



FONDAZIONE IDIS
CITTA'DELLASCIENZA

Dossier

Dossier

06/07/2022	Napoli Magazine		3
<hr/>			
12/07/2022	Sudnotizie	<i>SudNotizie.com</i>	4
<hr/>			
11/07/2022	Irpinia24		5
<hr/>			
11/07/2022	gazzettadellirpinia.it		6
<hr/>			
07/07/2022	terraevita.edagricole.it	<i>Elisa Forte</i>	7
<hr/>			
07/07/2022	terraevita.edagricole.it	<i>Elisa Forte</i>	9
<hr/>			
11/07/2022	Anteprima 24		11
<hr/>			
19/08/2022	Roma Pagina 10		12
<hr/>			

"Graditi - Il Grand Tour del Grano", prima tappa a Lioni, l'8 luglio 2022 ore 10:30

Prima tappa del Graditi Tour, che si svolgerà l' 8 luglio alle ore 10:30 prima presso il laboratorio "Le Vecchie Tradizioni" di Immacolata Di Paolo e a seguire nella Sala Consiliare del Comune di Lioni (AV). Sarà l' occasione per conoscere i risultati 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. Si avrà l' occasione di gustare, inoltre, i prodotti della filiera alimentare dedicata alla valorizzazione dei grani antichi.



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

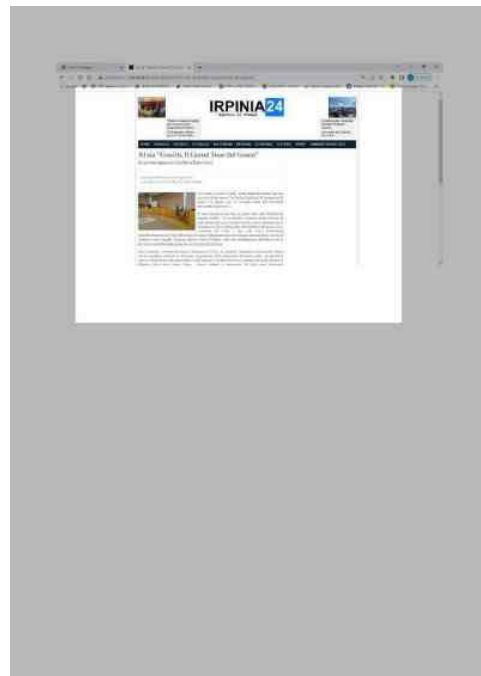
SudNotizie.com

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).



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 salutare 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).



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).



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 amiloso/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 amiloso/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.

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

The screenshot shows the website interface for terraevita.edagricole.it. The main article title is "Carosella, Risciola e Saragolla. I grani antichi fanno filiera in Irpinia" by Elisa Forte. Below the title is a photograph of several bags of flour or grain. To the right of the article, there are several sidebar widgets: "E-Magazine" with a button to view more, "Catalogo Aziende e Prodotti" with a button to view more, "L'esperto Pac risponde" with a button to view more, "L'Esperto risponde" with a button to view more, and "AgriAffaires" with a button to view more.

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.

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 salustistico 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



Roma

Città della Scienza

Coltivare grani antichi, la sperimentazione con Città della Scienza

NAPOLI. Sono più ricche di fibra e antiossidanti, le farine ricavate dalle antiche cultivar di grano Carosella, Risciola e Saragolla, ottenute dalle aziende agricole mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr) nell'ambito del progetto "Grani antichi per nuovi prodotti salutistici - Graditi", che hanno in Città della scienza un partner dell'iniziativa. Le produzioni di cereali ottenute nel primo anno dalla sperimentazione (circa 9 tonnellate in totale sulle 4 aziende) sono interessanti soprattutto per il grano tenero e le varietà Risciola e Carosella, che hanno superato i 30 quintali a ettaro senza l'uso di concimi e diserbo. Questo è un risultato importante, perché l'Italia importa il 75% del proprio fabbisogno di grano tenero dall'estero, soprattutto da Francia e Ungheria. La sfida dell'attività scientifica del Cnr è quella di valorizzare la biodiversità agraria, puntando su prodotti salutistici, volano per l'economia locale. 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. Grazie alla filiera sono stati ottenuti prodotti da forno, farine, pasta e birra. «I cereali - ha detto Maria Grazia Volpe - sono stati moliti in un mulino con macina a pietra con un accurato controllo della temperatura e dalla macinazione e vaglio sono state ottenute le farine integrali, di grado uno e di grado zero». Queste farine integrali si sono dimostrate ricche di polifenoli e di fibre (utili ad esempio nella prevenzione di alcuni tipi di cancro e malattie neurovegetative). I ricercatori hanno verificato anche una notevole attività antiossidante e un'elevata presenza di amilosio, uno zucchero polisaccaride utile contro le malattie degenerative.

UNA SPERIMENTAZIONE RICERCHE IMPONE LA VIGILANZA SU COMPLETI. IN ARRIVO UN NUOVO TIPO DI
Abusi edilizi, ad agosto arriva il boom
NAPOLI. Agosto è il mese in cui il boom dell'edilizia riprende il suo corso. In questo periodo, infatti, si registra un aumento del 15 per cento delle autorizzazioni edilizie. Il boom edilizio è in arrivo. Ad agosto, infatti, si registra un aumento del 15 per cento delle autorizzazioni edilizie. Il boom edilizio è in arrivo. Ad agosto, infatti, si registra un aumento del 15 per cento delle autorizzazioni edilizie.

La spiaggia di Bagnoli resta chiusa per pochi lavori mai portati a termine
Mancano alcune assai di lavoro sul litorale e le mariglie alle porte dei bagni. Chiesto l'intervento del sindaco di Napoli Sergio Chiamparino che non ha eseguito le riparazioni

Florida, troppe aree ancora interdette al pubblico
NAPOLI. A un anno dalla apertura la situazione è ancora al palo. Capodocci: «Fino a fine del 2022 non sarà possibile tornare a un'attività normale»