

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

Codice progetto: ID 27798



Newsletter n. 5

Siamo al termine del 2° anno di attività del progetto "**Leguminose tradizionali: valorizzazione agronomica, alimenti innovativi e salutari**" e in questo anno è stato effettuato lo studio delle proprietà nutrizionali della Cicerchia di Serra Dè Conti, accessione iscritta al Repertorio Regionale della Biodiversità agraria delle Marche. Lo studio delle proprietà nutrizionali condotto dal Dipartimento DiSVA dell'UNIVPM, partner del Gruppo Operativo BALTI, ha dimostrato che la Cicerchia di Serra Dè Conti, come la maggior parte dei legumi, rappresenta una ottima fonte di proteine, 24 g/100g; inoltre è stato evidenziato che la Cicerchia è anche fonte di fitonutrienti, in particolare polifenoli, 120mg GAE/100g. La Cicerchia di Serra Dè Conti, quindi, grazie alla sua versatilità e l'elevato valore nutrizionale offre enormi opportunità e si presta a numerose ricette e preparazioni che permettono di coniugare gusto, tradizione e salute. Per esempio, le diverse specialità (tipo pasta) che si possono ottenere con la farina di Cicerchia di Serra Dè Conti presentano un maggior contenuto di fibra e un minor indice glicemico rispetto alla pasta convenzionale. Per un maggior approfondimento consultare la scheda presente nel sito.



Il giorno 11 febbraio 2021 è stato organizzato dalla CIA Provincia di Ancona, il secondo seminario, in modalità webinar, per la presentazione dei risultati parziali del progetto **“Leguminose tradizionali: valorizzazione agronomica, alimenti innovativi e salutari”**. Durante l’illustrazione sono stati evidenziati i risultati seppur parziali delle attività svolte come le prove sperimentali in campo, le proprietà nutrizionali delle farine ottenute dalla Cicerchia di Serra Dé Conti e le attività divulgative che sono state realizzate nel corso del 2020. Per maggior approfondimenti consultare la scheda presente nel sito.

Al termine degli interventi le aziende agricole partecipanti hanno mostrato particolare interesse ai primi risultati ottenuti dal progetto intervenendo con domande puntuali e pertinenti. Sono state approfondite alcune tematiche inerenti agli aspetti organolettici dei prodotti ottenuti con le farine di cicerchia di Serra Dè Conti e in generale delle leguminose.


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

La C.I.A. di Ancona organizza

SEMINARIO in Videoconferenza

Zoom Meeting: LINK di Collegamento: <https://zoom.us/j/96206909570>

“RISULTATI DELLA SPERIMENTAZIONE IN CAMPO anno 2020 E PRESENTAZIONE DELLA NUOVA FASE SPERIMENTALE”

Giovedì 11 febbraio 2021

Ore 16.30 – SALUTI e INTRODUZIONE

Ore 16:45 **Ing. Massimo Bergamo** (*Presidente coop. La Bona Usanza*)
– Progetto B.A.L.T.I. – stato dell’arte e prospettive per il 2021

Ore 17:00 **Prof. Stefano Tavoletti (UNIVPM) Dott.ssa Ariele Merletti**
– Presentazione risultati della fase sperimentale in campo – anno 2020

Ore 17:20 **Prof.ssa Gianna Ferretti e Prof.ssa Tiziana Bacchetti (UNIVPM)**
– Le farine di legumi – nuova frontiera per realizzare prodotti funzionali e salutari

Ore 17:40 **Dott. Agr. Paola Staffolani (ASSAM)**
– Presentazione delle attività divulgative realizzate nell’ambito del progetto B.A.L.T.I.

Ore 18:00 **Interventi dei partecipanti e dibattito**

Ore 18:15 **Dott. Emilio Romagnoli (ASSAM)**
– Conclusioni e considerazioni del progetto di innovazione

E' gradita la CONFERMA (entro il 10 febbraio) per coloro che sono interessati alla partecipazione.

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



Siete invitati a partecipare

Durante il seminario è stato presentato un opuscolo dedicato al progetto che è possibile consultare sul sito <http://www.assam.marche.it/progetti-misura-16-1-psr-marche/1094-leguminose-tradizionali-valorizzazione-agronomica-alimenti-innovativi-e-salutari-opportunita-per-filiere-corte>.