

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

Tema: Risorse naturali e biodiversità

Il gruppo....

Regione Marche

Membri del gruppo: Michele Grossi, Francesco Scagnetti, Antonietta La Terza, Elena Vittadini, Marco Monticelli, Martina Coletta, XinYing Suo, QianHui Yang, Dennis Fiorini, Giovanni Caprioli, Amleto Fioretti, Pamela Lattanzi, Edoardo Mazzanti, Edgardo Marcelo Catani, Luigi Bellesi, Alberto Frau, Fabrizio Torri.

Coordinatore: Michele Grossi (Cooperativa Agricola La Biologica, Fiuminata, MC).

Imprese agricole: Cooperativa Agricola La Biologica, Società Agricola La Marca.

Ricerca: Università di Camerino (UNICAM), Università di Macerata (UNIMC)

Consulenza/formazione: Studio Amleto Fioretti/Impresa Verde Marche

PMI: ALMA FOOD, L.A.B. di Bellesi Luigi

198.810,30 €

14/11/2022 – 14/11/2025



... e il problema/opportunità affrontato

Le attuali crisi climatiche, geopolitiche e la recente pandemia Covid-19 hanno rivelato la fragilità del sistema agro-alimentare globalizzato e posto una grande enfasi sulla "ri-generazione" delle filiere nazionali/locali sicuramente più resilienti alle crisi globali, e nelle quali le risorse naturali locali [suolo, acqua, alberi e "prodotti forestali non legnosi" (Fao, 2015) (es. ghiande), paesaggio] sono usate in maniera sostenibile. In questo contesto, l'ambizione di BioAcornScape è quello di **riportare alla luce una risorsa alimentare dimenticata**, rappresentata dalle **ghiande di quercia e alimenti derivati** (farine, pane, biscotti ecc.), di ripristinare il relativo **know-how tecnico-produttivo** e di **ri-creare una filiera agroalimentare** ad alto valore aggiunto nel territorio dell'Alto Maceratese.



Risultati

Risultati preliminari Pure essendo il progetto iniziato da pochi mesi, è stato possibile effettuare la prima raccolta di ghiande e le prime prove di trasformazione e preparazione di alimenti a base di farina di ghiande (pane, biscotti).
Nel lungo periodo i **risultati attesi** prevedono: a) la valorizzazione della risorsa ghianda come ingrediente per l'alimentazione umana; b) lo sviluppo di una filiera innovativa, "modello" a base di prodotti di ghianda nel territorio dell'Alto Maceratese da trasferire in altri territori; c) La valorizzazione e tutela dell'antico paesaggio agrario marchigiano in chiave funzionale, estetica e produttiva (sistemi "silvoarabili; 'seminativi arborati con querce camporili).



Ruoli e attività

Descrizione delle attività

- Coordinamento e animazione del Gruppo Operativo.
- Individuazione e caratterizzazione dei siti di raccolta.
- Raccolta e valutazione quali-quantitativa delle ghiande.
- Trasformazione delle ghiande e preparazione di alimenti con farine di ghianda.
- Valorizzazione, trasferimento e disseminazione dei risultati di progetto
- Analisi economica e normativa della filiera della ghianda

Chi fa cosa?

- Studio Fioretti e Coop. Agr. La Biologica: Coordinamento e gestione del GO BioAcornScape
- UNICAM, Coop. Agr. La Biologica, Az. Agr. La Marca: Individuazione, caratterizzazione pedo-climatica e georeferenziazione dei siti di raccolta; raccolta ghiande; valutazione della qualità (tecnico-funzionale) delle farine ed alimenti derivati; determinazione quali-quantitativa dei composti bioattivi di ghiande e prodotti derivati
- Coop Agr. La Biologica, ALMA FOOD, LAB di Bellesi Luigi: attività di trasformazione delle farine (pane, pasta, biscotti)
- UNIMC – aspetti normativi
- Impresa Verde – Comunicazione e divulgazione

Comunicazione e divulgazione

Relativamente alle attività di comunicazione e divulgazione dei risultati di **BioAcornScape** a cura di Impresa Verde Marche, saranno utilizzate diverse tipologie informative al fine di coinvolgere il maggior numero di stakeholders (Az. Agricole, PMI, studenti, consumatori, amministratori locali, pubblico generale). A questo scopo verranno realizzati video, organizzati seminari, convegni e iniziative dimostrative (open days) presso le aziende partner di progetto in momenti salienti delle attività progettuali (raccolta ghiande, trasformazione delle farine). I risultati saranno anche divulgati attraverso i canali social di Impresa Verde (Facebook, PSR Progetti Impresa Verde Marche) e mediante schede informative, linee guida, articoli scientifici e divulgativi. Inoltre, a fine progetto, si prevede di organizzare una "Sagra della Ghianda" al fine di far conoscere ed apprezzare i prodotti a base di ghianda sviluppati nell'ambito del progetto.