

Filiera	CEREALICOLA
Acronimo progetto	QUANTICA - QUALità_ANTICA
Titolo progetto	Pane da antiche varietà di frumento per la valorizzazione della filiera e il miglioramento della salute
Capofila progetto	NEWCOPAN s.r.l., via dei Cappuccini 71, 50053 - Empoli (FI), 0571 696114, a.tognetti@panmod.it
Partner	<ul style="list-style-type: none"> • Scuola Superiore di Studi Universitari e Perfezionamento "Sant'Anna" di Pisa - SSSUP • Dipartimento di Area Critica Medico-Chirurgica – Università degli Studi di Firenze • Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali del Suolo e dell'Ambiente Agroforestale - UNIFI - DiPSA • Centro Interdipartimentale di Ricerche Agro-Ambientali "E. Avanzi", Università di Pisa - CIRAA-UNIFI
Obiettivi progetto	<p>Il progetto si propone come obiettivo generale l'organizzazione e la valutazione tecnico-economica di una filiera corta per la produzione di un pane ottenuto da farine da varietà antiche di frumento tenero e caratterizzato da un elevato contenuto di vitamine del gruppo B, B6 ed acido folico, importanti nella prevenzione delle malattie cardiovascolari.</p> <p>A tale scopo il progetto si propone 3 obiettivi specifici:</p> <p>1 - tecnico-agronomico: introdurre la coltivazione di alcune varietà antiche di frumento tenero che a livello sperimentale hanno mostrato ottime qualità produttive, salutistiche e tecnologiche; produrre farine ottenute da varietà antiche di frumento tenero coltivate secondo due sistemi colturali sostenibili (basso impatto ambientale e alto reddito) in modo da ottenere un pane ad alto contenuto di acido folico e con caratteristiche organolettiche apprezzate dai consumatori intervenendo sia sulla macinazione che sulla lievitazione naturale da pasta acida.</p> <p>2 - socio-economico: individuazione delle tecniche di produzione e dei costi medi (modali) ad ettaro ed a quintale del frumento tenero di varietà moderne e confronto con i costi di produzione di varietà antiche a secondo delle diverse tipologie di produzione. La difficoltà attuale nel definire strumenti/procedure a copertura dei rischi di volatilità dei prezzi conduce al secondo obiettivo che consiste nel supportare la redazione di un contratto di filiera per l'acquisto di grano tenero coltivato in Toscana mediante il trasferimento di conoscenze sui costi di produzione nelle diverse tipologie produttive, sull'analisi delle serie storiche sia dei prezzi del frumento tenero nei mercati nazionali ed internazionali che dei prezzi dei principali fattori della produzione.</p> <p>3 – nutrizionale sulle farine e clinico su un campione di pazienti: caratterizzazione del contenuto di vitamine del gruppo B (B6 e acido folico), dell'acido alfa-linolenico e dei fito-estrogeni sulle farine oggetto del trasferimento dell'innovazione; caratterizzazione dei parametri bioumorali correlati all'insorgenza di malattie cardiovascolari, del profilo metabolomico e di quello di espressione genica.</p>

	<p>A garanzia della tracciabilità della filiera saranno condotte caratterizzazioni molecolari della popolazione microbica della pasta acida adoperata nella lievitazione e delle varietà antiche di frumento tenero utilizzate nella panificazione mediante l'uso di marcatori del Dna. Quest'ultima analisi sarà fatta sia sulle farine che sul pane in modo da ottenere un "passaporto molecolare" che certifichi la presenza di delle specifiche varietà di frumento.</p>
Sito web	