

Codice progetto: ID 27798



Newsletter n. 4

Dopo la partecipazione al webinar del 23 giugno 2020 dal titolo "L'innovazione al servizio dell'agricoltura: le esperienze dei GO" organizzato dalla Rete Rurale Nazionale con un poster sotto riportato, il progetto BALTI ha partecipato anche al Macfrut Digital 2020 nei giorni 8-9-10 settembre 2020.

RETERURALE
NAZIONALE
20142020

B.A.L.T.I. (Biodiversità Agraria Leguminose – Tradizione e Innovazione)



Ricerca e sviluppo Leguminose tradizionali delle Marche

Membri del gruppo

Coordinatore: Marco Simonetti

Imprese agricole

La Bona Usanza Scarl

Ricerca

UNIVPM

Associazione di agricoltori

C.I.A. Provincia di Ancona

Ente pubblico

A.S.S.A.M.

Azienda agroalimentare

Pasta Ciccarelli dal 1930

GRUPPO OPERATIVO

RICERCA E SVILUPPO LEGUMINOSE
TRADIZIONALI DELLE MARCHE



Marche

297500,00 euro

Inizio 01/03/19
(3 Anni)

Il coordinamento tra i membri del G.O. avverrà attraverso una serie di incontri programmati ogni 3 mesi presso la sede ASSAM di Osimo Stazione, per un totale di 12 incontri nell'arco di 3 anni.
In tal modo verrà monitorato l'avanzamento delle varie azioni previste nel progetto, in relazione al cronoprogramma: il contatto tra i vari membri del G.O. sarà costante ed assicurato tramite contatti telefonici, e-mail, videoconferenze Skype.
Il coordinamento verrà assicurato dal partner capofila, La Bona Usanza scarl, e dalla C.I.A. Provincie di Ancona, che metterà a disposizione proprio personale.

... e il problema affrontato/opportunità sviluppata

Descrizione del problema/opportunità:
Le opportunità legate alla ripresa della coltivazione delle leguminose tradizionali sono innumerevoli:
• Salvaguardia della fertilità dei suoli
• Aumento della biodiversità agraria
• Disponibilità sul mercato di alimenti ad alto potere nutrizionale
• Messa a punto di prodotti alimentari per chi soffre di patologie metaboliche (es. celiachia)
• Benefici economici (es. creazione di filiere corte)

... quale soluzione?

Breve descrizione della soluzione individuata (Innovazione)
• Miglioramento della tecnica culturale della Cicerchia di Serra de' Conti (leguminosa tradizionale) attraverso la sperimentazione della tecnica agronomica della consociazione con grani antichi.
• Creazione di prodotti ad alto valore nutrizionale con la farina di cicerchia in purezza o in «blend» con altre farine (ad opera dell'UNIVPM)
• Ottimizzazione del processo di produzione di specialità alimentari tipo pasta con le farine analizzate (ad opera del Pastificio Ciccarelli dal 1930)
• Divulgazione rivolta in particolare alle aziende agricole regionali

Attività

Descrizione delle attività

• Azione 1: Sperimentazione agronomica della coltivazione della Cicerchia di Serra de' Conti e di altre varietà regionali in ambiente montano. Verrà studiata in particolare modo la tecnica della consociazione tra cicerchia e grani antichi (Grano tenero Jervicella e Grano duro Saragolla)
• Azione 2: Elaborazione di prodotti a base di farina di legumi e loro caratterizzazione nutrizionale e salustica

Chi fa cosa?

- LA BONA USANZA SCARL: Capofila (coordinamento G.O., divulgazione, sperimentazione in campo)
- UNIVPM: sperimentazione in campo (prof. Stefano Tavoletti), analisi e sperimentazione chimico-nutrizionale (Prof.ssa Gianna Ferretti, Prof.ssa Tiziana Bacchetti)
- ASSAM: divulgazione (Dr.ssa Paola Staffolani)
- C.I.A. PROVINCIA DI ANCONA: divulgazione (Dr.ssa Barbara Allegrezza)
- PASTIFICIO CICCARELLI DAL 1930: messa a punto di specialità alimentari tipo pasta (Dr.ssa Antonella Frogioni)



Risultati attesi/realizzati

- Ottimizzazione della tecnica di consociazione tra Cicerchia e frumento
- Caratterizzazione di sfarinati e prodotti a base di farina di legumi
- Messa a punto di un protocollo di pastificazione ideale per farine di legumi
- Incrementare il numero di aziende agricole del territorio che coltivano leguminose tradizionali con metodi agronomici a basso impatto ambientale

Comunicazione e divulgazione

- Nel corso del progetto verranno realizzate varie attività di comunicazione e divulgazione:
- Seminari rivolti agli stakeholders
 - Workshop ed incontri informativi collegiali
 - Newsletter
 - Sito web dedicato (in fase di realizzazione)
 - Riprese audio-video
 - Iniziative dimostrative in campo
 - Convegno a metà progetto e conclusivo
 - Pieghevoli ed opuscoli
 - Pubblicazione finale
 - Pagina Facebook (Progetto BALTI - Biodiversità Agraria Leguminosa)

Lo stand virtuale, per la presentazione del progetto BALTI, è stato allestito con video e foto e con la possibilità di ricevere contatti per approfondimenti.

ENGLISH ITALIANO

Chi siamo



The BALTI project starts from the fields.

È TEMPO DI AGRICOLTURA

PSR Regione Marche 2014-2020 Misura 16.1.A.2 - ID PROGETTO 27798
Marco Simonetti della Coop La Bona Usanza, presenta il progetto BALTI finanziato dal PSR MARCHE 2014-20

BALTI

BALTI

Progetto BALTI valorizza la coltivazione della Cicerchia, leguminosa tradizionale della Regione Marche, incentivando pratiche agronomiche sostenibili per l'ottenimento di prodotti a base di farina di legumi ad alto valore nutrizionale e salutistico

RICHIEDI B2B

SCRIVICI

BALTI - RICERCA E SVILUPPO LEGUMINOSE TRADIZIONALI DELLE MARCHE
Tel. +39071808326
info@progettobaltileguminose.it
https://www.progettobaltileguminose.it

f

Cosa facciamo

GRUPPO OPERATIVO: Ricerca e sviluppo Leguminose Tradizionali delle Marche
OPERATIONAL GROUP: Research and development traditional pulses in Marche Region
PROGETTO: Leguminose tradizionali: valorizzazione agronomica, generati innovativi e salutari, opportunità per filiere corte
PROJECT: Traditional pulses: agronomical characterization, innovative and healthy food, opportunities for the creation of short food supply chain

CAPISILA / LEAD PARTNER: COOPERATIVA AGRICOLA LA BONA USANZA

PARTNER:
UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE
ASSAM
ISTITUTO PASTA OCCARELLI DAL 1950 S/1
CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI - PROVINCIA DI ANCONA

È TEMPO DI AGRICOLTURA

Leguminose tradizionali, alimenti innovativi e salutari
Il progetto BALTI valorizza le leguminose tradizionali delle Marche per ottenere alimenti di alto valore nutrizionale e salutistico

BALTI

Le visualizzazioni sono state 46 soprattutto da italiani, inglesi e spagnoli.