



FONDAZIONE IDIS
CITTA'DELLASCIENZA

Fondazione Idis - Città della Scienza
martedì, 12 luglio 2022

Città della Scienza

07/07/2022	terraevita.edagricole.it	<i>Elisa Forte</i>	3
<hr/>			
11/07/2022	gazzettadellirpinia.it		5
<hr/>			
11/07/2022	Irpinia24		6
<hr/>			
11/07/2022	Anteprima 24		7
<hr/>			
12/07/2022	Sudnotizie	<i>SudNotizie.com</i>	8
<hr/>			

Carosella, Risciola e Saragolla. I grani antichi fanno filiera in Irpinia

Elisa Forte

Pasta integrale ottenuta dall'antica varietà locale di grano duro Saragolla e prodotti da forno dai grani teneri Risciola e Carosella nell'ambito del progetto "Graditi" che mette insieme Cnr e 8 aziende agroalimentari di una filiera locale grano.pasta-pane Frumenti duri e teneri 'Graditi' nelle aree interne della regione Campania. Un progetto di ricerca del Cnr con la partecipazione di 8 aziende di produzione e trasformazione mette in evidenza il valore nutrizionale e ambientale di queste antiche varietà Graditi è la sfida irpina alla crisi globale del grano, che ripristina la coltivazione di tre antiche varietà campane. Tre genotipi di frumento duro e tenero ben adattati alle condizioni pedoclimatiche delle aree interne di questa regione, per contribuire a fornire una risposta locale al nuovo fabbisogno alimentare globale. Non solo. Il valore salutistico Il progetto di ricerca e sperimentazione di durata triennale ha dimostrato che le cariossidi di Carosella, Risciola e Saragolla presentano un maggiore contenuto di fibra e polifenoli, notevole attività antiossidante, ed elevata presenza di amilosio che contrasta le patologie degenerative. Grazie al progetto 'Grani antichi per nuovi prodotti salutistici' curato dall'Isa e Ipsp del Consiglio nazionale delle ricerche, in Campania è possibile affermare che un'agricoltura sostenibile, innovativa e remunerativa per i produttori è possibile, ed è in grado di fronteggiare i cambiamenti climatici. Gli istituti e le aziende coinvolte Il progetto è coordinato per la parte scientifica da Maria Grazia Volpe dell'Istituto di scienze dell'Alimentazione di Avellino (Cnr- Isa), con la partecipazione dell'Istituto per la protezione sostenibile delle piante (Cnr - Ipsp) e il coinvolgimento di otto aziende irpine (quattro di coltivazione e quattro di trasformazione), rappresentate dal capofila Ottavio Lucifero , titolare di una delle principali aziende cerealicole della Campania. Il progetto operativo di innovazione è stato finanziato dalla misura 16 del Prs 2014-2020 della Regione Campania e dopo tre anni di sperimentazione presenta quest'anno i risultati della ricerca. La biodiversità dà reddito La semina delle varietà di grani diffuse nel passato ha certificato risultati sorprendenti, soprattutto dal punto di vista salutistico. La sfida dell'attività scientifica lanciata dal Cnr è quella di valorizzare la biodiversità agraria, scommettendo sulle elevate proprietà nutraceutiche tipiche della Dieta Mediterranea, e trasformarla in volano per l'economia locale. Senza contare l'opportunità di registrazione di un marchio di qualità 'Graditi', per contraddistinguere una nuova linea di prodotti alimentari e bevande funzionali, naturalmente arricchiti in componenti salutistiche, quali birra artigianali, pani prodotti con lieviti e batteri lattici selezionati, e pasta fresca e secca utilizzando farine a diverso grado di molitura. Infine, l'obiettivo annunciato dal gruppo di sperimentazione guidato dal Cnr è quello di costruire una rete di produzione e consumo consapevole: una guida per il consumatore, che deve scegliere un prodotto sapendo



di ritrovare il lavoro delle comunità, la difesa dei suoli, del paesaggio, della memoria storica. Produzioni in linea con il potenziale dell'area A tre anni di sperimentazione applicata da quattro aziende agricole, le produzioni di cereali ottenute nel primo anno sono di circa 9 tonnellate, e rivelano quantità interessanti soprattutto per il grano tenero e le varietà Risciola e Carosella che hanno superato i 30 quintali ad ettaro senza l'utilizzo di concimi e diserbo. 'Dopo la seconda Guerra Mondiale ha preso vita la cosiddetta rivoluzione verde, un processo di ammodernamento dell'agricoltura che portò all'introduzione di frumenti molto produttivi e rispondenti ai mezzi tecnici, di taglia bassa e performanti nella lavorazione industriale' spiega la dottoressa Volpe dell'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del Cnr. 'Questi frumenti rimpiazzarono quelli che si coltivavano precedentemente in tutti i territori ma da qualche anno si parla molto di grani antichi. Parliamo di varietà selezionate prima che l'agricoltura subisse gli effetti della trasformazione industriale, quindi varietà di grano adatte ai diversi ambienti pedoclimatici e a sistemi di coltivazione a basso impatto ambientale'. Il rapporto amilosio/amilopectina Le proprietà nutraceutiche riscontrate registrano un elevato contenuto in fibre, proteine, antiossidanti, vitamine e minerali. Nonché un più basso indice di glutine. 'In particolare i campioni di Saragolla, Risciola e Carosella a diverso grado di macinazione del progetto Graditi hanno mostrato anche un più alto rapporto amilosio/amilopectina rispetto ad omologhi commerciali analizzati per confronto, confermando nel prossimo raccolto i risultati, si potrà affermare che questi frumenti tradizionali possano effettivamente qualificarsi come alimenti a minor indice glicemico. Parallelamente si sta valutando la presenza di micotossine che costituiscono un pericolo per i cereali che provengono dall'estero e che nei nostri campioni di granelle risultano al di sotto del limite imposto dalla normativa' continua Volpe. Appuntamento a Lioni (Av) l'8 luglio La presentazione dei risultati del progetto sta facendo il suo Grand Tour su tutto il territorio regionale. Dopo la presentazione ufficiale a Città della Scienza a Napoli, sta incontrando diverse realtà locali. Venerdì 8 luglio sarà a volta di Lioni (Av), dove le illustrazioni scientifiche saranno precedute dalla visita nell'azienda di Imma Di Paolo, titolare del pastificio 'le vecchie tradizioni', che ha lavorato come partner operativo le farine dei grani antichi per trasformarle in pasta fresca. 'La lavorazione è molto più difficile, perché le farine sono senza glutine, ma il risultato è eccellente' conferma Imma. 'Il sapore è completamente differente rispetto alla pasta lavorata con farine commerciali' spiega. Ricerca e produzione, sinergie vincenti La ricercatrice del Cnr intanto detta la linea per il prossimo quinquennio. 'Il mondo della ricerca e quello produttivo devono necessariamente incrociarsi per creare una spirale di eccellenza. Le farine integrali o semi integrali alla base dei processi di trasformazione di Graditi hanno maggiore contenuto di minerali, vitamine del gruppo B, tocoferoli (vitamina E), fibra, proteine, lipidi, polifenoli, carotenoidi e alta attività antiossidante. Le proprietà funzionali dei grani integrali possono essere migliorate, oltre che attraverso processi tecnologici, utilizzando la fermentazione naturale con lieviti e batteri lattici, capaci di degradare fattori antinutrizionali, migliorare la qualità delle fibre e aumentare la biodisponibilità di fitochimici' conclude.

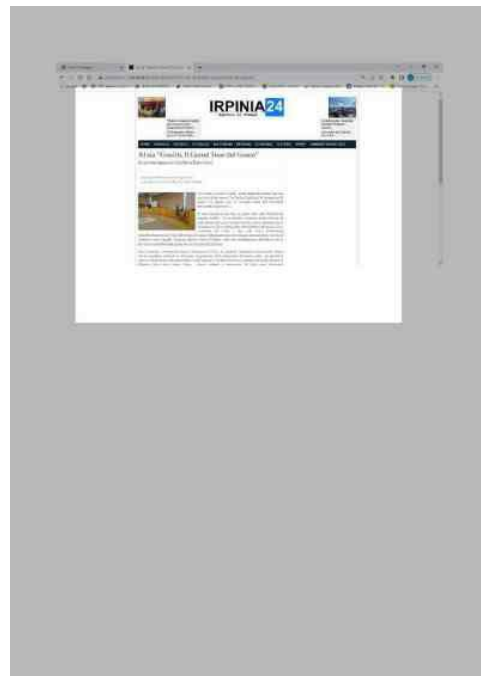
Graditi - Il Grand Tour del Grano - La prima tappa

Si è svolta, lo scorso 8 luglio, prima tappa del Graditi Tour con una visita al laboratorio Le Vecchie Tradizioni di Immacolata Di Paolo e a seguire con un convegno nella Sala Consiliare del Comune di Lioni (AV). E' stata l'occasione per fare un punto sullo stato dell'arte del progetto Graditi la cui finalità è utilizzare farine ottenute da grani antichi per nuovi prodotti ad alto valore salustico per il consumatore, per la salvaguardia della biodiversità agraria e l'uso sostenibile del suolo che vede come coordinatrice scientifica Maria Grazia Volpe dell'Istituto di scienze dell'alimentazione del Consiglio nazionale delle ricerche di Avellino e come capofila l'azienda agricola Ottavio Lucifero, oltre alla partecipazione dell'Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr e di Città della Scienza. Mario Salzarulo, sociologo ed esperto dell'approccio CLLD, ha condotto l'interessante incontro di valenza tecnico-scientifica. Presenti le istituzioni, rappresentate dalla Vicesindaco Domenica Gallo, gli agricoltori esperti di biodiversità, Giuseppe Pelullo, Paola Mignone e Michele Montuori e i relatori che hanno animato il dibattito. Oltre Maria Grazia Volpe, Ottavio Lucifero e Immacolata Di Paolo sono intervenuti infatti: Gianfranco Nappi (Responsabile Operativo Progetti Strategici Città della Scienza), Rossano Ruotolo (presidente Pro Loco Lioni), Domenico Marra (primario Chirurgia Generale presso Casa di Cura Malzoni Villa dei Platani di Avellino) e Angelo Lo Conte (presidente Slow Food Campania). Al termine dell'incontro, i partecipanti hanno degustato ed apprezzato i fusilli e i ravioli del laboratorio La Pasta di Immacolata, la birra artigianale di Vito Pagnotta Serrocroce e dunque i prodotti della filiera alimentare dedicata alla valorizzazione dei grani antichi oggetto della sperimentazione (Saragolla, Carosella e Risciola).



Al via Graditi, Il Grand Tour del Grano

Si è svolta, lo scorso 8 luglio, prima tappa del Graditi Tour con una visita al laboratorio Le Vecchie Tradizioni di Immacolata Di Paolo e a seguire con un convegno nella Sala Consiliare del Comune di Lioni (AV). E' stata l'occasione per fare un punto sullo stato dell'arte del progetto Graditi - la cui finalità è utilizzare farine ottenute da grani antichi per nuovi prodotti ad alto valore salustico per il consumatore, per la salvaguardia della biodiversità agraria e l'uso sostenibile del suolo che vede come coordinatrice scientifica Maria Grazia Volpe dell'Istituto di scienze dell'alimentazione del Consiglio nazionale delle ricerche di Avellino e come capofila l'azienda agricola Ottavio Lucifero, oltre alla partecipazione dell'Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr e di Città della Scienza. Mario Salzarulo, sociologo ed esperto dell'approccio CLLD, ha condotto l'interessante incontro di valenza tecnico-scientifica. Presenti le istituzioni, rappresentate dalla Vicesindaco Domenica Gallo, gli agricoltori esperti di biodiversità, Giuseppe Pelullo, Paola Mignone e Michele Montuori e i relatori che hanno animato il dibattito. Oltre Maria Grazia Volpe, Ottavio Lucifero e Immacolata Di Paolo sono intervenuti infatti: Gianfranco Nappi (Responsabile Operativo Progetti Strategici Città della Scienza), Rossano Ruotolo (presidente Pro Loco Lioni), Domenico Marra (primario Chirurgia Generale presso Casa di Cura Malzoni Villa dei Platani di Avellino) e Angelo Lo Conte (presidente Slow Food Campania). Al termine dell'incontro, i partecipanti hanno degustato ed apprezzato i fusilli e i ravioli del laboratorio La Pasta di Immacolata, la birra artigianale di Vito Pagnotta Serrocroce e dunque i prodotti della filiera alimentare dedicata alla valorizzazione dei grani antichi oggetto della sperimentazione (Saragolla, Carosella e Risciola).



Anteprima 24

Città della Scienza

Grand Tour del Grano, la prima tappa si è svolta a Lioni

Si è svolta, lo scorso 8 luglio, prima tappa del Graditi Tour con una visita al laboratorio "Le Vecchie Tradizioni" di Immacolata Di Paolo e a seguire con un convegno nella Sala Consiliare del Comune di Lioni (AV). E' stata l'occasione per fare un punto sullo stato dell' arte del progetto Graditi - la cui finalità è utilizzare farine ottenute da grani antichi per nuovi prodotti ad alto valore salutistico per il consumatore, per la salvaguardia della biodiversità agraria e l' uso sostenibile del suolo - che vede come coordinatrice scientifica Maria Grazia Volpe dell' Istituto di scienze dell' alimentazione del Consiglio nazionale delle ricerche di Avellino e come capofila l' azienda agricola Ottavio Lucifero, oltre alla partecipazione dell' Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr e di Città della Scienza. Mario Salzarulo, sociologo ed esperto dell' approccio CLLD, ha condotto l' interessante incontro di valenza tecnico-scientifica. Presenti le istituzioni, rappresentate dalla Vicesindaco Domenica Gallo, gli agricoltori esperti di biodiversità, Giuseppe Pelullo, Paola Mignone e Michele Montuori e i relatori che hanno animato il dibattito. Oltre Maria Grazia Volpe, Ottavio Lucifero e Immacolata Di Paolo sono intervenuti infatti: Gianfranco Nappi (Responsabile Operativo Progetti Strategici Città della Scienza), Rossano Ruotolo (presidente Pro Loco Lioni), Domenico Marra (primario Chirurgia Generale presso Casa di Cura Malzoni "Villa dei Platani" di Avellino) e Angelo Lo Conte (presidente Slow Food Campania). Al termine dell' incontro, i partecipanti hanno degustato ed apprezzato i fusilli e i ravioli del laboratorio La Pasta di Immacolata, la birra artigianale di Vito Pagnotta Serrocroce e dunque i prodotti della filiera alimentare dedicata alla valorizzazione dei grani antichi oggetto della sperimentazione (Saragolla, Carosella e Risciola



Sudnotizie

Città della Scienza

A Lioni la prima tappa del Graditi Tour: grani antichi per nuovi cibi salutari

LIONI (Av) - Si è svolta la prima tappa del Graditi Tour con una visita al laboratorio

SudNotizie.com

LIONI (Av) - Si è svolta la prima tappa del Graditi Tour con una visita al laboratorio "Le Vecchie Tradizioni" di Immacolata Di Paolo e a seguire con un convegno nella Sala Consiliare del Comune di Lioni. E' stata l' occasione per fare un punto sullo stato dell' arte del progetto Graditi - la cui finalità è utilizzare farine ottenute da grani antichi per nuovi prodotti ad alto valore salutistico per il consumatore, per la salvaguardia della biodiversità agraria e l' uso sostenibile del suolo - che vede come coordinatrice scientifica Maria Grazia Volpe dell' Istituto di scienze dell' alimentazione del Consiglio nazionale delle ricerche di Avellino e come capofila l' azienda agricola Ottavio Lucifero, oltre alla partecipazione dell' Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr e di Città della Scienza. Mario Salzarulo, sociologo ed esperto dell' approccio CLLD, ha condotto l' interessante incontro di valenza tecnico-scientifica. Presenti le istituzioni, rappresentate dalla Vicesindaco Domenica Gallo, gli agricoltori esperti di biodiversità, Giuseppe Pelullo, Paola Mignone e Michele Montuori e i relatori che hanno animato il dibattito. Oltre Maria Grazia Volpe e Ottavio Lucifero sono intervenuti infatti: Gianfranco Nappi (Responsabile Operativo Progetti Strategici Città della Scienza), Rossano Ruotolo (presidente Pro Loco Lioni), Domenico Marra (primario Chirurgia Generale presso Casa di Cura Malzoni "Villa dei Platani" di Avellino) e Angelo Lo Conte (presidente Slow Food Campania). Al termine dell' incontro, i partecipanti hanno degustato ed apprezzato i fusilli e i ravioli del laboratorio La Pasta di Immacolata, la birra artigianale di Vito Pagnotta Serrocroce e dunque i prodotti della filiera alimentare dedicata alla valorizzazione dei grani antichi oggetto della sperimentazione (Saragolla, Carosella e Risciola).

