



FONDAZIONE IDIS
CITTA'DELLASCIENZA

Dossier

Dossier

26/05/2022	ilmattino.it		4
<hr/>			
29/05/2022	Roma Pagina 10		5
<hr/>			
31/05/2022	ilmattino.it		6
<hr/>			
01/06/2022	improntaunika.it		7
<hr/>			
01/06/2022	ansa.it		8
<hr/>			
31/05/2022	AgenFood		9
<hr/>			
08/06/2022	Agro Notizie	<i>231 Academy CICA Bologna</i>	11
<hr/>			
31/05/2022	Ildenaro.it		12
<hr/>			
07/06/2022	Food Web		15
<hr/>			
01/06/2022	altoadige.it		16
<hr/>			
01/06/2022	giornaledisicilia.it	<i>01 Giugno 2022</i>	17
<hr/>			
01/06/2022	giornaletrentino.it		18
<hr/>			
31/05/2022	Press Italia	<i>Redazione Press Italia</i>	19
<hr/>			
31/05/2022	orticalab.it		22
<hr/>			
01/06/2022	Horeca News	<i>Redazione</i>	25
<hr/>			
31/05/2022	Meteo Web		27
<hr/>			
03/06/2022	Sudnotizie	<i>SudNotizie.com</i>	29
<hr/>			
05/06/2022	Clicmedicina	<i>Redazione clicMedicina</i>	32
<hr/>			
31/05/2022	Salute Domani		34
<hr/>			
31/05/2022	insalutenews.it		36
<hr/>			
01/06/2022	avellinotoday.it		38
<hr/>			
01/06/2022	aise.it		41
<hr/>			
28/05/2022	ilmattino.it		43
<hr/>			

Iniziativa "Graditi Grani antichi": Città della Scienza protegge la biodiversità agraria

Martedì 31 maggio alle 10a Napoli, presso Città della Scienza insala Archimede, verranno presentati i risultati del progetto: "Graditi Grani antichi per nuovi prodotti salutistici", 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. APPROFONDIMENTI LA PREMIAZIONE Premio Industria Felix: vincitrici 60 aziende tra le più...



Roma

Città della Scienza

Città della Scienza: grani antichi per prodotti salutistici

NAPOLI. Martedì, alle ore 10, a Napoli, presso Città della Scienza, sala Archimede, verranno presentati i risultati del progetto: "Graditi Grani antichi per nuovi prodotti salutistici", 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.

La finalità del progetto è utilizzare farine ottenute da grani antichi per nuovi prodotti ad alto valore salutistico con ricadute positive sul consumatore, per la salvaguardia della biodiversità agraria e l' uso sostenibile del suolo.

All' evento parteciperà una platea di ricercatori, imprenditori, esperti in nutrizione e nel settore medico, oltre a rappresentanti istituzionali.

Aprirà i lavori il direttore generale di Città della Scienza, Massimo Cavaliere.

Il programma prevede in conclusione una degustazione basata su prodotti della "filiera" di Graditi a cura delle aziende irpine coinvolte nel progetto e degli studenti dell' Iis Giuseppe De Gruttola di Ariano Irpino - Indirizzo Agrario ed Alberghiero.

NAPOLI
I MERCATI SONO SOTTO L'ANGOLO E SONO A DUE CIFRE. SOTTO IL PROVINCE DI ITALIA HANNO MAINTENUTO IL PREZZO AL SOTTO DELL'EURO
"Caroccaffè", Napoli regge e l'espresso costa ancora 90 centesimi
NAPOLI. L'Espresso ha fatto il bilancio del "Caroccaffè", un progetto che ha permesso di realizzare un caffè di qualità superiore al prezzo di 90 centesimi al litro. Il progetto è stato coordinato da Maria Grazia Volpe, ricercatrice del Consiglio nazionale delle ricerche di Avellino, e da Ottavio Lucifero, capofila dell'azienda agricola. Il caffè è stato realizzato in collaborazione con il Cnr e l'Istituto per la protezione sostenibile delle piante. Il progetto è stato finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Il caffè è stato distribuito in tutta Italia e ha riscosso un grande successo. Il prezzo è stabile e il caffè è di alta qualità. Il progetto è stato un successo e ha dimostrato che è possibile realizzare un caffè di qualità superiore al prezzo di 90 centesimi al litro.

TURISMO, PONTE DEL 2 GIUGNO: IL TREND È POSITIVO
NAPOLI. Il turismo a Napoli è in crescita e il trend è positivo. Il ponte del 2 Giugno è stato un successo e ha attirato un gran numero di turisti. Il turismo è in crescita e il trend è positivo. Il ponte del 2 Giugno è stato un successo e ha attirato un gran numero di turisti. Il turismo è in crescita e il trend è positivo. Il ponte del 2 Giugno è stato un successo e ha attirato un gran numero di turisti.

PALLAZZO REALE
L'uso del suolo per la salvaguardia
L'uso del suolo per la salvaguardia della biodiversità agraria e l'uso sostenibile del suolo.

CONSIGLIERI NOTABILI
Notai e studenti, seminario nella Giornata della Giustizia Civile
Notai e studenti, seminario nella Giornata della Giustizia Civile.

Città della Scienza: grani antichi per prodotti salutistici
Città della Scienza: grani antichi per prodotti salutistici.

La Città della Scienza rilancia l' agricoltura con «Grani antichi per nuovi prodotti salutistici»

Continuano gli eventi nella suggestiva location di Città della Scienza con il progetto " Grani antichi per nuovi prodotti salutistici - Graditi'. Maggiore contenuto di fibra, polifenoli e una più alta attività antiossidante rispetto agli omologhi commerciali. Sono alcune proprietà delle farine ricavate dalle antiche cultivar Carosella, Risciola e Saragolla. Ha aperto i lavori il Direttore Generale di Città della Scienza, Massimo Cavaliere : "Si può senz' altro dire che è possibile una agricoltura che unisca ricerca, innovazione e sostenibilità ambientale : una agricoltura in sintonia con la natura, buona per la salute, di più gusto e remunerativa per i produttori. APPROFONDIMENTI L' AMBIENTE Città della Scienza: a Napoli 7 passi nella...



Da 'Graditi': una sfida locale alla 'crisi' del grano

'Grani antichi per nuovi prodotti salutistici' è il progetto a cura dell'Isa e Ipsp del Consiglio nazionale delle ricerche, con il coinvolgimento di aziende irpine, che partendo dalla sperimentazione sulle sementi Carosella, Risciola e Saragolla, intende valorizzare le farine ottenute da varietà di grani diffuse nel passato. Maggiore contenuto di fibra, polifenoli e una più alta attività antiossidante rispetto agli omologhi commerciali. Sono alcune proprietà delle farine ricavate dalle antiche cultivar Carosella, Risciola e Saragolla, ottenute dalle aziende primarie irpine mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio nazionale delle ricerche nell'ambito del progetto 'Grani antichi per nuovi prodotti salutistici Graditi', presentato oggi, a Napoli, presso Città della scienza partner dell'iniziativa. Ha aperto i lavori il Direttore Generale di Città della Scienza, Massimo Cavaliere : «Si può senz'altro dire che è possibile una agricoltura che unisca ricerca, innovazione e sostenibilità ambientale: una agricoltura in sintonia con la natura, buona per la salute, di più gusto e remunerativa per i produttori. Questo rappresenta il 'Progetto Graditi' che si sviluppa in Campania, con la sua ricca storia agronomica e gastronomica, con la Dieta Mediterranea e con i processi innovativi per la sostenibilità. Una agricoltura diversa quindi non solo è necessaria, ma è concretamente possibile e può diventare protagonista anche nella lotta contro i cambiamenti climatici». 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 ad ettaro senza l'utilizzo di concimi e diserbo. Questo è un risultato importante perché l'Italia importa il 75% del proprio fabbisogno di grano tenero dall'estero soprattutto Francia ed 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 irpine, rappresentate dal capofila Ottavio Lucifero, titolare di una delle principali aziende cerealicole della Campania. «Si parla di grani antichi, ma sorprendentemente si tratta di un progetto di grande modernità, poiché affronta temi estremamente attuali, quali la sostenibilità ambientale, l'educazione alimentare e la salute degli alimenti»: ha dichiarato Ottavio Lucifero .



'Grani antichi per nuovi prodotti salutistici' è il progetto a cura dell'Isa e Ipsp del Consiglio nazionale delle ricerche, con il coinvolgimento di aziende irpine, che partendo dalla sperimentazione sulle sementi Carosella, Risciola e Saragolla, intende valorizzare le farine ottenute da varietà di grani diffuse nel passato.

Maggiore contenuto di fibra, polifenoli e una più alta attività antiossidante rispetto agli omologhi commerciali. Sono alcune proprietà delle farine ricavate dalle antiche cultivar Carosella, Risciola e Saragolla, ottenute dalle aziende primarie irpine mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio nazionale delle ricerche nell'ambito del progetto 'Grani antichi per nuovi prodotti salutistici - Graditi', presentato oggi, a Napoli, presso Città della scienza partner dell'iniziativa.

Ha aperto i lavori il Direttore Generale di Città della Scienza, Massimo Cavaliere: «Si può senz'altro dire che è possibile una agricoltura che unisca ricerca, innovazione e sostenibilità ambientale: una agricoltura in sintonia con la natura, buona per la salute, di più gusto e remunerativa per i produttori. Questo rappresenta il 'Progetto Graditi' che si sviluppa in Campania, con la sua ricca storia agronomica e gastronomica, con la Dieta Mediterranea e con i processi innovativi per la sostenibilità. Una

Dai grani antichi nuovi prodotti salutistici e sostenibili

Grazie al progetto 'Graditi' del Cnr in Campania

(ANSA) - MILANO, 01 GIU - Sono più ricche di fibra e antiossidanti, le farine ricavate dalle antiche cultivar di grano Carosella, Risciola e Saragolla, ottenute dalle aziende agricole irpine mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr) nell'ambito del progetto 'Grani antichi per nuovi prodotti salutistici - Graditi', presentato a Napoli presso Città della scienza, 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 irpine. 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. La filiera permetterà lo sviluppo futuro di una nuova linea di prodotti alimentari funzionali: il progetto mira infatti alla predisposizione di un marchio di qualità 'Graditi' cui potranno aderire tutte le aziende a forte vocazione territoriale. (ANSA). RIPRODUZIONE RISERVATA



Da 'Graditi': una sfida locale alla 'crisi' del grano

(Agen Food) - Roma, 31 mag. - Maggiore contenuto di fibra, polifenoli e una più alta attività antiossidante rispetto agli omologhi commerciali. Sono alcune proprietà delle farine ricavate dalle antiche cultivar Carosella, Risciola e Saragolla, ottenute dalle aziende primarie irpine mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio nazionale delle ricerche nell' ambito del progetto 'Grani antichi per nuovi prodotti salutistici - Graditi', presentato oggi, a Napoli, presso Città della scienza partner dell' iniziativa. Ha aperto i lavori il Direttore Generale di Città della Scienza, Massimo Cavaliere: 'Si può senz' altro dire che è possibile una agricoltura che unisca ricerca, innovazione e sostenibilità ambientale: una agricoltura in sintonia con la natura, buona per la salute, di più gusto e remunerativa per i produttori. Questo rappresenta il 'Progetto Graditi' che si sviluppa in Campania, con la sua ricca storia agronomica e gastronomica, con la Dieta Mediterranea e con i processi innovativi per la sostenibilità. Una agricoltura diversa quindi non solo è necessaria, ma è concretamente possibile e può diventare protagonista anche nella lotta contro i cambiamenti climatici'. 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 ad ettaro senza l' utilizzo di concimi e diserbo. Questo è un risultato importante perché l' Italia importa il 75% del proprio fabbisogno di grano tenero dall' estero soprattutto Francia ed 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 irpine, rappresentate dal capofila Ottavio Lucifero, titolare di una delle principali aziende cerealicole della Campania. 'Si parla di grani antichi, ma sorprendentemente si tratta di un progetto di grande modernità, poiché affronta temi estremamente attuali, quali la sostenibilità ambientale, l' educazione alimentare e la salute degli alimenti', ha dichiarato Ottavio Lucifero. Grazie alla filiera sono stati realizzati: farine, prodotti da forno, pasta, birra. 'I risultati scientifici del primo anno di attività sono relativi alle indagini chimiche, microbiologiche e nutrizionali di farine a vario grado di setacciatura delle cultivar in questione', ha illustrato Maria Grazia Volpe del Cnr-Isa. 'I cereali 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'. E se la buona salute inizia a tavola, queste farine integrali sono un concentrato di benessere. Infatti, 'Si confermano una preziosa fonte di fibre, utili



05/31/2022 15:30

(Agen Food) - Roma, 31 mag. - Maggiore contenuto di fibra, polifenoli e una più alta attività antiossidante rispetto agli omologhi commerciali. Sono alcune proprietà delle farine ricavate dalle antiche cultivar Carosella, Risciola e Saragolla, ottenute dalle aziende primarie irpine mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio nazionale delle ricerche nell' ambito del progetto 'Grani antichi per nuovi prodotti salutistici - Graditi', presentato oggi, a Napoli, presso Città della scienza partner dell' iniziativa. Ha aperto i lavori il Direttore Generale di Città della Scienza, Massimo Cavaliere: 'Si può senz' altro dire che è possibile una agricoltura che unisca ricerca, innovazione e sostenibilità ambientale: una agricoltura in sintonia con la natura, buona per la salute, di più gusto e remunerativa per i produttori. Questo rappresenta il 'Progetto Graditi' che si sviluppa in Campania, con la sua ricca storia agronomica e gastronomica, con la Dieta Mediterranea e con i processi innovativi per la sostenibilità. Una agricoltura diversa quindi non solo è necessaria, ma è concretamente possibile e può diventare protagonista anche nella lotta contro i cambiamenti climatici'. 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 ad ettaro senza l' utilizzo di concimi e diserbo. Questo è un risultato importante perché l' Italia importa il 75% del proprio fabbisogno di grano tenero dall' estero soprattutto Francia ed 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 irpine, rappresentate dal capofila Ottavio Lucifero, titolare di una delle principali aziende cerealicole della Campania. 'Si parla di grani antichi, ma sorprendentemente si tratta di un progetto di grande modernità, poiché affronta temi estremamente attuali, quali la sostenibilità ambientale, l' educazione alimentare e la salute degli alimenti', ha dichiarato Ottavio Lucifero. Grazie alla filiera sono stati realizzati: farine, prodotti da forno, pasta, birra. 'I risultati scientifici del primo anno di attività sono relativi alle indagini chimiche, microbiologiche e nutrizionali di farine a vario grado di setacciatura delle cultivar in questione', ha illustrato Maria Grazia Volpe del Cnr-Isa. 'I cereali 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'. E se la buona salute inizia a tavola, queste farine integrali sono un concentrato di benessere. Infatti, 'Si confermano una preziosa fonte di fibre, utili

AgenFood

Città della Scienza

ad esempio nella prevenzione di alcuni tipi di cancro e malattie neurovegetative e di polifenoli, che annoverano tra i componenti principali acido gallico, acido idrossibenzoico, acido clorogenico, acidi ferulici, apigenine (aglicone e glicosilate). Parallelamente il profilo dei trigliceridi ha evidenziato la presenza soprattutto di componenti polinsature, con rapporto 3/ 6 circa di 1:5, abbastanza vicino al rapporto ottimale a cui tali composti esplicano la loro efficacia benefica sulla salute dell' uomo', ha proseguito Maria Grazia Volpe. Un altro dato interessante è l' elevata presenza di amilosio, rispetto agli omologhi prodotti commerciali, che svolge un ruolo importante nell' ostacolare le malattie degenerative. 'Questo risultato merita di essere menzionato approfondito con studi in vivo' ha aggiunto la ricercatrice. 'Una maggiore presenza di amilosio incide sull' indice glicemico in quanto, come riportato in letteratura, esiste una correlazione positiva tra la quantità di amilosio e la percentuale di amido resistente. Detta percentuale risulta essere la porzione non digerita all' interno dello stomaco e arriva intatta nell' intestino crasso dove svolge un ruolo analogo a quello delle fibre alimentari, con effetti fisiologici importanti per la salute umana'. La filiera permetterà lo sviluppo futuro di una nuova linea di prodotti alimentari funzionali, naturalmente arricchiti in componenti salutistiche, che saranno corredati di tabelle nutrizionali e claims diretti a un consumatore sempre più esigente e informato. Il progetto mira alla predisposizione di un marchio di qualità 'Graditi' cui potranno aderire tutte le aziende a forte vocazione territoriale. 'L' Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr ha proposto un nuovo tipo di rotazione con cereale /antico/canapa/favino che favorisce il mantenimento della fertilità agronomica eliminando l' utilizzo per quanto possibile di concimi di sintesi per ridurre le emissioni in atmosfera e contrastare i cambiamenti climatici' ha aggiunto Giuseppe Sorrentino ricercatore dell' Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr. La sede di Portici ha stipulato un accordo di collaborazione con il CREA di Foggia per la caratterizzazione morfologica di questi grani e la loro iscrizione nel registro delle vecchie varietà campane. 'La valorizzazione delle varietà autoctone soprattutto in Campania ha grandi potenzialità di sviluppo nei prossimi cinque anni', ha concluso il ricercatore. Completa il quadro del partenariato di 'Graditi' l' Istituto Tecnico Agrario 'G. De Gruttola'. Graditi Tour: Le aziende coinvolte nel progetto sono disponibili ad aprire le loro porte ai giornalisti che desiderino conoscere meglio la filiera. #Graditi #grano Visualizzato da: 20.

Progetto Graditi: grani antichi per nuovi prodotti salutistici

Presentati i risultati del progetto, attento all' ambiente e al clima, che vuole individuare formulazioni di prodotti ad alto valore salutistico basate sull' utilizzo di farine ottenute da grani antichi. A cura di Cica Bologna, Assistenza Tecnica e Servizi per lo Sviluppo delle Imprese

231 Academy CICA Bologna

Presentati i risultati del primo anno di sperimentazione del progetto Graditi curato dall' Istituto di Scienze dell' Alimentazione e dall' Istituto di Protezione Sostenibile delle Piante del Consiglio Nazionale delle Ricerche , con il coinvolgimento di aziende agrarie irpine . Il progetto intende individuare formulazioni di prodotti ad alto valore salutistico basate sull' utilizzo di farine ottenute da grani antichi , con correlati impatti trasversali nella salvaguardia dell' ambiente e nel contrasto ai cambiamenti climatici. Tra le proprietà delle farine ricavate dalle antiche cultivar Carosella, Risciola e Saragolla ci sono: maggiore contenuto di fibra, polifenoli e una più alta attività antiossidante rispetto agli omologhi commerciali. Il 31 maggio 2022 a Napoli, presso Città della Scienza , sono stati mostrati i risultati . Secondo il punto di vista ambientale , l' adozione dei grani antichi negli ordinamenti colturali ha un impatto trasversale nella difesa dell' ambiente e nel contrasto ai cambiamenti climatici, infatti non richiedono fitofarmaci. Secondo il punto di vista della biodiversità agraria , il coinvolgimento di differenti interpreti territoriali contribuisce ad un uso sostenibile del suolo e ad una sana alimentazione, attraverso la formulazione di prodotti di alta qualità. Le produzioni di cereali ottenute nel primo anno dalla sperimentazione (circa 9 tonnellate in totale su quattro aziende) sono interessanti soprattutto per il grano tenero e per le varietà Risciola e Carosella che hanno superato i 30 quintali ad ettaro senza l' utilizzo di concimi e diserbo. Risultato importante perché l' Italia importa il 75% del proprio fabbisogno di grano tenero dall' estero, soprattutto da Francia ed Ungheria. Potenziare la biodiversità agraria, puntando su prodotti salutistici, volano per l' economia locale, è la sfida dell' attività scientifica del Consiglio Nazionale delle Ricerche. Il progetto mira alla predisposizione di un marchio di qualità "Graditi" cui potranno aderire tutte le aziende a forte vocazione territoriale. Le aziende che partecipano al progetto sono: Azienda Agricola Lucifero in Alta Irpinia, Azienda Serrocroce situata in un' area montana nel comune di Monteverde (Av), Pasta Fresca "Le Vecchie Tradizioni" di Immacolata Di Paolo che si trova nel comune di Lioni, Antica Panetteria Molettieri, panificio storico napoletano, Azienda Agricola Graziosi di Frigento, Azienda Iuorio Luigia situata nel comune di Villamaina, Campi Mulino Bencivenga e Podere Cannavina di Alvignano, Azienda Agricola Pompilio a Savignano Irpino. Assistenza Tecnica e Servizi per lo Sviluppo delle Imprese nei seguenti settori: Agricoltura, Progettazione e sviluppo, Finanziamenti pubblici agevolati, Organizzazione aziendale ed Energie rinnovabili Visita il sito internet [Visita il sito internet](#).



Presentati i risultati del primo anno di sperimentazione del progetto Graditi curato dall' Istituto di Scienze dell' Alimentazione e dall' Istituto di Protezione Sostenibile delle Piante del Consiglio Nazionale delle Ricerche , con il coinvolgimento di aziende agrarie irpine . Il progetto intende individuare formulazioni di prodotti ad alto valore salutistico basate sull' utilizzo di farine ottenute da grani antichi , con correlati impatti trasversali nella salvaguardia dell' ambiente e nel contrasto ai cambiamenti climatici. Tra le proprietà delle farine ricavate dalle antiche cultivar Carosella, Risciola e Saragolla ci sono: maggiore contenuto di fibra, polifenoli e una più alta attività antiossidante rispetto agli omologhi commerciali. Il 31 maggio 2022 a Napoli, presso Città della Scienza , sono stati mostrati i risultati . Secondo il punto di vista ambientale , l' adozione dei grani antichi negli ordinamenti colturali ha un impatto trasversale nella difesa dell' ambiente e nel contrasto ai cambiamenti climatici, infatti non richiedono fitofarmaci. Secondo il punto di vista della biodiversità agraria , il coinvolgimento di differenti interpreti territoriali contribuisce ad un uso sostenibile del suolo e ad una sana alimentazione, attraverso la formulazione di prodotti di alta qualità. Le produzioni di cereali ottenute nel primo anno dalla sperimentazione (circa 9 tonnellate in totale su quattro aziende) sono interessanti soprattutto per il grano tenero e per le varietà Risciola e Carosella che hanno superato i 30 quintali ad ettaro senza l' utilizzo di concimi e diserbo. Risultato importante perché l' Italia importa il 75% del proprio fabbisogno di grano tenero dall' estero, soprattutto da Francia ed Ungheria. Potenziare la biodiversità agraria, puntando su prodotti salutistici, volano per l' economia locale, è la sfida

Graditi, Cnr e aziende irpine sfidano la crisi del grano. A Città della Scienza presentato il progetto

in foto dolci realizzati con i grani antichi di Graditi Maggiore contenuto di fibra, polifenoli e una più alta attività antiossidante rispetto agli omologhi commerciali. Sono alcune proprietà delle farine ricavate dalle antiche cultivar Carosella, Risciola e Saragolla, ottenute dalle aziende primarie irpine mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio nazionale delle ricerche nell'ambito del progetto "Grani antichi per nuovi prodotti salutistici - Graditi", presentato oggi, a Napoli, presso Città della scienza partner dell'iniziativa. Ha aperto i lavori il Direttore Generale di Città della Scienza, Massimo Cavaliere: "Si può senz'altro dire che è possibile una agricoltura che unisca ricerca, innovazione e sostenibilità ambientale: una agricoltura in sintonia con la natura, buona per la salute, di più gusto e remunerativa per i produttori. Questo rappresenta il 'Progetto Graditi' che si sviluppa in Campania, con la sua ricca storia agronomica e gastronomica, con la Dieta Mediterranea e con i processi innovativi per la sostenibilità. Una agricoltura diversa quindi non solo è necessaria, ma è concretamente possibile e può diventare protagonista anche nella lotta contro i cambiamenti climatici". 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 ad ettaro senza l'utilizzo di concimi e diserbo. Questo è un risultato importante perché l'Italia importa il 75% del proprio fabbisogno di grano tenero dall'estero soprattutto Francia ed 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 irpine, rappresentate dal capofila Ottavio Lucifero, titolare di una delle principali aziende cerealicole della Campania. "Si parla di grani antichi, ma sorprendentemente si tratta di un progetto di grande modernità, poiché affronta temi estremamente attuali, quali la sostenibilità ambientale, l'educazione alimentare e la salute degli alimenti", ha dichiarato Ottavio Lucifero. Grazie alla filiera sono stati realizzati: farine, prodotti da forno, pasta, birra. "I risultati scientifici del primo anno di attività sono relativi alle indagini chimiche, microbiologiche e nutrizionali di farine a vario grado di setacciatura delle cultivar in questione", ha illustrato Maria Grazia Volpe del Cnr-Isa. "I cereali 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". E se la buona salute inizia a tavola, queste farine integrali sono un concentrato di benessere. Infatti, "Si confermano



in foto dolci realizzati con i grani antichi di Graditi Maggiore contenuto di fibra, polifenoli e una più alta attività antiossidante rispetto agli omologhi commerciali. Sono alcune proprietà delle farine ricavate dalle antiche cultivar Carosella, Risciola e Saragolla, ottenute dalle aziende primarie irpine mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio nazionale delle ricerche nell'ambito del progetto "Grani antichi per nuovi prodotti salutistici - Graditi", presentato oggi, a Napoli, presso Città della scienza partner dell'iniziativa. Ha aperto i lavori il Direttore Generale di Città della Scienza, Massimo Cavaliere: "Si può senz'altro dire che è possibile una agricoltura che unisca ricerca, innovazione e sostenibilità ambientale: una agricoltura in sintonia con la natura, buona per la salute, di più gusto e remunerativa per i produttori. Questo rappresenta il 'Progetto Graditi' che si sviluppa in Campania, con la sua ricca storia agronomica e gastronomica, con la Dieta Mediterranea e con i processi innovativi per la sostenibilità. Una agricoltura diversa quindi non solo è necessaria, ma è concretamente possibile e può diventare protagonista anche nella lotta contro i cambiamenti climatici". 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 ad ettaro senza l'utilizzo di concimi e diserbo. Questo è un risultato importante perché l'Italia importa il 75% del proprio fabbisogno di grano tenero dall'estero soprattutto Francia ed 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 irpine, rappresentate dal

una preziosa fonte di fibre, utili ad esempio nella prevenzione di alcuni tipi di cancro e malattie neurovegetative e di polifenoli, che annoverano tra i componenti principali acido gallico, acido idrossibenzoico, acido clorogenico, acidi ferulici, apigenine (aglicone e glicosilate). Parallelamente il profilo dei trigliceridi ha evidenziato la presenza soprattutto di componenti polinsature, con rapporto 3/ 6 circa di 1:5, abbastanza vicino al rapporto ottimale a cui tali composti esplicano la loro efficacia benefica sulla salute dell' uomo ", ha proseguito Maria Grazia Volpe. Un altro dato interessante è l' elevata presenza di amilosio, rispetto agli omologhi prodotti commerciali, che svolge un ruolo importante nell' ostacolare le malattie degenerative. " Questo risultato merita di essere menzionato approfondito con studi in vivo " ha aggiunto la ricercatrice. " Una maggiore presenza di amilosio incide sull' indice glicemico in quanto, come riportato in letteratura, esiste una correlazione positiva tra la quantità di amilosio e la percentuale di amido resistente. Detta percentuale risulta essere la porzione non digerita all' interno dello stomaco e arriva intatta nell' intestino crasso dove svolge un ruolo analogo a quello delle fibre alimentari, con effetti fisiologici importanti per la salute umana ". La filiera permetterà lo sviluppo futuro di una nuova linea di prodotti alimentari funzionali, naturalmente arricchiti in componenti salutistiche, che saranno corredati di tabelle nutrizionali e claims diretti a un consumatore sempre più esigente e informato. Il progetto mira alla predisposizione di un marchio di qualità "Graditi " cui potranno aderire tutte le aziende a forte vocazione territoriale. " L' Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr ha proposto un nuovo tipo di rotazione con cereale /antico/canapa/favino che favorisce il mantenimento della fertilità agronomica eliminando l' utilizzo per quanto possibile di concimi di sintesi per ridurre le emissioni in atmosfera e contrastare i cambiamenti climatici " ha aggiunto Giuseppe Sorrentino ricercatore dell' Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr. La sede di Portici ha stipulato un accordo di collaborazione con il CREA di Foggia per la caratterizzazione morfologica di questi grani e la loro iscrizione nel registro delle vecchie varietà campane. " La valorizzazione delle varietà autoctone soprattutto in Campania ha grandi potenzialità di sviluppo nei prossimi cinque anni ", ha concluso il ricercatore. Completa il quadro del partenariato di 'Graditi' l' Istituto Tecnico Agrario "G. De Gruttola". Le aziende partecipanti Azienda agricola Lucifero : si trova in Alta Irpinia, nell' agro di Zungoli (AV) di proprietà dei Marchesi Susanna di Sant' Eligio, ha un indirizzo di tipo cerealicolo-zootecnico, essendo a proprietaria di circa 200 capi, fra bovine da latte. L' ordinamento colturale è costituito da cereali (frumento, orzo, avena) avvicendati ad erbai di leguminose (medica, trifoglio, sulla), e mais o sorgo da foraggio. Azienda Serrocroce . Situata in un' area montana nel comune di Monteverde , ha una forte connotazione cerealicola. Recentemente è stata avviata anche la coltivazione del luppolo per una filiera chiusa destinata alla produzione della birra aziendale, (primo birrifico agricolo campano), dove i cereali vengono trasformati direttamente in azienda. Pasta Fresca "Le Vecchie Tradizioni" di Immacolata Di Paolo. L' azienda, a gestione familiare nel 1986, si trova nel comune di Lioni e vanta una lunga tradizione soprattutto nel settore della pasta fresca. Antica

Panetteria Molettieri. Panificio storico napoletano caratterizzato dalla scelta di nuove farine e da innovazioni per realizzare prodotti ad elevato valore salutistico a base di farina di Tritordeum, cereale, frutto di un incrocio tra due diverse specie, con ottime proprietà salutistiche e resistente alla siccità; farine gluten free derivati da canapa, sorgo bianco e quinoa. Azienda Agricola Graziosi. Situata nel comune di Frigento, produce cereali nella Valle del fiume Ufita ed ha recentemente introdotto la coltivazione della Risciola, un grano tenero tipico dell' area irpina dalle eccellenti caratteristiche di panificazione Azienda luorio Luigia. Situata nel Comune di Villamaina in prossimità dell' area della Valle d' Ansanto ha un indirizzo cerealicolo, foraggero olivicolo, viticolo con prevalenza di cereali (grano duro e tenero ed orzo da birra e granella per il bestiame). Campi Mulino Bencivenga e podere Cannavina. I terreni si trovano in via S. Giacomo a 1500 metri dal paese di Alvignano e sono caratterizzati da una produzione cerealicola con agricoltura biologica di grani antichi: grano tenero, varietà Soleio, grano tenero antico, varietà Risciola, varietà Autonomia tipo B e grano duro "Senatore Cappelli", Legumi, fagioli e ceci. Si tratta del mulino di riferimento dove si sono moliti fino ad oggi tutti i grani del progetto Graditi. Il mulino ha due macine a pietra, un plansichter e uno svecciatore pulitore tutte macchine Baldeschi e Sandreani, antica fabbrica di mulini, coltiviamo anche noi grani antichi in agricoltura biologica, Saragolla, Risciola, Marzuolo Farro dicocco e altri. Azienda Agricola Pompilio. Situata a Savignano Irpino ha un indirizzo cerealicolo zootecnico con capi di bestiame da carne allevati allo stato brado. Iscrizione all' Albo del Vitello Bianco Appenninico (Igp). in foto Graditi, scuola alberghiera in foto la presentazione dei risultati di Graditi in foto Giuseppe De Caro con il Direttore Generale di Citta della Scienza Massimo Cavaliere

Grani antichi, una materia prima essenziale per creare prodotti salutistici

Sono più ricche di fibra e antiossidanti le farine ricavate dalle cultivar di grani antichi come Carosella, Risciola e Saragolla. Ottenute dalle aziende agricole irpine mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr), tali materie prime sono alla base del progetto 'Grani antichi per nuovi prodotti salutistici - Graditi', presentato a Napoli presso Città della scienza, partner dell' iniziativa. 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. Le produzioni di cereali ottenute nel primo anno dalla sperimentazione (circa nove tonnellate in totale sulle quattro 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 suo fabbisogno di grano tenero dall' estero, soprattutto da Francia e Ungheria. La sfida dell' attività scientifica del Cnr consiste nel valorizzare la biodiversità agraria , puntando su prodotti salutistici, volano per l' economia locale. 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. La filiera permetterà lo sviluppo futuro di una nuova linea di prodotti alimentari funzionali : il progetto punta infatti alla predisposizione di un marchio di qualità 'Graditi' cui potranno aderire tutte le aziende a forte vocazione territoriale. © Riproduzione Riservata.



Dai grani antichi nuovi prodotti salutistici e sostenibili

(ANSA) - MILANO, 01 GIU - Sono più ricche di fibra e antiossidanti, le farine ricavate dalle antiche cultivar di grano Carosella, Risciola e Saragolla, ottenute dalle aziende agricole irpine mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr) nell' ambito del progetto 'Grani antichi per nuovi prodotti salutistici - Graditi', presentato a Napoli presso Città della scienza, 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 irpine. 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. La filiera permetterà lo sviluppo futuro di una nuova linea di prodotti alimentari funzionali: il progetto mira infatti alla predisposizione di un marchio di qualità 'Graditi' cui potranno aderire tutte le aziende a forte vocazione territoriale. (ANSA).



Dai grani antichi nuovi prodotti salutistici e sostenibili

01 Giugno 2022

(ANSA) - MILANO, 01 GIU - Sono più ricche di fibra e antiossidanti, le farine ricavate dalle antiche cultivar di grano Carosella, Risciola e Saragolla, ottenute dalle aziende agricole irpine mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr) nell'ambito del progetto 'Grani antichi per nuovi prodotti salutistici - Graditi', presentato a Napoli presso Città della scienza, 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 diserbio. 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 irpine. 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. La filiera permetterà lo sviluppo futuro di una nuova linea di prodotti alimentari funzionali: il progetto mira infatti alla predisposizione di un marchio di qualità 'Graditi' cui potranno aderire tutte le aziende a forte vocazione territoriale. (ANSA). © Riproduzione riservata.



Dai grani antichi nuovi prodotti salutistici e sostenibili

(ANSA) - MILANO, 01 GIU - Sono più ricche di fibra e antiossidanti, le farine ricavate dalle antiche cultivar di grano Carosella, Risciola e Saragolla, ottenute dalle aziende agricole irpine mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr) nell' ambito del progetto 'Grani antichi per nuovi prodotti salutistici - Graditi', presentato a Napoli presso Città della scienza, 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 irpine. 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. La filiera permetterà lo sviluppo futuro di una nuova linea di prodotti alimentari funzionali: il progetto mira infatti alla predisposizione di un marchio di qualità 'Graditi' cui potranno aderire tutte le aziende a forte vocazione territoriale. (ANSA).



Da 'Graditi': una sfida locale alla 'crisi' del grano

Redazione Press Italia

'Grani antichi per nuovi prodotti salutistici' è il progetto a cura dell' Isa e Ipsp del Consiglio nazionale delle ricerche, con il coinvolgimento di aziende irpine, che partendo dalla sperimentazione sulle sementi Carosella, Risciola e Saragolla, intende valorizzare le farine ottenute da varietà di grani diffuse nel passato. I vantaggi: maggiore contenuto di fibra e polifenoli, notevole attività antiossidante, elevata presenza di amilosio che contrasta le patologie degenerative. Presentati oggi i risultati presso Città della Scienza a Napoli.

NAPOLI - Maggiore contenuto di fibra, polifenoli e una più alta attività antiossidante rispetto agli omologhi commerciali. Sono alcune proprietà delle farine ricavate dalle antiche cultivar Carosella, Risciola e Saragolla, ottenute dalle aziende primarie irpine mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio nazionale delle ricerche nell' ambito del progetto 'Grani antichi per nuovi prodotti salutistici - Graditi', presentato oggi, a Napoli, presso Città della Scienza partner dell' iniziativa. Ha aperto i lavori il Direttore Generale di Città della Scienza, Massimo Cavaliere: 'Si può senz' altro dire che è possibile una agricoltura che unisca ricerca, innovazione e sostenibilità ambientale: una agricoltura in sintonia con la natura, buona per la salute, di più gusto e remunerativa per i produttori. Questo rappresenta il 'Progetto Graditi' che si sviluppa in Campania, con la sua ricca storia agronomica e gastronomica, con la Dieta Mediterranea e con i processi innovativi per la sostenibilità. Una agricoltura diversa quindi non solo è necessaria, ma è concretamente possibile e può diventare protagonista anche nella lotta contro i cambiamenti climatici'. 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 ad ettaro senza l' utilizzo di concimi e diserbo. Questo è un risultato importante perché l' Italia importa il 75% del proprio fabbisogno di grano tenero dall' estero soprattutto Francia ed 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 irpine, rappresentate dal capofila Ottavio Lucifero, titolare di una delle principali aziende cerealicole della Campania. 'Si parla di grani antichi, ma sorprendentemente si tratta di un progetto di grande modernità, poiché affronta temi estremamente attuali, quali la sostenibilità ambientale, l' educazione alimentare e la salute degli alimenti', ha dichiarato Ottavio Lucifero. Grazie alla filiera sono stati realizzati: farine, prodotti da forno, pasta, birra. I risultati scientifici del primo anno di attività sono relativi alle indagini



Press Italia

Città della Scienza

chimiche, microbiologiche e nutrizionali di farine a vario grado di setacciatura delle cultivar in questione', ha illustrato Maria Grazia Volpe del Cnr-Isa. 'I cereali 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'. E se la buona salute inizia a tavola, queste farine integrali sono un concentrato di benessere. Infatti, 'Si confermano una preziosa fonte di fibre, utili ad esempio nella prevenzione di alcuni tipi di cancro e malattie neurovegetative e di polifenoli, che annoverano tra i componenti principali acido gallico, acido idrossibenzoico, acido clorogenico, acidi ferulici, apigenine (aglicone e glicosilate). Parallelamente il profilo dei trigliceridi ha evidenziato la presenza soprattutto di componenti polinsature, con rapporto 3/ 6 circa di 1:5, abbastanza vicino al rapporto ottimale a cui tali composti esplicano la loro efficacia benefica sulla salute dell' uomo', ha proseguito Maria Grazia Volpe. Un altro dato interessante è l' elevata presenza di amilosio, rispetto agli omologhi prodotti commerciali, che svolge un ruolo importante nell' ostacolare le malattie degenerative. 'Questo risultato merita di essere menzionato approfondito con studi in vivo' ha aggiunto la ricercatrice. 'Una maggiore presenza di amilosio incide sull' indice glicemico in quanto, come riportato in letteratura, esiste una correlazione positiva tra la quantità di amilosio e la percentuale di amido resistente. Detta percentuale risulta essere la porzione non digerita all' interno dello stomaco e arriva intatta nell' intestino crasso dove svolge un ruolo analogo a quello delle fibre alimentari, con effetti fisiologici importanti per la salute umana'. La filiera permetterà lo sviluppo futuro di una nuova linea di prodotti alimentari funzionali, naturalmente arricchiti in componenti salutistiche, che saranno corredati di tabelle nutrizionali e claims diretti a un consumatore sempre più esigente e informato. Il progetto mira alla predisposizione di un marchio di qualità 'Graditi' cui potranno aderire tutte le aziende a forte vocazione territoriale. 'L' Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr ha proposto un nuovo tipo di rotazione con cereale /antico/canapa/favino che favorisce il mantenimento della fertilità agronomica eliminando l' utilizzo per quanto possibile di concimi di sintesi per ridurre le emissioni in atmosfera e contrastare i cambiamenti climatici' ha aggiunto Giuseppe Sorrentino ricercatore dell' Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr. La sede di Portici ha stipulato un accordo di collaborazione con il CREA di Foggia per la caratterizzazione morfologica di questi grani e la loro iscrizione nel registro delle vecchie varietà campane. 'La valorizzazione delle varietà autoctone soprattutto in Campania ha grandi potenzialità di sviluppo nei prossimi cinque anni', ha concluso il ricercatore. Completa il quadro del partenariato di 'Graditi' l' Istituto Tecnico Agrario 'G. De Gruttola'. Graditi Tour Le aziende che partecipano al progetto aprono le porte ai giornalisti affinché possano conoscere da vicino le attività e i prodotti della filiera 'Graditi'. È possibile prenotare la visita in azienda prendendo i contatti per un appuntamento. Azienda agricola Lucifero Si trova in Alta Irpinia, nell' agro di Zungoli (AV) di proprietà dei Marchesi Susanna di Sant' Eligio, ha un indirizzo di tipo cerealicolo-zootecnico, essendo a proprietaria di circa 200 capi, fra bovine da latte. L' ordinamento colturale è costituito

Press Italia

Città della Scienza

da cereali (frumento, orzo, avena) avvicendati ad erbai di leguminose (medica, trifoglio, sulla), e mais o sorgo da foraggio. Cell.3356534730; aziendalucifero@gmail.com Azienda Serrocroce Situata in un' area montana nel comune di Monteverde (AV), ha una forte connotazione cerealicola. Recentemente è stata avviata anche la coltivazione del luppolo per una filiera chiusa destinata alla produzione della birra aziendale, (primo birrifico agricolo campano), dove i cereali vengono trasformati direttamente in azienda. Tel. 0827 86219, tel. 082786219, info@serrocroce.it Cell. 347/1534909 (referente aziendale Carmela,) info@serrocroce.it Pasta Fresca 'Le Vecchie Tradizioni' di Immacolata Di Paolo L' azienda, a gestione familiare nel 1986, si trova nel comune di Lioni (AV) e vanta una lunga tradizione soprattutto nel settore della pasta fresca. Tel. 0827/46357, cell. 349 3694480, info@pastaimmacolata.it Antica Panetteria Molettieri Panificio storico napoletano caratterizzato dalla scelta di nuove farine e da innovazioni per realizzare prodotti ad elevato valore salutistico a base di farina di Tritordeum, cereale, frutto di un incrocio tra due diverse specie, con ottime proprietà salutistiche e resistente alla siccità; farine gluten free derivati da canapa, sorgo bianco e quinoa. Tel. 081/422220 Azienda Agricola Graziosi Situata nel comune di Frigento (AV), produce cereali nella Valle del fiume Ufita ed ha recentemente introdotto la coltivazione della Risciola, un grano tenero tipico dell' area irpina dalle eccellenti caratteristiche di panificazione Tel. 3314247516, g.antoniomr@libero.it Azienda Luorio Luigia Situata nel Comune di Villamaina (AV) in prossimità dell' area della Valle d' Ansanto ha un indirizzo cerealicolo, foraggero olivicolo, viticolo con prevalenza di cereali (grano duro e tenero ed orzo da birra e granella per il bestiame). Cell. 340/9833779, montmicky@libero.it Campi Mulino Bencivenga e podere Cannavina I terreni si trovano in via S. Giacomo a 1500 metri dal paese di Alvignano (AV) e sono caratterizzati da una produzione cerealicola con agricoltura biologica di grani antichi: grano tenero, varietà Soleio, grano tenero antico, varietà Risciola, varietà Autonomia tipo B e grano duro 'Senatore Cappelli', Legumi, fagioli e ceci. Si tratta del mulino di riferimento dove si sono moliti fino ad oggi tutti i grani del progetto Graditi. Il mulino ha due macine a pietra, un plansichter e uno svecciatore pulitore tutte macchine Baldeschi e Sandreani, antica fabbrica di mulini, coltiviamo anche noi grani antichi in agricoltura biologica, Saragolla, Risciola, Marzuolo Farro dicocco e altri. Tel. 0823/869302, info@mulinobencivenga.it Azienda Agricola Pompilio Situata a Savignano Irpino (AV) ha un indirizzo cerealicolo zootecnico con capi di bestiame da carne allevati allo stato brado. Iscrizione all' Albo del Vitello Bianco Appenninico (IGP) E mail: pompilioroberto@libero.it FONTE: Ufficio Stampa CNR.

Da 'Graditi': una sfida locale alla 'crisi' del grano

Maggiore contenuto di fibra, polifenoli e una più alta attività antiossidante rispetto agli omologhi commerciali. Sono alcune proprietà delle farine ricavate dalle antiche cultivar Carosella, Risciola e Saragolla, ottenute dalle aziende primarie irpine mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio nazionale delle ricerche nell'ambito del progetto 'Grani antichi per nuovi prodotti salutistici - Graditi', presentato oggi, a Napoli, presso Città della scienza partner dell'iniziativa. Ha aperto i lavori il Direttore Generale di Città della Scienza, Massimo Cavaliere: «Si può senz'altro dire che è possibile una agricoltura che unisca ricerca, innovazione e sostenibilità ambientale: una agricoltura in sintonia con la natura, buona per la salute, di più gusto e remunerativa per i produttori. Questo rappresenta il 'Progetto Graditi' che si sviluppa in Campania, con la sua ricca storia agronomica e gastronomica, con la Dieta Mediterranea e con i processi innovativi per la sostenibilità. Una agricoltura diversa quindi non solo è necessaria, ma è concretamente possibile e può diventare protagonista anche nella lotta contro i cambiamenti climatici». 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 ad ettaro senza l'utilizzo di concimi e diserbo. Questo è un risultato importante perché l'Italia importa il 75% del proprio fabbisogno di grano tenero dall'estero soprattutto Francia ed 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 irpine, rappresentate dal capofila Ottavio Lucifero, titolare di una delle principali aziende cerealicole della Campania. «Si parla di grani antichi, ma sorprendentemente si tratta di un progetto di grande modernità, poiché affronta temi estremamente attuali, quali la sostenibilità ambientale, l'educazione alimentare e la salute degli alimenti»: ha dichiarato Ottavio Lucifero. Grazie alla filiera sono stati realizzati: farine, prodotti da forno, pasta, birra. 'I risultati scientifici del primo anno di attività sono relativi alle indagini chimiche, microbiologiche e nutrizionali di farine a vario grado di setacciatura delle cultivar in questione', ha illustrato Maria Grazia Volpe del Cnr-Isa. 'I cereali 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'. E se la buona salute inizia a tavola, queste farine integrali sono un concentrato di benessere. Infatti, 'Si confermano una preziosa fonte di fibre, utili



ad esempio nella prevenzione di alcuni tipi di cancro e malattie neurovegetative e di polifenoli, che annoverano tra i componenti principali acido gallico, acido idrossibenzoico, acido clorogenico, acidi ferulici, apigenine (aglicone e glicosilate). Parallelamente il profilo dei trigliceridi ha evidenziato la presenza soprattutto di componenti polinsature, con rapporto 3/ 6 circa di 1:5, abbastanza vicino al rapporto ottimale a cui tali composti esplicano la loro efficacia benefica sulla salute dell'uomo', ha proseguito Maria Grazia Volpe. Un altro dato interessante è l'elevata presenza di amilosio, rispetto agli omologhi prodotti commerciali, che svolge un ruolo importante nell'ostacolare le malattie degenerative. 'Questo risultato merita di essere menzionato approfondito con studi in vivo' ha aggiunto la ricercatrice. 'Una maggiore presenza di amilosio incide sull'indice glicemico in quanto, come riportato in letteratura, esiste una correlazione positiva tra la quantità di amilosio e la percentuale di amido resistente. Detta percentuale risulta essere la porzione non digerita all'interno dello stomaco e arriva intatta nell'intestino crasso dove svolge un ruolo analogo a quello delle fibre alimentari, con effetti fisiologici importanti per la salute umana'. La filiera permetterà lo sviluppo futuro di una nuova linea di prodotti alimentari funzionali, naturalmente arricchiti in componenti salutistiche, che saranno corredati di tabelle nutrizionali e claims diretti a un consumatore sempre più esigente e informato. Il progetto mira alla predisposizione di un marchio di qualità 'Graditi' cui potranno aderire tutte le aziende a forte vocazione territoriale. «L'Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr ha proposto un nuovo tipo di rotazione con cereale /antico/canapa/favino che favorisce il mantenimento della fertilità agronomica eliminando l'utilizzo per quanto possibile di concimi di sintesi per ridurre le emissioni in atmosfera e contrastare i cambiamenti climatici» ha aggiunto Giuseppe Sorrentino ricercatore dell'Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr. La sede di Portici ha stipulato un accordo di collaborazione con il CREA di Foggia per la caratterizzazione morfologica di questi grani e la loro iscrizione nel registro delle vecchie varietà campane. «La valorizzazione delle varietà autoctone soprattutto in Campania ha grandi potenzialità di sviluppo nei prossimi cinque anni»: ha concluso il ricercatore. Completa il quadro del partenariato di 'Graditi' l'Istituto Tecnico Agrario 'G. De Gruttola'. Graditi Tour Le aziende che partecipano al progetto aprono le porte ai giornalisti affinché possano conoscere da vicino le attività e i prodotti della filiera 'Graditi'. È possibile prenotare la visita in azienda prendendo i contatti per un appuntamento. Azienda agricola Lucifero Si trova in Alta Irpinia, nell'agro di Zungoli (AV) di proprietà dei Marchesi Susanna di Sant'Eligio, ha un indirizzo di tipo cerealicolo-zootecnico, essendo a proprietaria di circa 200 capi, fra bovine da latte. L'ordinamento colturale è costituito da cereali (frumento, orzo, avena) avvicendati ad erbai di leguminose (medica, trifoglio, sulla), e mais o sorgo da foraggio. Cell . 3356534730 e mail : aziendalucifero@gmail.com Azienda Serrocroce Situata in un'area montana nel comune di Monteverde (AV), ha una forte connotazione cerealicola. Recentemente è stata avviata anche la coltivazione del luppolo per una filiera chiusa destinata alla produzione della birra aziendale, (primo birrifico agricolo campano), dove i cereali vengono trasformati direttamente in azienda. Tel

. 0827 86219 tel . 082786219 e mail : info@serrocroce.it Cell . 347/1534909 (referente aziendale Carmela,) Pasta Fresca 'Le Vecchie Tradizioni' di Immacolata Di Paolo L'azienda, a gestione familiare nel 1986, si trova nel comune di Lioni (AV) e vanta una lunga tradizione soprattutto nel settore della pasta fresca. Tel . 0827/46357 cell . 349 3694480 e mail : info@pastaimmacolata.it Antica Panetteria Molettieri Panificio storico napoletano caratterizzato dalla scelta di nuove farine e da innovazioni per realizzare prodotti ad elevato valore salutistico a base di farina di Tritordeum, cereale, frutto di un incrocio tra due diverse specie, con ottime proprietà salutistiche e resistente alla siccità; farine gluten free derivati da canapa, sorgo bianco e quinoa. Tel . 081/422220 Azienda Agricola Graziosi Situata nel comune di Frigento (AV), produce cereali nella Valle del fiume Ufita ed ha recentemente introdotto la coltivazione della Risciola, un grano tenero tipico dell'area irpina dalle eccellenti caratteristiche di panificazione Tel . 3314247516 e mail : g.antoniomr@libero.it Azienda luorio Luigia Situata nel Comune di Villamaina (AV) in prossimità dell'area della Valle d' Ansanto ha un indirizzo cerealicolo, foraggero olivicolo, viticolo con prevalenza di cereali (grano duro e tenero ed orzo da birra e granella per il bestiame). Cell . 340/9833779 e mail : montmicky@libero.it Campi Mulino Bencivenga e podere Cannavina I terreni si trovano in via S. Giacomo a 1500 metri dal paese di Alvignano (AV) e sono caratterizzati da una produzione cerealicola con agricoltura biologica di grani antichi: grano tenero, varietà Soleio, grano tenero antico, varietà Risciola, varietà Autonomia tipo B e grano duro 'Senatore Cappelli', Legumi, fagioli e ceci. Si tratta del mulino di riferimento dove si sono moliti fino ad oggi tutti i grani del progetto Graditi. Il mulino ha due macine a pietra, un plansichter e uno svecciatore pulitore tutte macchine Baldeschi e Sandreani, antica fabbrica di mulini, coltiviamo anche noi grani antichi in agricoltura biologica, Saragolla, Risciola, Marzuolo Farro dicocco e altri. Tel . 0823/869302 e mail : info@mulinobencivenga.it Azienda Agricola Pompilio Situata a Savignano Irpino (AV) ha un indirizzo cerealicolo zootecnico con capi di bestiame da carne allevati allo stato brado. Iscrizione all'Albo del Vitello Bianco Appenninico (IGP) e mail : pompilioroberto@libero.it

Progetto Graditi: una sfida locale alla crisi del grano

Redazione

Presentato a Napoli, presso Città della scienza partner dell' iniziativa, il progetto 'Grani antichi per nuovi prodotti salutistici - Graditi' Eventi Redazione 5 - 1 Giugno 2022 Maggiore contenuto di fibra, polifenoli e una più alta attività antiossidante rispetto agli omologhi commerciali. Sono alcune proprietà delle farine ricavate dalle antiche cultivar Carosella, Risciola e Saragolla, ottenute dalle aziende primarie irpine mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio nazionale delle ricerche nell' ambito del progetto 'Grani antichi per nuovi prodotti salutistici - Graditi', presentato ieri, a Napoli, presso Città della scienza partner dell' iniziativa. Ha aperto i lavori il Direttore Generale di Città della Scienza, Massimo Cavaliere: ' Si può senz' altro dire che è possibile una agricoltura che unisca ricerca, innovazione e sostenibilità ambientale: una agricoltura in sintonia con la natura, buona per la salute, di più gusto e remunerativa per i produttori. Questo rappresenta il 'Progetto Graditi' che si sviluppa in Campania, con la sua ricca storia agronomica e gastronomica, con la Dieta Mediterranea e con i processi innovativi per la sostenibilità. Una agricoltura diversa quindi non solo è necessaria, ma è concretamente possibile e può diventare protagonista anche nella lotta contro i cambiamenti climatici '. 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 ad ettaro senza l' utilizzo di concimi e diserbo. Questo è un risultato importante perché l' Italia importa il 75% del proprio fabbisogno di grano tenero dall' estero soprattutto Francia ed Ungheria. La sfida dell' attività scientifica del Cnr è quella di valorizzare la biodiversità agraria, puntando su prodotti salutistici, volano per l' economia locale . Un progetto 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, rappresentate dal capofila Ottavio Lucifero, titolare di una delle principali aziende cerealicole della Campania. ' Si parla di grani antichi, ma sorprendentemente si tratta di un progetto di grande modernità, poiché affronta temi estremamente attuali, quali la sostenibilità ambientale, l' educazione alimentare e la salute degli alimenti ', ha dichiarato Ottavio Lucifero. Grazie alla filiera sono stati realizzati: farine, prodotti da forno, pasta, birra. ' I risultati scientifici del primo anno di attività sono relativi alle indagini chimiche, microbiologiche e nutrizionali di farine a vario grado di setacciatura delle cultivar in questione ', ha illustrato Maria Grazia Volpe del Cnr-Isa. ' I cereali 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 '.



Presentato a Napoli, presso Città della scienza partner dell' iniziativa, il progetto 'Grani antichi per nuovi prodotti salutistici - Graditi' Eventi Redazione 5 - 1 Giugno 2022 Maggiore contenuto di fibra, polifenoli e una più alta attività antiossidante rispetto agli omologhi commerciali. Sono alcune proprietà delle farine ricavate dalle antiche cultivar Carosella, Risciola e Saragolla, ottenute dalle aziende primarie irpine mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio nazionale delle ricerche nell' ambito del progetto 'Grani antichi per nuovi prodotti salutistici - Graditi', presentato ieri, a Napoli, presso Città della scienza partner dell' iniziativa. Ha aperto i lavori il Direttore Generale di Città della Scienza, Massimo Cavaliere: ' Si può senz' altro dire che è possibile una agricoltura che unisca ricerca, innovazione e sostenibilità ambientale: una agricoltura in sintonia con la natura, buona per la salute, di più gusto e remunerativa per i produttori. Questo rappresenta il 'Progetto Graditi' che si sviluppa in Campania, con la sua ricca storia agronomica e gastronomica, con la Dieta Mediterranea e con i processi innovativi per la sostenibilità. Una agricoltura diversa quindi non solo è necessaria, ma è concretamente possibile e può diventare protagonista anche nella lotta contro i cambiamenti climatici '. 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 ad ettaro senza l' utilizzo di concimi e diserbo. Questo è un risultato importante perché l' Italia importa il 75% del proprio fabbisogno di grano tenero dall' estero soprattutto Francia ed Ungheria. La sfida dell' attività scientifica del Cnr è quella di valorizzare la biodiversità agraria, puntando su prodotti salutistici, volano per l' economia locale . Un progetto 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, rappresentate dal capofila Ottavio Lucifero, titolare di una delle principali aziende cerealicole della Campania. ' Si parla di grani antichi, ma sorprendentemente si tratta di un progetto di grande modernità, poiché affronta temi estremamente attuali, quali la sostenibilità ambientale, l' educazione alimentare e la salute degli alimenti ', ha dichiarato Ottavio Lucifero. Grazie alla filiera sono stati realizzati: farine, prodotti da forno, pasta, birra. ' I risultati scientifici del primo anno di attività sono relativi alle indagini chimiche, microbiologiche e nutrizionali di farine a vario grado di setacciatura delle cultivar in questione ', ha illustrato Maria Grazia Volpe del Cnr-Isa. ' I cereali 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 '.

Horeca News

Città della Scienza

E se la buona salute inizia a tavola, queste farine integrali sono un concentrato di benessere. Infatti, ' Si confermano una preziosa fonte di fibre, utili ad esempio nella prevenzione di alcuni tipi di cancro e malattie neurovegetative e di polifenoli, che annoverano tra i componenti principali acido gallico, acido idrossibenzoico, acido clorogenico, acidi ferulici, apigenine (aglicone e glicosilate). Parallelamente il profilo dei trigliceridi ha evidenziato la presenza soprattutto di componenti polinsature, con rapporto 3/ 6 circa di 1:5, abbastanza vicino al rapporto ottimale a cui tali composti esplicano la loro efficacia benefica sulla salute dell' uomo ', ha proseguito Maria Grazia Volpe . Un altro dato interessante è l' elevata presenza di amilosio, rispetto agli omologhi prodotti commerciali, che svolge un ruolo importante nell' ostacolare le malattie degenerative. 'Q uesto risultato merita di essere menzionato approfondito con studi in vivo ' ha aggiunto la ricercatrice . ' Una maggiore presenza di amilosio incide sull' indice glicemico in quanto, come riportato in letteratura, esiste una correlazione positiva tra la quantità di amilosio e la percentuale di amido resistente. Detta percentuale risulta essere la porzione non digerita all' interno dello stomaco e arriva intatta nell' intestino crasso dove svolge un ruolo analogo a quello delle fibre alimentari, con effetti fisiologici importanti per la salute umana '. La filiera permetterà lo sviluppo futuro di una nuova linea di prodotti alimentari funzionali, naturalmente arricchiti in componenti salutistiche, che saranno corredati di tabelle nutrizionali e claims diretti a un consumatore sempre più esigente e informato. Il progetto mira alla predisposizione di un marchio di qualità 'Graditi' cui potranno aderire tutte le aziende a forte vocazione territoriale. ' L' Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr ha proposto un nuovo tipo di rotazione con cereale /antico/canapa/favino che favorisce il mantenimento della fertilità agronomica eliminando l' utilizzo per quanto possibile di concimi di sintesi per ridurre le emissioni in atmosfera e contrastare i cambiamenti climatici ' ha aggiunto Giuseppe Sorrentino ricercatore dell' Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr . La sede di Portici ha stipulato un accordo di collaborazione con il CREA di Foggia per la caratterizzazione morfologica di questi grani e la loro iscrizione nel registro delle vecchie varietà campane. ' La valorizzazione delle varietà autoctone soprattutto in Campania ha grandi potenzialità di sviluppo nei prossimi cinque anni ', ha concluso il ricercatore .

Questo articolo ha una valutazione media di: Ancora nessun voto. Autore articolo: Redazione 5 Altri articoli: Puoi usare i filtri dei menu a tendina per selezionare gli autori o le categorie o fare una ricerca libera. All Angela Petroccione Davide Di Vietro Fabio Russo Redazione 7 Horecanews ninmorfeo Redazione Redazione 2 Redazione 3 Redazione 4 Redazione 5 Rosaria Castaldo Simona Riccio Valentina Masotti.

'Graditi': in Campania la sfida locale alla 'crisi' del grano

Sperimentare sulle sementi Carosella, Risciola e Saragolla, per valorizzare le farine ottenute da varietà di grani diffuse nel passato: presentati oggi i risultati presso Città della Scienza a Napoli

MeteoWeb 'Grani antichi per nuovi prodotti salutistici' è il progetto a cura dell'Isa e Ipsp del Consiglio nazionale delle ricerche, con il coinvolgimento di aziende irpine, che partendo dalla sperimentazione sulle sementi Carosella, Risciola e Saragolla, intende valorizzare le farine ottenute da varietà di grani diffuse nel passato. I vantaggi: maggiore contenuto di fibra e polifenoli, notevole attività antiossidante, elevata presenza di amilosio che contrasta le patologie degenerative. Maggiore contenuto di fibra, polifenoli e una più alta attività antiossidante rispetto agli omologhi commerciali. Sono alcune proprietà delle farine ricavate dalle antiche cultivar Carosella, Risciola e Saragolla, ottenute dalle aziende primarie irpine mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio nazionale delle ricerche nell'ambito del progetto 'Grani antichi per nuovi prodotti salutistici - Graditi', presentato oggi, a Napoli, presso Città della scienza partner dell'iniziativa. Ha aperto i lavori il Direttore Generale di Città della Scienza, Massimo Cavaliere: 'Si può senz'altro dire che è possibile una agricoltura che unisca ricerca, innovazione e sostenibilità ambientale: una agricoltura in sintonia con la natura, buona per la salute, di più gusto e remunerativa per i produttori. Questo rappresenta il 'Progetto Graditi' che si sviluppa in Campania, con la sua ricca storia agronomica e gastronomica, con la Dieta Mediterranea e con i processi innovativi per la sostenibilità. Una agricoltura diversa quindi non solo è necessaria, ma è concretamente possibile e può diventare protagonista anche nella lotta contro i cambiamenti climatici'. 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 ad ettaro senza l'utilizzo di concimi e diserbo. Questo è un risultato importante perché l'Italia importa il 75% del proprio fabbisogno di grano tenero dall'estero soprattutto Francia ed 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 irpine, rappresentate dal capofila Ottavio Lucifero, titolare di una delle principali aziende cerealicole della Campania. 'Si parla di grani antichi, ma sorprendentemente si tratta di un progetto di grande modernità, poiché affronta temi estremamente attuali, quali la sostenibilità ambientale, l'educazione alimentare e la salute degli alimenti', ha dichiarato Ottavio Lucifero. Grazie alla filiera sono stati realizzati: farine, prodotti da forno, pasta, birra. 'I risultati scientifici



Meteo Web

Città della Scienza

del primo anno di attività sono relativi alle indagini chimiche, microbiologiche e nutrizionali di farine a vario grado di setacciatura delle cultivar in questione', ha illustrato Maria Grazia Volpe del Cnr-Isa. 'I cereali 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'. E se la buona salute inizia a tavola, queste farine integrali sono un concentrato di benessere. Infatti, 'Si confermano una preziosa fonte di fibre, utili ad esempio nella prevenzione di alcuni tipi di cancro e malattie neurovegetative e di polifenoli, che annoverano tra i componenti principali acido gallico, acido idrossibenzoico, acido clorogenico, acidi ferulici, apigenine (aglicone e glicosilate). Parallelamente il profilo dei trigliceridi ha evidenziato la presenza soprattutto di componenti polinsature, con rapporto 3/6 circa di 1:5, abbastanza vicino al rapporto ottimale a cui tali composti esplicano la loro efficacia benefica sulla salute dell'uomo', ha proseguito Maria Grazia Volpe. Un altro dato interessante è l'elevata presenza di amilosio, rispetto agli omologhi prodotti commerciali, che svolge un ruolo importante nell'ostacolare le malattie degenerative. 'Questo risultato merita di essere menzionato approfondito con studi in vivo' ha aggiunto la ricercatrice. 'Una maggiore presenza di amilosio incide sull'indice glicemico in quanto, come riportato in letteratura, esiste una correlazione positiva tra la quantità di amilosio e la percentuale di amido resistente. Detta percentuale risulta essere la porzione non digerita all'interno dello stomaco e arriva intatta nell'intestino crasso dove svolge un ruolo analogo a quello delle fibre alimentari, con effetti fisiologici importanti per la salute umana'. La filiera permetterà lo sviluppo futuro di una nuova linea di prodotti alimentari funzionali, naturalmente arricchiti in componenti salutistiche, che saranno corredati di tabelle nutrizionali e claims diretti a un consumatore sempre più esigente e informato. Il progetto mira alla predisposizione di un marchio di qualità 'Graditi' cui potranno aderire tutte le aziende a forte vocazione territoriale. 'L'Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr ha proposto un nuovo tipo di rotazione con cereale /antico/canapa/favino che favorisce il mantenimento della fertilità agronomica eliminando l'utilizzo per quanto possibile di concimi di sintesi per ridurre le emissioni in atmosfera e contrastare i cambiamenti climatici' ha aggiunto Giuseppe Sorrentino ricercatore dell'Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr. La sede di Portici ha stipulato un accordo di collaborazione con il CREA di Foggia per la caratterizzazione morfologica di questi grani e la loro iscrizione nel registro delle vecchie varietà campane. 'La valorizzazione delle varietà autoctone soprattutto in Campania ha grandi potenzialità di sviluppo nei prossimi cinque anni', ha concluso il ricercatore. Completa il quadro del partenariato di 'Graditi' l'Istituto Tecnico Agrario 'G. De Gruttola'.

Sudnotizie

Città della Scienza

Consiglio nazionale delle ricerche: da Graditi una sfida locale alla crisi del grano

NAPOLI -Maggiore contenuto di fibra, polifenoli e una più alta attività antiossidante rispetto agli omologhi commerciali. Sono alcune proprietà delle farine

SudNotizie.com

NAPOLI - Maggiore contenuto di fibra, polifenoli e una più alta attività antiossidante rispetto agli omologhi commerciali. Sono alcune proprietà delle farine ricavate dalle antiche cultivar Carosella, Risciola e Saragolla, ottenute dalle aziende primarie irpine mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio nazionale delle ricerche nell' ambito del progetto ' Grani antichi per nuovi prodotti salutistici - Graditi', presentato, a Napoli, presso Città della scienza partner dell' iniziativa. Ha aperto i lavori il Direttore Generale di Città della Scienza, Massimo Cavaliere : ' Si può senz' altro dire che è possibile una agricoltura che unisca ricerca, innovazione e sostenibilità ambientale: una agricoltura in sintonia con la natura, buona per la salute, di più gusto e remunerativa per i produttori. Questo rappresenta il 'Progetto Graditi' che si sviluppa in Campania, con la sua ricca storia agronomica e gastronomica, con la Dieta Mediterranea e con i processi innovativi per la sostenibilità. Una agricoltura diversa quindi non solo è necessaria, ma è concretamente possibile e può diventare protagonista anche nella lotta contro i cambiamenti climatici '. 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 ad ettaro senza l' utilizzo di concimi e diserbo. Questo è un risultato importante perché l' Italia importa il 75% del proprio fabbisogno di grano tenero dall' estero soprattutto Francia ed 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 irpine, rappresentate dal capofila Ottavio Lucifero, titolare di una delle principali aziende cerealicole della Campania. ' Si parla di grani antichi, ma sorprendentemente si tratta di un progetto di grande modernità, poiché affronta temi estremamente attuali, quali la sostenibilità ambientale, l' educazione alimentare e la salute degli alimenti ', ha dichiarato Ottavio Lucifero . Grazie alla filiera sono stati realizzati: farine, prodotti da forno, pasta, birra. ' I risultati scientifici del primo anno di attività sono relativi alle indagini chimiche, microbiologiche e nutrizionali di farine a vario grado di setacciatura delle cultivar in questione ', ha illustrato Maria Grazia Volpe del Cnr-Isa. ' I cereali 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 '. E se la buona salute inizia a tavola, queste farine



NAPOLI - Maggiore contenuto di fibra, polifenoli e una più alta attività antiossidante rispetto agli omologhi commerciali. Sono alcune proprietà delle farine ricavate dalle antiche cultivar Carosella, Risciola e Saragolla, ottenute dalle aziende primarie irpine mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio nazionale delle ricerche nell' ambito del progetto ' Grani antichi per nuovi prodotti salutistici - Graditi', presentato, a Napoli, presso Città della scienza partner dell' iniziativa. Ha aperto i lavori il Direttore Generale di Città della Scienza, Massimo Cavaliere : ' Si può senz' altro dire che è possibile una agricoltura che unisca ricerca, innovazione e sostenibilità ambientale: una agricoltura in sintonia con la natura, buona per la salute, di più gusto e remunerativa per i produttori. Questo rappresenta il 'Progetto Graditi' che si sviluppa in Campania, con la sua ricca storia agronomica e gastronomica, con la Dieta Mediterranea e con i processi innovativi per la sostenibilità. Una agricoltura diversa quindi non solo è necessaria, ma è concretamente possibile e può diventare protagonista anche nella lotta contro i cambiamenti climatici '. 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 ad ettaro senza l' utilizzo di concimi e diserbo. Questo è un risultato importante perché l' Italia importa il 75% del proprio fabbisogno di grano tenero dall' estero soprattutto Francia ed 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

Sudnotizie

Città della Scienza

integrali sono un concentrato di benessere. Infatti, ' Si confermano una preziosa fonte di fibre, utili ad esempio nella prevenzione di alcuni tipi di cancro e malattie neurovegetative e di polifenoli, che annoverano tra i componenti principali acido gallico, acido idrossibenzoico, acido clorogenico, acidi ferulici, apigenine (aglicone e glicosilate). Parallelamente il profilo dei trigliceridi ha evidenziato la presenza soprattutto di componenti polinsature, con rapporto 3/ 6 circa di 1:5, abbastanza vicino al rapporto ottimale a cui tali composti esplicano la loro efficacia benefica sulla salute dell' uomo ', ha proseguito Maria Grazia Volpe. Un altro dato interessante è l' elevata presenza di amilosio, rispetto agli omologhi prodotti commerciali, che svolge un ruolo importante nell' ostacolare le malattie degenerative. ' Questo risultato merita di essere menzionato approfondito con studi in vivo ' ha aggiunto la ricercatrice. ' Una maggiore presenza di amilosio incide sull' indice glicemico in quanto, come riportato in letteratura, esiste una correlazione positiva tra la quantità di amilosio e la percentuale di amido resistente. Detta percentuale risulta essere la porzione non digerita all' interno dello stomaco e arriva intatta nell' intestino crasso dove svolge un ruolo analogo a quello delle fibre alimentari, con effetti fisiologici importanti per la salute umana '. La filiera permetterà lo sviluppo futuro di una nuova linea di prodotti alimentari funzionali, naturalmente arricchiti in componenti salutistiche, che saranno corredati di tabelle nutrizionali e claims diretti a un consumatore sempre più esigente e informato. Il progetto mira alla predisposizione di un marchio di qualità 'Graditi' cui potranno aderire tutte le aziende a forte vocazione territoriale. ' L' Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr ha proposto un nuovo tipo di rotazione con cereale /antico/canapa/favino che favorisce il mantenimento della fertilità agronomica eliminando l' utilizzo per quanto possibile di concimi di sintesi per ridurre le emissioni in atmosfera e contrastare i cambiamenti climatici ' ha aggiunto Giuseppe Sorrentino ricercatore dell' Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr. La sede di Portici ha stipulato un accordo di collaborazione con il CREA di Foggia per la caratterizzazione morfologica di questi grani e la loro iscrizione nel registro delle vecchie varietà campane. ' La valorizzazione delle varietà autoctone soprattutto in Campania ha grandi potenzialità di sviluppo nei prossimi cinque anni ', ha concluso il ricercatore. Completa il quadro del partenariato di 'Graditi' l' Istituto Tecnico Agrario 'G. De Gruttola'. Graditi Tour Azienda agricola Lucifero: si trova in Alta Irpinia, nell' agro di Zungoli (AV) di proprietà dei Marchesi Susanna di Sant' Eligio, ha un indirizzo di tipo cerealicolo-zootecnico, essendo a proprietaria di circa 200 capi, fra bovine da latte. L' ordinamento colturale è costituito da cereali (frumento, orzo, avena) avvicendati ad erbai di leguminose (medica, trifoglio, sulla), e mais o sorgo da foraggio. aziendaLucifero@gmail.com Azienda Serrocroce Situata in un' area montana nel comune di Monteverde (AV), ha una forte connotazione cerealicola. Recentemente è stata avviata anche la coltivazione del luppolo per una filiera chiusa destinata alla produzione della birra aziendale, (primo birrifico agricolo campano), dove i cereali vengono trasformati direttamente in azienda. info@serrocroce.it Pasta Fresca 'Le Vecchie Tradizioni' di Immacolata Di Paolo L' azienda, a gestione familiare nel 1986, si trova nel comune di

Sudnotizie

Città della Scienza

Lioni (AV) e vanta una lunga tradizione soprattutto nel settore della pasta fresca. info@pastaimmacolata.it Antica Panetteria Molettieri Panificio storico napoletano caratterizzato dalla scelta di nuove farine e da innovazioni per realizzare prodotti ad elevato valore salutistico a base di farina di Tritordeum, cereale, frutto di un incrocio tra due diverse specie, con ottime proprietà salutistiche e resistente alla siccità; farine gluten free derivati da canapa, sorgo bianco e quinoa. Azienda Agricola Graziosi Situata nel comune di Frigento (AV), produce cereali nella Valle del fiume Ufita ed ha recentemente introdotto la coltivazione della Risciola, un grano tenero tipico dell' area irpina dalle eccellenti caratteristiche di panificazione g.antoniomr@libero.it Azienda Luorio Luigia Situata nel Comune di Villamaina (AV) in prossimità dell' area della Valle d' Ansanto ha un indirizzo cerealicolo, foraggero olivicolo, viticolo con prevalenza di cereali (grano duro e tenero ed orzo da birra e granella per il bestiame). montmicky@libero.it Campi Mulino Bencivenga e podere Cannavina I terreni si trovano in via S. Giacomo a 1500 metri dal paese di Alvignano (AV) e sono caratterizzati da una produzione cerealicola con agricoltura biologica di grani antichi: grano tenero, varietà Soleio, grano tenero antico, varietà Risciola, varietà Autonomia tipo B e grano duro 'Senatore Cappelli', Legumi, fagioli e ceci. Si tratta del mulino di riferimento dove si sono moliti fino ad oggi tutti i grani del progetto Graditi. Il mulino ha due macine a pietra, un plansichter e uno svecciatore pulitore tutte macchine Baldeschi e Sandreani, antica fabbrica di mulini, coltiviamo anche noi grani antichi in agricoltura biologica, Saragolla, Risciola, Marzuolo Farro dicocco e altri. info@mulinobencivenga.it Azienda Agricola Pompilio Situata a Savignano Irpino (AV) ha un indirizzo cerealicolo zootecnico con capi di bestiame da carne allevati allo stato brado. Iscrizione all' Albo del Vitello Bianco Appenninico (IGP) pompilioroberto@libero.it.

Grani antichi per nuovi prodotti. Progetto Isa-lpssp

Redazione clicMedicina

Maggiore contenuto di fibra, polifenoli e una più alta attività antiossidante rispetto agli omologhi commerciali. Sono alcune proprietà delle farine ricavate dalle antiche cultivar Carosella, Risciola e Saragolla, ottenute dalle aziende primarie irpine mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio Nazionale delle Ricerche nell'ambito del progetto Grani Antichi per Nuovi Prodotti Salutistici - Graditi, presentato a Napoli presso la Città della Scienza, partner dell'iniziativa. 'Si può senz'altro dire che è possibile una agricoltura che unisca ricerca, innovazione e sostenibilità ambientale: una agricoltura in sintonia con la natura, buona per la salute, di più gusto e remunerativa per i produttori', dichiara Massimo Cavaliere, direttore generale di Città della Scienza. 'Questo rappresenta il progetto Graditi che si sviluppa in Campania, con la sua ricca storia agronomica e gastronomica, con la dieta mediterranea e con i processi innovativi per la sostenibilità. Una agricoltura diversa quindi non solo è necessaria, ma è concretamente possibile e può diventare protagonista anche nella lotta contro i cambiamenti climatici.' L'Italia importa il 75% del proprio fabbisogno di grano tenero dall'estero soprattutto Francia ed Ungheria. La sfida dell'attività scientifica del Cnr è 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 Pianta (Cnr-lpssp) e il coinvolgimento di 8 aziende irpine, rappresentate dal capofila Ottavio Lucifero. 'Si parla di grani antichi, ma sorprendentemente si tratta di un progetto di grande modernità, poiché affronta temi estremamente attuali, quali la sostenibilità ambientale, l'educazione alimentare e la salute degli alimenti' dichiara Lucifero, titolare di un'azienda cerealicola della regione. Grazie alla filiera sono stati realizzati farine, prodotti da forno, pasta, birra. 'I risultati scientifici del primo anno di attività sono relativi alle indagini chimiche, microbiologiche e nutrizionali di farine a vario grado di setacciatura delle cultivar in questione', spiega Volpe. 'I cereali 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. Si confermano una preziosa fonte di fibre, utili ad esempio nella prevenzione di alcuni tipi di cancro e malattie neurovegetative e di polifenoli, che annoverano tra i componenti principali acido gallico, acido idrossibenzoico, acido clorogenico, acidi ferulici, apigenine (aglicone e glicosilate). Parallelamente il profilo dei trigliceridi ha evidenziato la presenza soprattutto di componenti polinsature, con rapporto 3/6 circa di 1:5, abbastanza vicino al rapporto ottimale a cui tali composti esplicano la loro efficacia benefica sulla salute dell'uomo', prosegue Volpe. Un altro dato interessante è l'



Maggiore contenuto di fibra, polifenoli e una più alta attività antiossidante rispetto agli omologhi commerciali. Sono alcune proprietà delle farine ricavate dalle antiche cultivar Carosella, Risciola e Saragolla, ottenute dalle aziende primarie irpine mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio Nazionale delle Ricerche nell'ambito del progetto Grani Antichi per Nuovi Prodotti Salutistici - Graditi, presentato a Napoli presso la Città della Scienza, partner dell'iniziativa. 'Si può senz'altro dire che è possibile una agricoltura che unisca ricerca, innovazione e sostenibilità ambientale: una agricoltura in sintonia con la natura, buona per la salute, di più gusto e remunerativa per i produttori', dichiara Massimo Cavaliere, direttore generale di Città della Scienza. 'Questo rappresenta il progetto Graditi che si sviluppa in Campania, con la sua ricca storia agronomica e gastronomica, con la dieta mediterranea e con i processi innovativi per la sostenibilità. Una agricoltura diversa quindi non solo è necessaria, ma è concretamente possibile e può diventare protagonista anche nella lotta contro i cambiamenti climatici.' L'Italia importa il 75% del proprio fabbisogno di grano tenero dall'estero soprattutto Francia ed Ungheria. La sfida dell'attività scientifica del Cnr è 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 Pianta (Cnr-lpssp) e il coinvolgimento di 8 aziende irpine, rappresentate dal capofila Ottavio Lucifero. 'Si parla di grani antichi, ma sorprendentemente si tratta di un progetto di grande modernità, poiché affronta temi estremamente attuali, quali la sostenibilità ambientale, l'educazione alimentare e la salute degli alimenti' dichiara Lucifero, titolare di un'azienda cerealicola della regione. Grazie alla filiera sono stati realizzati farine, prodotti da forno, pasta, birra. 'I risultati scientifici del primo anno di attività sono relativi alle

Clicmedicina

Città della Scienza

elevata presenza di amilosio, rispetto agli omologhi prodotti commerciali, che svolge un ruolo importante nell'ostacolare le malattie degenerative. 'Questo risultato merita di essere menzionato approfondito con studi in vivo: una maggiore presenza di amilosio incide sull'indice glicemico in quanto, come riportato in letteratura, esiste una correlazione positiva tra la quantità di amilosio e la percentuale di amido resistente. Detta percentuale risulta essere la porzione non digerita all'interno dello stomaco e arriva intatta nell'intestino crasso dove svolge un ruolo analogo a quello delle fibre alimentari, con effetti fisiologici importanti per la salute umana.' La filiera permetterà lo sviluppo futuro di una nuova linea di prodotti alimentari funzionali, naturalmente arricchiti in componenti salutistiche, che saranno corredati di tabelle nutrizionali e claim diretti a consumatori sempre più esigenti e informati. Il progetto mira alla predisposizione di un marchio di qualità Graditi cui potranno aderire tutte le aziende a forte vocazione territoriale. 'L'Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr ha proposto un nuovo tipo di rotazione con cereale /antico/canapa/favino che favorisce il mantenimento della fertilità agronomica eliminando l'utilizzo per quanto possibile di concimi di sintesi per ridurre le emissioni in atmosfera e contrastare i cambiamenti climatici', aggiunge Giuseppe Sorrentino, ricercatore dell'Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr. La sede di Portici ha stipulato un accordo di collaborazione con il CREA di Foggia per la caratterizzazione morfologica di questi grani e la loro iscrizione nel registro delle vecchie varietà campane.

Ricerca, grano antico come risposta alla crisi

Maggiore contenuto di fibra, polifenoli e una più alta attività antiossidante rispetto agli omologhi commerciali. Sono alcune proprietà delle farine ricavate dalle antiche cultivar Carosella, Risciola e Saragolla, ottenute dalle aziende primarie irpine mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio nazionale delle ricerche nell'ambito del progetto 'Grani antichi per nuovi prodotti salutistici - Graditi', presentato oggi, a Napoli, presso Città della scienza partner dell'iniziativa. Ha aperto i lavori il Direttore Generale di Città della Scienza, Massimo Cavaliere: " Si può senz'altro dire che è possibile una agricoltura che unisca ricerca, innovazione e sostenibilità ambientale: una agricoltura in sintonia con la natura, buona per la salute, di più gusto e remunerativa per i produttori. Questo rappresenta il 'Progetto Graditi' che si sviluppa in Campania, con la sua ricca storia agronomica e gastronomica, con la Dieta Mediterranea e con i processi innovativi per la sostenibilità. Una agricoltura diversa quindi non solo è necessaria, ma è concretamente possibile e può diventare protagonista anche nella lotta contro i cambiamenti climatici ". 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 ad ettaro senza l'utilizzo di concimi e diserbo. Questo è un risultato importante perché l'Italia importa il 75% del proprio fabbisogno di grano tenero dall'estero soprattutto Francia ed 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 irpine, rappresentate dal capofila Ottavio Lucifero, titolare di una delle principali aziende cerealicole della Campania. " Si parla di grani antichi, ma sorprendentemente si tratta di un progetto di grande modernità, poiché affronta temi estremamente attuali, quali la sostenibilità ambientale, l'educazione alimentare e la salute degli alimenti ", ha dichiarato Ottavio Lucifero. Grazie alla filiera sono stati realizzati: farine, prodotti da forno, pasta, birra. " I risultati scientifici del primo anno di attività sono relativi alle indagini chimiche, microbiologiche e nutrizionali di farine a vario grado di setacciatura delle cultivar in questione ", ha illustrato Maria Grazia Volpe del Cnr-Isa. " I cereali 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 ". E se la buona salute inizia a tavola, queste farine integrali sono un concentrato di benessere. Infatti, " Si confermano una preziosa fonte di fibre, utili



Salute Domani

Città della Scienza

ad esempio nella prevenzione di alcuni tipi di cancro e malattie neurovegetative e di polifenoli, che annoverano tra i componenti principali acido gallico, acido idrossibenzoico, acido clorogenico, acidi ferulici, apigenine (aglicone e glicosilate). Parallelamente il profilo dei trigliceridi ha evidenziato la presenza soprattutto di componenti polinsature, con rapporto 3/ 6 circa di 1:5, abbastanza vicino al rapporto ottimale a cui tali composti esplicano la loro efficacia benefica sulla salute dell' uomo ", ha proseguito Maria Grazia Volpe. Un altro dato interessante è l' elevata presenza di amilosio, rispetto agli omologhi prodotti commerciali, che svolge un ruolo importante nell' ostacolare le malattie degenerative. " Questo risultato merita di essere menzionato approfondito con studi in vivo " ha aggiunto la ricercatrice. " Una maggiore presenza di amilosio incide sull' indice glicemico in quanto, come riportato in letteratura, esiste una correlazione positiva tra la quantità di amilosio e la percentuale di amido resistente. Detta percentuale risulta essere la porzione non digerita all' interno dello stomaco e arriva intatta nell' intestino crasso dove svolge un ruolo analogo a quello delle fibre alimentari, con effetti fisiologici importanti per la salute umana ". La filiera permetterà lo sviluppo futuro di una nuova linea di prodotti alimentari funzionali, naturalmente arricchiti in componenti salutistiche, che saranno corredati di tabelle nutrizionali e claims diretti a un consumatore sempre più esigente e informato. Il progetto mira alla predisposizione di un marchio di qualità "Graditi " cui potranno aderire tutte le aziende a forte vocazione territoriale. " L' Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr ha proposto un nuovo tipo di rotazione con cereale /antico/canapa/favino che favorisce il mantenimento della fertilità agronomica eliminando l' utilizzo per quanto possibile di concimi di sintesi per ridurre le emissioni in atmosfera e contrastare i cambiamenti climatici " ha aggiunto Giuseppe Sorrentino ricercatore dell' Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr. La sede di Portici ha stipulato un accordo di collaborazione con il CREA di Foggia per la caratterizzazione morfologica di questi grani e la loro iscrizione nel registro delle vecchie varietà campane. " La valorizzazione delle varietà autoctone soprattutto in Campania ha grandi potenzialità di sviluppo nei prossimi cinque anni ", ha concluso il ricercatore. Completa il quadro del partenariato di 'Graditi' l' Istituto Tecnico Agrario "G. De Gruttola". ?

Grani antichi per nuovi prodotti salutistici: una sfida locale alla 'crisi' del grano

'Grani antichi per nuovi prodotti salutistici' è il progetto a cura dell'Isa e Ipsp del Consiglio nazionale delle ricerche, con il coinvolgimento di aziende irpine, che partendo dalla sperimentazione sulle sementi Carosella, Risciola e Saragolla, intende valorizzare le farine ottenute da varietà di grani diffuse nel passato. I vantaggi: maggiore contenuto di fibra e polifenoli, notevole attività antiossidante, elevata presenza di amilosio che contrasta le patologie degenerative. Presentati oggi i risultati presso Città della Scienza a Napoli Napoli, 31 maggio 2022 Maggiore contenuto di fibra, polifenoli e una più alta attività antiossidante rispetto agli omologhi commerciali. Sono alcune proprietà delle farine ricavate dalle antiche cultivar Carosella, Risciola e Saragolla, ottenute dalle aziende primarie irpine mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio nazionale delle ricerche nell'ambito del progetto 'Grani antichi per nuovi prodotti salutistici Graditi', presentato oggi, a Napoli, presso Città della scienza partner dell'iniziativa. Ha aperto i lavori il Direttore Generale di Città della Scienza, Massimo Cavaliere: 'Si può senz'altro dire che è possibile una agricoltura che unisca ricerca, innovazione e sostenibilità ambientale: una agricoltura in sintonia con la natura, buona per la salute, di più gusto e remunerativa per i produttori. Questo rappresenta il 'Progetto Graditi' che si sviluppa in Campania, con la sua ricca storia agronomica e gastronomica, con la Dieta Mediterranea e con i processi innovativi per la sostenibilità. Una agricoltura diversa quindi non solo è necessaria, ma è concretamente possibile e può diventare protagonista anche nella lotta contro i cambiamenti climatici'. 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 ad ettaro senza l'utilizzo di concimi e diserbo. Questo è un risultato importante perché l'Italia importa il 75% del proprio fabbisogno di grano tenero dall'estero soprattutto Francia ed 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 irpine, rappresentate dal capofila Ottavio Lucifero, titolare di una delle principali aziende cerealicole della Campania. 'Si parla di grani antichi, ma sorprendentemente si tratta di un progetto di grande modernità, poiché affronta temi estremamente attuali, quali la sostenibilità ambientale, l'educazione alimentare e la salute degli alimenti', ha dichiarato Ottavio Lucifero. Grazie alla filiera sono stati realizzati: farine, prodotti da forno, pasta, birra. 'I risultati scientifici del primo anno di attività sono relativi



alle indagini chimiche, microbiologiche e nutrizionali di farine a vario grado di setacciatura delle cultivar in questione ha illustrato Maria Grazia Volpe del Cnr-Isa. I cereali 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'. E se la buona salute inizia a tavola, queste farine integrali sono un concentrato di benessere. Infatti, 'Si confermano una preziosa fonte di fibre, utili ad esempio nella prevenzione di alcuni tipi di cancro e malattie neurovegetative e di polifenoli, che annoverano tra i componenti principali acido gallico, acido idrossibenzoico, acido clorogenico, acidi ferulici, apigenine (aglicone e glicosilate). Parallelamente il profilo dei trigliceridi ha evidenziato la presenza soprattutto di componenti polinsature, con rapporto 3/ 6 circa di 1:5, abbastanza vicino al rapporto ottimale a cui tali composti esplicano la loro efficacia benefica sulla salute dell'uomo', ha proseguito Maria Grazia Volpe. Un altro dato interessante è l'elevata presenza di amilosio, rispetto agli omologhi prodotti commerciali, che svolge un ruolo importante nell'ostacolare le malattie degenerative. 'Questo risultato merita di essere menzionato approfondito con studi in vivo ha aggiunto la ricercatrice. Una maggiore presenza di amilosio incide sull'indice glicemico in quanto, come riportato in letteratura, esiste una correlazione positiva tra la quantità di amilosio e la percentuale di amido resistente. Detta percentuale risulta essere la porzione non digerita all'interno dello stomaco e arriva intatta nell'intestino crasso dove svolge un ruolo analogo a quello delle fibre alimentari, con effetti fisiologici importanti per la salute umana'. La filiera permetterà lo sviluppo futuro di una nuova linea di prodotti alimentari funzionali, naturalmente arricchiti in componenti salutistiche, che saranno corredati di tabelle nutrizionali e claims diretti a un consumatore sempre più esigente e informato. Il progetto mira alla predisposizione di un marchio di qualità 'Graditi' cui potranno aderire tutte le aziende a forte vocazione territoriale. 'L'Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr ha proposto un nuovo tipo di rotazione con cereale /antico/canapa/favino che favorisce il mantenimento della fertilità agronomica eliminando l'utilizzo per quanto possibile di concimi di sintesi per ridurre le emissioni in atmosfera e contrastare i cambiamenti climatici' ha aggiunto Giuseppe Sorrentino ricercatore dell'Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr. La sede di Portici ha stipulato un accordo di collaborazione con il CREA di Foggia per la caratterizzazione morfologica di questi grani e la loro iscrizione nel registro delle vecchie varietà campane. 'La valorizzazione delle varietà autoctone soprattutto in Campania ha grandi potenzialità di sviluppo nei prossimi cinque anni', ha concluso il ricercatore. Completa il quadro del partenariato di 'Graditi' l'Istituto Tecnico Agrario 'G. De Gruttola'.

'Graditi': una sfida locale alla 'crisi' del grano

'Grani antichi per nuovi prodotti salutistici' è il progetto a cura dell'Isa e Ipsp del Consiglio nazionale delle ricerche, con il coinvolgimento di aziende irpine

Maggiore contenuto di fibra, polifenoli e una più alta attività antiossidante rispetto agli omologhi commerciali. Sono alcune proprietà delle farine ricavate dalle antiche cultivar Carosella, Risciola e Saragolla, ottenute dalle aziende primarie irpine mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio nazionale delle ricerche nell'ambito del progetto Grani antichi per nuovi prodotti salutistici - Graditi', presentato a Napoli, presso Città della scienza partner dell'iniziativa. Ha aperto i lavori il Direttore Generale di Città della Scienza, Massimo Cavaliere: Si può senz'altro dire che è possibile una agricoltura che unisca ricerca, innovazione e sostenibilità ambientale: una agricoltura in sintonia con la natura, buona per la salute, di più gusto e remunerativa per i produttori. Questo rappresenta il Progetto Graditi' che si sviluppa in Campania, con la sua ricca storia agronomica e gastronomica, con la Dieta Mediterranea e con i processi innovativi per la sostenibilità. Una agricoltura diversa quindi non solo è necessaria, ma è concretamente possibile e può diventare protagonista anche nella lotta contro i cambiamenti climatici. 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 ad ettaro senza l'utilizzo di concimi e diserbo. Questo è un risultato importante perché l'Italia importa il 75% del proprio fabbisogno di grano tenero dall'estero soprattutto Francia ed 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 irpine, rappresentate dal capofila Ottavio Lucifero, titolare di una delle principali aziende cerealicole della Campania. Si parla di grani antichi, ma sorprendentemente si tratta di un progetto di grande modernità, poiché affronta temi estremamente attuali, quali la sostenibilità ambientale, l'educazione alimentare e la salute degli alimenti, ha dichiarato Ottavio Lucifero. Grazie alla filiera sono stati realizzati: farine, prodotti da forno, pasta, birra. I risultati scientifici del primo anno di attività sono relativi alle indagini chimiche, microbiologiche e nutrizionali di farine a vario grado di setacciatura delle cultivar in questione, ha illustrato Maria Grazia Volpe del Cnr-Isa. I cereali 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. E se la buona salute inizia a tavola, queste farine integrali sono un concentrato di benessere. Infatti, Si



confermano una preziosa fonte di fibre, utili ad esempio nella prevenzione di alcuni tipi di cancro e malattie neurovegetative e di polifenoli, che annoverano tra i componenti principali acido gallico, acido idrossibenzoico, acido clorogenico, acidi ferulici, apigenine (aglicone e glicosilate). Parallelamente il profilo dei trigliceridi ha evidenziato la presenza soprattutto di componenti polinsature, con rapporto 3/ 6 circa di 1:5, abbastanza vicino al rapporto ottimale a cui tali composti esplicano la loro efficacia benefica sulla salute dell'uomo, ha proseguito Maria Grazia Volpe. Un altro dato interessante è l'elevata presenza di amilosio, rispetto agli omologhi prodotti commerciali, che svolge un ruolo importante nell'ostacolare le malattie degenerative. Questo risultato merita di essere menzionato approfondito con studi in vivo ha aggiunto la ricercatrice. Una maggiore presenza di amilosio incide sull'indice glicemico in quanto, come riportato in letteratura, esiste una correlazione positiva tra la quantità di amilosio e la percentuale di amido resistente. Detta percentuale risulta essere la porzione non digerita all'interno dello stomaco e arriva intatta nell'intestino crasso dove svolge un ruolo analogo a quello delle fibre alimentari, con effetti fisiologici importanti per la salute umana. La filiera permetterà lo sviluppo futuro di una nuova linea di prodotti alimentari funzionali, naturalmente arricchiti in componenti salutistiche, che saranno corredati di tabelle nutrizionali e claims diretti a un consumatore sempre più esigente e informato. Il progetto mira alla predisposizione di un marchio di qualità Graditi cui potranno aderire tutte le aziende a forte vocazione territoriale. L'Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr ha proposto un nuovo tipo di rotazione con cereale /antico/canapa/favino che favorisce il mantenimento della fertilità agronomica eliminando l'utilizzo per quanto possibile di concimi di sintesi per ridurre le emissioni in atmosfera e contrastare i cambiamenti climatici ha aggiunto Giuseppe Sorrentino ricercatore dell'Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr. La sede di Portici ha stipulato un accordo di collaborazione con il CREA di Foggia per la caratterizzazione morfologica di questi grani e la loro iscrizione nel registro delle vecchie varietà campane. La valorizzazione delle varietà autoctone soprattutto in Campania ha grandi potenzialità di sviluppo nei prossimi cinque anni, ha concluso il ricercatore. Completa il quadro del partenariato di Graditi' l'Istituto Tecnico Agrario G. De Gruttola. Le aziende coinvolte Azienda agricola Lucifero Si trova in Alta Irpinia, nell'agro di Zungoli (AV) di proprietà dei Marchesi Susanna di Sant'Eligio, ha un indirizzo di tipo cerealicolo-zootecnico, essendo a proprietà di circa 200 capi, fra bovine da latte. L'ordinamento colturale è costituito da cereali (frumento, orzo, avena) avvicendati ad erbai di leguminose (medica, trifoglio, sulla), e mais o sorgo da foraggio. Cell.3356534730 e mail: aziendalucifero@gmail.com Azienda Serrocroce Situata in un'area montana nel comune di Monteverde (AV), ha una forte connotazione cerealicola. Recentemente è stata avviata anche la coltivazione del luppolo per una filiera chiusa destinata alla produzione della birra aziendale, (primo birrifico agricolo campano), dove i cereali vengono trasformati direttamente in azienda. Tel. 0827 86219 tel. 082786219 e mail: info@serrocroce.it Cell. 347/1534909 (referente aziendale Carmela,) Pasta Fresca Le Vecchie Tradizioni di Immacolata Di Paolo L'azienda, a gestione familiare nel 1986,

si trova nel comune di Lioni (AV) e vanta una lunga tradizione soprattutto nel settore della pasta fresca. Tel. 0827/46357 cell. 349 3694480 e mail: info@pastaimmacolata.it Antica Panetteria Molettieri Panificio storico napoletano caratterizzato dalla scelta di nuove farine e da innovazioni per realizzare prodotti ad elevato valore salutistico a base di farina di Tritordeum, cereale, frutto di un incrocio tra due diverse specie, con ottime proprietà salutistiche e resistente alla siccità; farine gluten free derivati da canapa, sorgo bianco e quinoa. Tel. 081/422220 Azienda Agricola Graziosi Situata nel comune di Frigento (AV), produce cereali nella Valle del fiume Ufita ed ha recentemente introdotto la coltivazione della Risciola, un grano tenero tipico dell'area irpina dalle eccellenti caratteristiche di panificazione Tel. 3314247516 e mail: g.antoniomr@libero.it Azienda Iuorio Luigia Situata nel Comune di Villamaina (AV) in prossimità dell'area della Valle d' Ansanto ha un indirizzo cerealicolo, foraggero olivicolo, viticolo con prevalenza di cereali (grano duro e tenero ed orzo da birra e granella per il bestiame). Cell. 340/9833779 e mail: montmicky@libero.it Campi Mulino Bencivenga e podere Cannavina I terreni si trovano in via S. Giacomo a 1500 metri dal paese di Alvignano (AV) e sono caratterizzati da una produzione cerealicola con agricoltura biologica di grani antichi: grano tenero, varietà Soleio, grano tenero antico, varietà Risciola, varietà Autonomia tipo B e grano duro Senatore Cappelli, Legumi, fagioli e ceci. Si tratta del mulino di riferimento dove si sono moliti fino ad oggi tutti i grani del progetto Graditi. Il mulino ha due macine a pietra, un plansichter e uno svecciatore pulitore tutte macchine Baldeschi e Sandreani, antica fabbrica di mulini, coltiviamo anche noi grani antichi in agricoltura biologica, Saragolla, Risciola, Marzuolo Farro dicocco e altri. Tel. 0823/869302 e mail: info@mulinobencivenga.it Azienda Agricola Pompilio Situata a Savignano Irpino (AV) ha un indirizzo cerealicolo zootecnico con capi di bestiame da carne allevati allo stato brado. Iscrizione all'Albo del Vitello Bianco Appenninico (IGP) e mail: pompilioroberto@libero.it

grani antichi per nuovi prodotti salutistici: la sfida locale alla 'crisi' del grano con il cnr

ROMA\ aise\ - Maggiore contenuto di fibra, polifenoli e una più alta attività antiossidante rispetto agli omologhi commerciali. Sono alcune proprietà delle farine ricavate dalle antiche cultivar Carosella, Risciola e Saragolla, ottenute dalle aziende primarie irpine mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio nazionale delle ricerche nell'ambito del progetto ' Grani antichi per nuovi prodotti salutistici - Graditi ', presentato oggi, a Napoli, presso Città della scienza partner dell'iniziativa. Ha aperto i lavori il Direttore Generale di Città della Scienza, Massimo Cavaliere : 'Si può senz'altro dire che è possibile una agricoltura che unisca ricerca, innovazione e sostenibilità ambientale: una agricoltura in sintonia con la natura, buona per la salute, di più gusto e remunerativa per i produttori. Questo rappresenta il 'Progetto Graditi' che si sviluppa in Campania, con la sua ricca storia agronomica e gastronomica, con la Dieta Mediterranea e con i processi innovativi per la sostenibilità. Una agricoltura diversa quindi non solo è necessaria, ma è concretamente possibile e può diventare protagonista anche nella lotta contro i cambiamenti climatici'. 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 ad ettaro senza l'utilizzo di concimi e diserbo. Questo è un risultato importante perché l'Italia importa il 75% del proprio fabbisogno di grano tenero dall'estero soprattutto Francia ed 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 irpine, rappresentate dal capofila Ottavio Lucifero, titolare di una delle principali aziende cerealicole della Campania. 'Si parla di grani antichi, ma sorprendentemente si tratta di un progetto di grande modernità, poiché affronta temi estremamente attuali, quali la sostenibilità ambientale, l'educazione alimentare e la salute degli alimenti', ha dichiarato Ottavio Lucifero . Grazie alla filiera sono stati realizzati: farine, prodotti da forno, pasta, birra. 'I risultati scientifici del primo anno di attività sono relativi alle indagini chimiche, microbiologiche e nutrizionali di farine a vario grado di setacciatura delle cultivar in questione', ha illustrato Maria Grazia Volpe del Cnr-Isa. 'I cereali 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'. E se la buona salute inizia a tavola, queste farine integrali sono un concentrato di benessere. Infatti, 'Si confermano una preziosa fonte di fibre, utili

ad esempio nella prevenzione di alcuni tipi di cancro e malattie neurovegetative e di polifenoli, che annoverano tra i componenti principali acido gallico, acido idrossibenzoico, acido clorogenico, acidi ferulici, apigenine (aglicone e glicosilate). Parallelamente il profilo dei trigliceridi ha evidenziato la presenza soprattutto di componenti polinsature, con rapporto $\omega 3/\omega 6$ circa di 1:5, abbastanza vicino al rapporto ottimale a cui tali composti esplicano la loro efficacia benefica sulla salute dell'uomo', ha proseguito Maria Grazia Volpe. Un altro dato interessante è l'elevata presenza di amilosio, rispetto agli omologhi prodotti commerciali, che svolge un ruolo importante nell'ostacolare le malattie degenerative. 'Questo risultato merita di essere menzionato approfondito con studi in vivo' ha aggiunto la ricercatrice. 'Una maggiore presenza di amilosio incide sull'indice glicemico in quanto, come riportato in letteratura, esiste una correlazione positiva tra la quantità di amilosio e la percentuale di amido resistente. Detta percentuale risulta essere la porzione non digerita all'interno dello stomaco e arriva intatta nell'intestino crasso dove svolge un ruolo analogo a quello delle fibre alimentari, con effetti fisiologici importanti per la salute umana'. La filiera permetterà lo sviluppo futuro di una nuova linea di prodotti alimentari funzionali, naturalmente arricchiti in componenti salutistiche, che saranno corredati di tabelle nutrizionali e claims diretti a un consumatore sempre più esigente e informato. Il progetto mira alla predisposizione di un marchio di qualità 'Graditi' cui potranno aderire tutte le aziende a forte vocazione territoriale. 'L'Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr ha proposto un nuovo tipo di rotazione con cereale /antico/canapa/favino che favorisce il mantenimento della fertilità agronomica eliminando l'utilizzo per quanto possibile di concimi di sintesi per ridurre le emissioni in atmosfera e contrastare i cambiamenti climatici' ha aggiunto Giuseppe Sorrentino ricercatore dell'Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr. La sede di Portici ha stipulato un accordo di collaborazione con il CREA di Foggia per la caratterizzazione morfologica di questi grani e la loro iscrizione nel registro delle vecchie varietà campane. 'La valorizzazione delle varietà autoctone soprattutto in Campania ha grandi potenzialità di sviluppo nei prossimi cinque anni', ha concluso il ricercatore. (aise)

alla formazione, Lucia Fortini; l' assessore alla salute e all' ambiente del Comune di Napoli, Vincenzo Santagada; il coordinatore della cattedra Unesco «Ambiente, risorse e Sviluppo sostenibile», Pier Paolo Franzese, e il presidente nazionale di Fare Ambiente, Vincenzo Pepe.