

Attività realizzata con il contributo del programma di sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020 Misura 16.1 A 2

Codice progetto: ID 27798



È TEMPO DI AGRICOLTURA



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE / EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Newsletter n. 2

Attività marzo – dicembre 2019

28 MARZO 2019

1° SEMINARIO

Il giorno 28 marzo 2019 è stato organizzato dalla CIA Provincia di Ancona, il primo seminario per la presentazione del progetto **“Leguminose tradizionali: valorizzazione agronomica, alimenti innovativi e salutari”**. Durante l’illustrazione sono state evidenziate le finalità del progetto come di seguito elencate:

- rilanciare la coltivazione delle leguminose tradizionali nell’entroterra della Regione Marche;
- incentivare l’utilizzo di pratiche agronomiche sostenibili come la consociazione cereali/legumi;
- aumentare la biodiversità agraria e favorire la difesa del suolo;
- mettere a punto prodotti a base di farina di legumi ad alto valore nutrizionale alternativi alla pasta di grano duro;
- implementare la collaborazione tra agricoltore, ente di ricerca ed utente finale;

- promuovere e diffondere la conoscenza delle leguminose tradizionali e stimolare altre aziende agricole a coltivarle;
- creare un network di agricoltori-custodi della biodiversità agraria, e porre le basi per una filiera corta.

Le aziende agricole partecipanti hanno mostrato particolare interesse al progetto intervenendo con domande puntuali e pertinenti. Al termine del seminario ha fatto seguito un breve incontro conviviale dove sono state gustate alcune ricette a base di Cicerchia di Serra Dè Conti e altri legumi della cooperativa “La Bona Usanza”.

Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020
Misura 16.1A.2 Progetto ID 27798

Siete invitati a partecipare al
SEMINARIO
organizzato dalla CIA di Ancona

**LEGUMINOSE TRADIZIONALI: VALORIZZAZIONE
AGRONOMICA, ALIMENTI INNOVATIVI E SALUTARI,
OPPORTUNITA' PER FILIERE CORTE**

Giovedì 28 Marzo 2019 ore 9,30
Presso Tavernetta del Corso
Corso Mazzini, 74 - 60027 Osimo (AN)

INTERVERRANNO:

Marco Simionelli – Coop. La Bona Usanza S.r.l. di Serra de' Conti (AN)
La Cicerchia di Serra de' Conti e le altre leguminose tradizionali - sviluppo di un progetto innovativo "dal campo alla tavola"

Prof. Stefano Lavolletti – UNIFPM Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali
La consociazione leguminose-cereali come strategia per un'agricoltura sostenibile: l'esempio della Cicerchia di Serra de' Conti

Prof.ssa Gianna Ferretti – UNIFPM Dipartimento di Scienze Civiche DISCO
Prof.ssa Tiziana Baschetti – CNR-IPAF Dipartimento di Scienze delle Tere e dell'Impianto (DSTI)
Dal campo alla tavola - specialità alimentari a base di farine di legumi: dalla farina di fave alla pasta di prodotti a base di fave ricamate

Dra.ssa Antonella Fregioni – Pasta Cicerelli dal 1980 s.r.l.
Pastificio con focus alimentare, la sua produttività

Dra.ssa Paola Stefanini – A.S.S.A.M. Marche
Tabelle e ricerca per potenziare la Biodiversità agraria nelle Marche

Per informazioni rivolgersi a **Alessandra Barbare** - tel. 0731-29295 - mail ancaprovocia@cia.it





25 LUGLIO 2019

1ª DIMOSTRAZIONE IN CAMPO

A fronte della sperimentazione effettuata in campo da parte dell'UNIVPM (partner del Gruppo Operativo B.A.L.T.I.) in collaborazione con l'azienda agricola Simonetti/Peverieri, ubicata in zona collinare, nonché socia della Cooperativa agricola La Bona Usanza Scarl (capofila del G.O. B.A.L.T.I.), sulle coltivazioni di Cicerchia di Serra dé Conti e frumenti come Jervicella e Saragolla, l'ASSAM ha organizzato un evento al fine di far conoscere le coltivazioni, oggetto del progetto, in monocoltura. Durante la dimostrazione sono state effettuate le raccolte, sia dei frumenti, Saragolla e Jervicella, che dei legumi, Cicerchia di Serra Dè Conti. La produzione data dalla raccolta 2019, intesa come fase 0, sarà messa a confronto con le prove in campo delle colture, cereali e leguminose, in consociazione negli anni successivi. La trebbiatura dei frumenti è avvenuta per piccole parcelle, mentre quella della cicerchia si è svolta in pieno campo previa falciatura della stessa. Questa tecnica agronomica è stata applicata in quanto, a causa della stagione estremamente siccitosa, c'è la possibilità di una perdita del prodotto; in questo modo una falciatura preventiva blocca la maturazione del legume, mantenendo il baccello intatto.

1° INCONTRO INFORMATIVO CON STAKEHOLDER

Oltre alla dimostrazione in campo si è svolto sempre presso l'azienda agricola Simonetti/Peverieri il giorno 25 luglio 2019 il primo incontro informativo diretto alle aziende agricole, organizzato dall'ASSAM. Gli interventi da parte dell'azienda capofila e dei partner, CIA, UNIVPM e ASSAM, che si sono avvicendati, hanno illustrato il progetto partendo dalle motivazioni che ha dato il via all'azienda capofila, La Bona Usanza, di intraprendere tale lavoro ovvero l'uso delle leguminose tradizionali negli alimenti innovativi e salutari. Gli argomenti trattati hanno interessato la coltivazione delle leguminose, nello specifico di Cicerchia di Serrà de Conti, effettuata con l'applicazione di pratiche agronomiche sostenibili quali la consociazione con cereali, la messa a punto di nuovi prodotti a base di farina di legumi ad alto valore nutrizionale e alternativi alla pasta di grano duro e la divulgazione della Biodiversità agraria.

Azione realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014-2020
Misura 16.1.A.2 - Progetto ID 27755

Siete invitati a partecipare all'

**INIZIATIVA DIMOSTRATIVA IN CAMPO
E INCONTRO INFORMATIVO**

*organizzati dall'ASSAM - Agenzia Servizi Settore
Agroalimentare delle Marche*

Giovedì 25 Luglio 2019

**Presso Azienda Agricola Francesco Peverieri
Via San Martino - Serra Dè Conti (AN)**

Ore 10:00 - INIZIATIVA DIMOSTRATIVA IN CAMPO:
visita all'azienda agricola del sig. Peverieri Francesco (tosco coop. La Bona Usanza) con prova
pratica con trebbatura della Cicerchia di Serra de' Conti ed incontro con esperti

Ore 12:00 - INCONTRO INFORMATIVO con stakeholder:
momento di discussione con i vari partner del progetto e le aziende agricole potenzialmente
interessate

Ore 13:00 - Lunch buffet

Per informazioni rivolgersi a Stefania Pavia - tel. 071 8081 - mail stefania_pavia@assam.marche.it





Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Strale della Regione Marche 2014/2020
Misura 16.1 A.2 Progetto ID 27798

Siete invitati a partecipare al

WORKSHOP
“TECNICHE DI PULIZIA MECCANICA
DELLA CICERCHIA”
organizzato dall’ASSAM
Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche

Giovedì 31 ottobre 2019
Presso “La Bona Usanza”
Via Ceresani, 14 – Serra De’ Conti (AN)

Ore 15:00 - SALUTI

Ore 15:15 - PRESENTAZIONE DEL PROGETTO :
stato dell'arte del progetto “B.A.L.T.I”

Ore 15:45 - INCONTRO INFORMATIVO con stakeholder:
dimostrazione tecnica della pulizia meccanica della cicerchia

Ore 17:30 – Aperitivo con prodotti della Cooperativa La Bona Usanza

Per informazioni rivolgersi a Staffalini Paola – tel. 071 9981 – mail staffalini_paola@assam.marche.it



31 OTTOBRE 2019

2° INCONTRO INFORMATIVO CON STAKEHOLDER

Il giorno 31 ottobre 2019 si è svolto il secondo incontro informativo diretto alle aziende agricole, organizzato dall’ASSAM. Durante l’incontro, dove è stato illustrato, nella prima fase, il progetto con gli obiettivi e lo stato dell’arte. Le aziende agricole del territorio presenti si sono dimostrate interessate all’argomento in quanto la Cicerchia di Serra de’ Conti, accessione della Biodiversità agraria delle Marche, può essere considerata una coltura alternativa da inserire nel piano culturale aziendale soprattutto per quelle

aziende che conducono piccoli appezzamenti di terreno. Nella seconda fase dell'incontro è stato trattato un aspetto tecnico post-raccolta della cicerchia cioè la separazione meccanica. Tale operazione si reputa necessaria non solo per la pulizia da corpi estranei quali sassi, terra e semi di altre specie, ma anche per suddividere i semi di cicerchia a seconda delle dimensioni e quindi della destinazione d'uso. Tutte queste operazioni sono eseguite con l'ausilio delle macchine vagliatrici e in ultimo una cernita a mano. Il primo passaggio viene fatto con una macchina che con i vagli separa la cicerchia da corpi estranei e separa i semi di cicerchia a seconda della dimensione. Successivamente i semi di cicerchia, già suddivisi per grandezza, vengono ulteriormente suddivisi attraverso un altro macchinario a seconda del peso specifico con la separazione anche dai piccoli sassi. Al termine di questa selezione i semi di cicerchia vengono visionati a mano per verificare in ultimo la presenza di ulteriori piccoli sassi che sono molto simili al seme di cicerchia e difficili da eliminare. In fine la cicerchia di piccole dimensioni viene insacchettata ed etichettata e messa in vendita, mentre la cicerchia con dimensioni maggiori viene destinata alla macinazione con l'ottenimento della farina.



23 NOVEMBRE 2019

1° CONVEGNO

Il giorno 23 novembre 2019, nel pomeriggio, si è svolto il primo Convegno inerente al progetto "Leguminose tradizionali: valorizzazione agronomica, alimenti innovativi e salutari"


Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020 - Misura 16.1.A.2
Progetto ID 27798

Comune di Serra de' Conti (AN)

 **Cia di Ancona organizza**
CONVEGNO 

**"Progetto BALTI biodiversità agrarie
leguminose tradizione e innovazione:
I risultati di un anno di sperimentazione"**

Sabato 23 Novembre 2019 ore 15,00
Presso "sala Italia"
Via G. Marconi, 6 – Serra De' Conti (AN)

Ore 15:00
Dott.ssa Letizia Perticaroli
SALUTI Sindaco Serra de' Conti (AN)
Ore 15:10 Maria Giuditta Politi
Presidente CIA di Ancona
Presentazione del Progetto: "B.A.L.T.I."
Ore 15:20 – Massimo Bergamo
Presidente Coop. "La Bona Usanza"
Il valore economico della cicerchia
Ore 15:30 – Dott.ssa Paola Staffolani
A.S.S.A.M. Marche
Tradizione e ricerca per preservare
la Biodiversità agraria nelle Marche
Ore 15:45 – Prof.ssa Gianna Ferretti
UNIVPM
Dipartimento di Scienze Cliniche (DISCO)
Prof.ssa Tiziana Bacchetti
UNIVPM Dipartimento di Scienze della
Vita e dell'Ambiente (DISVA)
Aspetti salutaristici dei legumi della
Biodiversità Agraria e loro derivati

Ore 16:10 – Prof. Stefano Tavoletti
UNIVPM -Dip. Di Scienze Agr.
Aliment. e Amb. (D3A)-
La consociazione grani "antichi"
cicerchia per un'agricoltura sostenibile.
16:30 Dott.ssa Oriana Porfiri
Agronomo Presidente della
Commissione vegetale L.R. 12/2003
La certificazione delle varietà della Biodiversità
regionale e la tracciabilità dei prodotti derivati
Conclusioni:
Ore 17:00 – Dr. Andrea Bordoni
Regione Marche Responsabile misura 16.1.A.2



UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE

SIETE INVITATI A PARTECIPARE

Per informazioni rivolgersi a Barbara Allegrezza – tel. 071 200437 – mail ancona@cia.it

Gli interventi hanno illustrato le attività svolte nell'anno 2019 sia in campo con la descrizione delle pratiche agronomiche a basso impatto applicate per la coltivazione della Cicerchia di Serra De' Conti e dei cereali utilizzati per la consociazione. A fianco alle tecniche colturali sono state illustrate le caratteristiche nutrizionali dei legumi, e nello specifico della Cicerchia di Serra De' Conti, in associazione con le farine dei cereali per la produzione di blend di farine per la realizzazione di specialità alimentari tipo "pasta", con caratteristiche ideali per la cottura ed il consumo. Per la divulgazione delle attività svolte durante l'anno 2019 sono stati illustrati gli incontri realizzati con la presenza di stakeholders e le dimostrazioni in campo delle diverse colture interessate al progetto. Al termine del convegno è stato offerto un piccolo buffet a base di piatti tipici con la Cicerchia di Serra De' Conti.

Di seguito si riportano alcune foto del convegno.

