

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

PROGETTO: Ghiande: una risorsa del paesaggio e della tradizione alimentare marchigiana da riscoprire e valorizzare.

ACRONIMO PROGETTO: B.A.S.

NOME GO: BioAcornScape

AZIENDA CAPOFILA: LA BIOLOGICA SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA

DESCRIZIONE PROGETTO (estratto dal progetto presentato dal GO)

L'ambizione del progetto B.A.S è quello di **riportare alla luce una risorsa alimentare dimenticata**, rappresentata dalle **ghiande di roverella** e **alimenti derivati** (farine, pane, biscotti, pasta, olio), di ripristinare il relativo *know-how* tecnico-produttivo e di ri-creare una filiera agroalimentare ad alto valore aggiunto nell'area del cratere sismico. Il progetto intende favorire il recupero della ghianda per la produzione di alimenti per uso umano, la valorizzazione del suo habitat incontaminato nella zona del cratere sismico e porre le basi per una filiera marchigiana per la valorizzazione di questa risorsa. In particolare, il progetto si propone di investigare la relazione tra salute del suolo e la qualità delle ghiande in termini di composizione chimica (micro-macronutrienti e composti bioattivi/polifenoli), attitudine alla produzione di **olio di ghiande** e di **farina** e loro applicazione per la produzione di **alimenti** per consumo umano (es. pasta, pane, biscotti ecc). Le **ghiande saranno ottenute da alberi di roverella** (*Quercus pubescens* Wild., 1805), una specie tipica delle Marche e fortemente identificativa del paesaggio agricolo regionale di media montagna rappresentato in larga parte, da seminativi arborati con querce camporili e filari quercini.

OBIETTIVI DEL PROGETTO (estratto dal progetto presentato dal GO)

A breve termine, gli obiettivi principali sono: a) favorire la riscoperta di una risorsa spontanea dimenticata rappresentata dalle ghiande di quercia (*Quercus pubescens* Wild., 1805), e la sua valorizzazione come ingrediente per l'alimentazione umana per la produzione di alimenti quali pane, biscotti, pasta, olio di ghiande; b) stabilire una filiera sostenibile e altamente innovativa a base di ghiande nel territorio dell'Alto Maceratese; c) indagare la relazione tra la salute del suolo e la composizione chimica (micro-macronutrienti e composti/polifenoli bioattivi) delle farine (e degli alimenti derivati) ottenute da ghiande di quercia ai fini della salubrità alimentare.

A lungo termine, gli obiettivi sono: d) preservare l'antico paesaggio agrario marchigiano in chiave funzionale, estetica e produttiva (cioè sistemi "silvorabili; "seminativi arborati con querce camporili); e) preservare e incrementare i servizi ecosistemici erogati dalle querce sparse nel sistema silvorabile, per la salute dell'ecosistema e delle colture agricole associate, riassunti in: 1) riduzione dell'erosione del suolo; 2) fitodepurazione delle acque e bonifica del suolo; 3) aumento della biodiversità (come corridoi ecologici e habitat di specie animali e vegetali); 4) sequestro del carbonio e aumento della materia organica nei suoli agricoli.

CONTATTI:

Michele Grossi 0039 327 661 5043 info@labiologica.it (capofila)

Martina Carletti marina_carletti@coldiretti.it (Impresa Verde, responsabile per la comunicazione)



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022

FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



REGIONE
MARCHE 