

SCHEDA PROGETTUALE – GRUPPI OPERATIVI DEL PEI
PSR MARCHE 2014-2020 MISURA 16.1 – II BANDO

PROGETTO: **PROGETTO DI AGRICOLTURA SOSTENIBILE, TRASFERIBILE E APPLICABILE**

ACRONIMO PROGETTO: P.A.S.T.A

NOME GO: IN P.A.S.T.A.

AZIENDA CAPOFILIA: MOLINI E PASTIFICI 1875 soc. agr. A r.l.

DESCRIZIONE PROGETTO (estratto dal progetto presentato dal GO)

Il Progetto P.A.S.T.A. nasce da un'idea di innovazione in campo cerealicolo con l'obiettivo di definire una *best practice* per la coltivazione del grano duro in regime di biologico, la successiva lavorazione e la conseguente valorizzazione finale sul mercato. Il progetto prevede due filoni di innovazione: 1. Studiare una popolazione di grano duro adatto alle caratteristiche pedoclimatiche delle Marche in coltivazione biologica per garantire rese e qualità idonee alle aspettative del mercato e alla remunerazione aziendale. 2. Migliorare la gestione post-raccolta per il prodotto in biologico attualmente caratterizzata da una difficoltà di mantenimento sul breve-medio periodo in condizioni standard. Il cuore dell'innovazione tecnologica di processo sarà inerente all'utilizzo del "freddo" per lo stoccaggio dei cereali biologici, saranno sviluppati a livello prototipale macchine e sistemi quali silos e celle frigorifero di nuova concezione, sistemi innovativi di rilevazione dei parametri ambientali (temperature ed umidità) integrati con ulteriori strumenti di processo quali selezionatrice ottica, molino. L'impiego di sensori altamente tecnologici permetterà di parametrare, con regolare cadenza, l'utilizzo del freddo in varie combinazioni tempo-temperatura-quantità al fine di verificare la conservabilità del prodotto e la migliore combinazione di input da un punto di vista economico-gestionale. La granella, così come la semola, sarà periodicamente oggetto di analisi chimico-fisiche. In ultimo sarà effettuato un panel test su semole pastificate per la verifica organolettico-gustativa.

OBIETTIVI DEL PROGETTO (estratto dal progetto presentato dal GO)

1. Sperimentare una *best practice* dalla coltivazione alla trasformazione del grano duro biologico, economicamente sostenibile, che mantenga inalterati i valori nutrizionali del prodotto, a partire da un'attenta selezione e coltivazione di grani antichi BIO, con tecniche di conservazione innovative
2. Individuare punti di forza e di debolezza in termini tecnico-produttivi ed economici della "filiera innovativa" in confronto a quella "tradizionale"
3. Trasferire l'esperienza e i risultati delle ricerche tramite azioni di informazione rivolte ad un ampio pubblico: agronomi, alunni dell'Istituto Agrario, Studenti universitari, Aziende Agricole, Ricercatori, Trasformatori e consumatore finale.

CONTATTI

Giuseppe Marconi info.mp1875@gmail.com tel. 0039 3926357892