.

Sempre l'università di Siena ha analizzato la **trasferibilità dei nutraceutici nella pasta cotta**, mostrando una **riduzione significativa** del loro contenuto **dopo bollitura** a 100°C in acqua con la cottura tradizionale.

Un **effetto** che può essere invece **limitato** con una modalità di **cottura alternativa**, detta mantecatura, che prevede l'aggiunta di piccoli volumi di acqua durante il corso della cottura. I risultati ottenuti con questa cottura hanno evidenziato un incremento dei nutraceutici in tutti i tipi di paste analizzate rispetto alla cottura tradizionale.

E tra i vari prodotti, la **pasta di solo grano saraceno**, ha mostrato il **maggiore contenuto nutraceutico** di tutte le paste esaminate e in **ogni modalità di cottura**.

Il Dipartimento di medicina sperimentale dell'**Università di Firenze** invece ha effettuato dei **test clinici** per analizzare il possibile ruolo benefico del consumo giornaliero di una pasta prodotta da una miscela di varietà antiche di grano e da grano saraceno o da miglio sullo stato di salute di 20 **persone con sensibilità al glutine**.

I risultati analitici di queste prove hanno mostrato una **riduzione** statisticamente significativa, del 4%, dei livelli di **colesterolo totale** nel gruppo che ha consumato pasta ottenuta dalla miscela di varietà antiche, e una **riduzione dell'11% del colesterolo Ldl**, il così detto colesterolo cattivo, nel gruppo che ha consumato pasta ottenuta dalla miscela di varietà antiche e da farina di miglio.

Inoltre dai questionari relativi alla sintomatologia gastrointestinale è emerso un **miglioramento della digestione e del gonfiore addominale** tra i soggetti che hanno consumato la pasta ottenuta dalla miscela di varietà antiche con grano saraceno e miglio.

Dal **punto di vista economico** sociale, il progetto ha gettato delle **basi concrete** per lo sviluppo di una **filiera regionale** in cui le aziende agricole e quelle di trasformazione possono operare per realizzare prodotti che attualmente arrivano prevalentemente dall'estero.

Un aspetto quest'ultimo che apre **nuove opportunità** alle aziende sia per quanto riguarda la **diversificazione** delle produzioni e l'**incremento** della **gamma** dei prodotti aziendali, sia nuove modalità di **gestione dei seminativi**.

Fonte: Scuola Superiore Sant'Anna Pisa

Autore: M G

Tag: [AGROALIMENTARE](#) [RICERCA](#) [SALUTE](#) [CEREALI](#)



G+

+



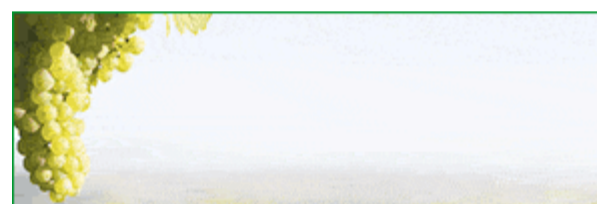
COMMUNITY IMAGE LINE

L'agricoltura per me



Il forum dell'agricoltura: confrontati con altri operatori del settore sugli argomenti e le colture di tuo interesse

[REGISTRATI GRATIS](#)



Altri articoli relativi a:

Colture

Miglio

Orzo

Grano saraceno

Farro

Aziende, enti e associazioni

Cia - Confederazione Italiana Agricoltori Regione Toscana
Scuola Superiore Sant'Anna
Università degli Studi di Siena
Università degli Studi di Firenze

Leggi gratuitamente AgroNotizie grazie ai Partner

