



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



Regione Umbria



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE:
L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI.
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
PER L'UMBRIA 2007-2013 - MISURA 124.

COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI,
PROCESSI E TECNOLOGIE NEI SETTORI
AGRICOLO, ALIMENTARE E FORESTALE.



3A- Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Fraz. Pantalla, 06059 Todi - PG
Segreteria Organizzativa: T. +39 075 8957259
info@parco3a.org • www.parco3a.org



PASTA UMBRA

CONVEGNO DI DIFFUSIONE DEI RISULTATI
Innovazione e Tradizione per una Pasta Umbra
con elevate proprietà salutistiche

VENERDÌ
16 DICEMBRE 2011
ORE 9.30

RELAIS MADONNA DI CAMPAGNA
OSPEDALICCHIO
BASTIA UMBRA

PARTNER

3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. Cons. a.r.l.

Molitoria Umbra s.r.l.

Ziri Raniero s.r.l.

Antico Pastificio Umbro s.r.l.

Impresa Individuale Mancini Giulio

LA MISURA 124

PROGETTO: PASTA UMBRA

Realizzazione di una pasta di alta qualità con proprietà salutistiche ottenuta utilizzando semola di grano duro umbro arricchita con germe di grano

L'iniziativa è realizzata da 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria a conclusione del Progetto: "Realizzazione di una pasta di alta qualità con proprietà salutistiche ottenuta utilizzando semola di grano duro umbro arricchita con germe di grano" finanziato dalla Mis. 124 PSR 2007-2013 della Regione Umbria.

Saper riconoscere le peculiarità e le proprietà nutrizionali della pasta è diventato oggi molto importante rispetto al passato in quanto il mercato propone un paniere diversificato di prodotti di pastificazione per l'alimentazione. Alcuni di questi vantano importanti innovazioni, che conferiscono al prodotto un "plus" nutrizionale notevole grazie alla presenza (in alcuni formati particolari) di fibre solubili (normalmente contenute nella frutta e verdura) che hanno un notevole impatto positivo nelle funzionalità dell'organismo.

Nel caso della sperimentazione, attraverso il Progetto "Pasta umbra" si è voluto realizzare una pasta ad alto contenuto di germe di grano in cui le sostanze bioattive fossero preservate anche durante il processo critico della pastificazione e comunemente caratterizzate dal punto di vista chimico-nutrizionale e salutistico-sensoriale.

Obiettivi del progetto sono:

- Assicurare uno sviluppo Agro-industriale sostenibile e di qualità alla filiera cerealicola umbra,
- Verificare l'influenza delle diverse tipologie di macinazione utilizzate nel processo di lavorazione della pasta sulla perdita di tutti i composti salutistici;

- Verificare l'influenza delle diverse tipologie di pastificazione sulla perdita di tutti i composti salutistici;
- Realizzare una pasta ad alto contenuto di germe di grano in cui le sostanze bioattive vengano preservate anche durante il processo critico della pastificazione
- Caratterizzare le paste ottenute dal punto di vista chimico-nutrizionale, ma soprattutto salutistico-sensoriale

Attività previste:

- Realizzazione di Prove Agronomiche volte a fornire Grano Duro di alta qualità con esaltate proprietà salutistiche
- Esecuzione di prove di macinazione in condizioni ottimali per il recupero del germe, per ottenere semole speciali ad alto potenziale salutistico e di pastificazione in condizioni ottimali per la preservazione delle sostanze bioattive di valenza salutistica presenti nelle semole speciali
- Caratterizzazione chimica, tecnologica, salutistico-nutrizionale e sensoriale dei prototipi realizzati nelle prove
- Realizzazione di un'indagine di mercato per l'individuazione dei punti di forza ed i punti di debolezza dei "nuovi prodotti" e dei canali distributivi più adeguati per valorizzare pienamente la "Pasta Umbra Innovativa".

PROGRAMMA VENERDÌ 16 DICEMBRE 2011

9.30

Registrazione dei partecipanti

SALUTI

Giuseppe Merli

Dirigente, Servizi alle imprese e politiche per l'innovazione in ambito agroindustriale e forestale, Regione Umbria

INTERVENTI

LA MISURA 124 DEL PSR PER L'UMBRIA: IL PROGETTO PASTA UMBRA

Luciano Concezzi

3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

LE PROVE AGRONOMICHE EFFETTUATE NELL'AMBITO DELLA SPERIMENTAZIONE

Tiziano Ziri

Azienda Raniero Ziri

LE PROVE DI MACINAZIONE PER OTTENERE SEMOLE SPECIALI AD ALTO POTENZIALE SALUTISTICO

Emanuele Ricci

Molitoria Umbra

INTRODUZIONE DI INNOVAZIONE DI PROCESSO E DI PRODOTTO NELLE PASTIFICAZIONE

Leonardo Faccendini

Antico pastificio Umbro

LA CARATTERIZZAZIONE CHIMICA, CHIMICO-FISICA E SALUTISTICO NUTRIZIONALE DEI PRODOTTI DELLA SPERIMENTAZIONE (GRANO DURO E PASTA)

Roberto Luneia

Analysis s.r.l.

LE ESPERIENZE DELLE AZIENDE PARTNER

Azienda Agricola Malvarina

Azienda Agricola Fattoria di Vibio

12.30 – DIBATTITO

13.00 -CONCLUSIONI

Andrea Sisti

Amministratore Unico, 3A-PTA

Degustazione dei prodotti della sperimentazione