

## Il progetto "Prince"

Obiettivo generale del progetto, nell'ambito delle finalità generali del PIF "AGR-EAT", rivolto alla promozione dell'agroristorazione e della filiera corta, è lo sviluppo di filiere toscane di pasta e prodotti da forno a zero o ridotto contenuto di glutine ed alto contenuto di composti bioattivi per la terapia dietetica di celiaci ed non celiaci intolleranti al glutine.



## I partner del progetto

- CONSORZIO STRIZZAISEMI (*capofila*)
- NT FOOD ● AZIENDA AGRICOLA BIO FLORIDDIA ● IL RINNOVAMENTO AGRICOLO ● MUSU GIUSEPPE E FRANCESCO ● SCUOLA SUPERIORE SANT'ANNA DI PISA ● UNIVERSITÀ DI SIENA ● UNIVERSITÀ DI FIRENZE ● CIA AGRICOLTORI ITALIANI TOSCANA



<http://prince.ciatoscana.eu>

PROGETTO

Filiera cippato e cippatino per riscaldamenti domestici a biomasse

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana Sottomisura 16.2 - Bando PIF



Regione Toscana



PASTA E PRODOTTI DA FORNO PER SOGGETTI CON INTOLLERANZE AL GLUTINE E CELIACHIA

## Gli obiettivi del progetto

Gli obiettivi specifici del progetto Prince sono:

- **Tecnico-agronomici:** recupero e valorizzazione di germoplasma di grano saraceno e miglio ad alto valore nutrizionale e nutraceutico; definizione e implementazione della tecnica di coltivazione; miglioramento della resa e della qualità della granella in regime di agricoltura biologica e agri-qualità; messa a punto della fertilizzazione biologica a base di consorzi di microrganismi benefici; aumento della produzione di pseudocereali nelle aziende toscane.
- **Ambientali:** valutazione dell'adattabilità allo stress idrico derivante dai cambiamenti climatici di genotipi di grano saraceno e miglio; miglioramento della fertilità del suolo e aumento del sequestro di C nel suolo.
- Tecnologici e salutistici: miglioramento della qualità tecnologica, nutritiva e nutraceutica di pasta e prodotti da forno per celiaci e non celiaci intolleranti al glutine; valutazione della trasferibilità dei composti nutraceutici nei prodotti trasformati; miglioramento dello stato di salute di soggetti celiaci e non celiaci intolleranti al glutine.
- **Economici e sociali:** miglioramento della redditività e competitività delle aziende agricole e di trasformazione toscane; riduzione



delle importazioni di prodotti primari da parte delle aziende toscane di trasformazione di prodotti per celiaci; ampliamento della gamma di prodotti alimentari toscani a disposizione delle aziende agrituristiche che svolgono attività di somministrazione pasti che potranno fornire un servizio ad un target di clientela con problemi di alimentazione.



## Le azioni del progetto

Il progetto Prince si articolerà nelle seguenti azioni:

- **Azione 1 - Coordinamento:** costituzione dell'accordo di cooperazione e attività di coordinamento.
- **Azione 2 - Test agro-tecnici:** test multicriterio di collaudo della messa in opera di agrotecniche innovative per la coltivazione di grano saraceno e miglio. I test multicriterio saranno svolti in tre aziende agricole in regime di agricoltura biologica e agri-qualità per due stagioni agrarie e utilizzeranno indicatori ambientali, agronomici ed economici;
- **Azione 3 - Test ambientali:** test di collaudo per la valutazione della diversità genetica e delle capacità adattive ai cambiamenti climatici di genotipi di grano saraceno e miglio. Saranno messi a punto e validati test di screening della resistenza delle colture allo stress idrico;
- **Azione 4 - Test di trasformazione:** test di molitura e trasformazione della farina di grano saraceno e miglio in pasta per celiaci e non celiaci intolleranti al glutine e in prodotti da forno per celiaci;
- **Azione 5 - Test tecnologici e nutraceutici:** test di collaudo delle farine e dei trasformati attraverso la valutazione dei parametri tecnologici, nutritivi e nutraceutici;
- **Azione 6 - Test clinici:** test clinici di somministrazione di pasta a base di grano saraceno e miglio a soggetti celiaci e non celiaci intolleranti al glutine;
- **Azione 7 - Divulgazione:** costruzione di un sito web dedicato, predisposizione di materiale illustrativo, organizzazione di incontri tecnico-scientifici e divulgativi. Un'attività di consumer test sarà organizzata a livello regionale insieme ad attività di divulgazione in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia - Toscana e gli Ordini dei Farmacisti delle diverse province della Toscana.

PASTA E PRODOTTI  
PER SOGGETTI