

Partner:



University of Parma

Department of
Food Science

Food for thought



AZIENDA AGRARIA SPERIMENTALE

STUARD



Azienda Agricola Capponcelli Paolo
San Giovanni in Persiceto (BO)



OPEN FIELDS
Innovation for AgriFood

Il progetto AMicoGrano:

Analisi dell'incidenza delle Micotossine su Grani moderni e antichi coltivati in regime biologico e convenzionale, è stato finanziato dalla Regione Emilia Romagna con il bando Zona Sisma del 2013 – Studio e Ricerca Settore Vegetale (n. PG/2013/0200547) e cofinanziato da Open Fields s.r.l.



OPEN FIELDS
Innovation for AgriFood

INFO & CONTATTI

Open Fields s.r.l.
Strada Consortile, 2
43044 Collecchio (PR)
info@openfields.it - 0521 803222



AMicoGrano

Parma

26 novembre 2015

ore 9:30 -13:00

Centro

Santa Elisabetta

Campus Universitario

AMICOGRANO:

VARIETÀ DI GRANO ANTICHE E MODERNE, COLTIVATE IN BIOLOGICO E IN CONVENZIONALE E SICUREZZA ALIMENTARE.

9:30-9:40 – Loris Borghi - Magnifico Rettore dell'Università di Parma – Saluti e apertura Convegno

9:40-10:00 - Simona Caselli – Assessore Agricoltura, Caccia e Pesca Regione Emilia Romagna
Piano di Sviluppo Rurale (PSR) e politiche per la ricerca.

10:00-10:10 - Roberto Ranieri – Open Fields srl
Perché AMicoGrano?

10:10-10:30 – Paola Battilani – Università Cattolica del Sacro Cuore - *Prevenzione della fusariosi della spiga*

10:30 – 10:50 - Cristina Piazza e Roberto Reggiani Azienda Agraria Sperimentale Stuard
AMicoGrano: resa e adattabilità agronomica.

10:50-11:10 – Gianni Galaverna – Università di Parma
AMicoGrano: caratteristiche varietali e sicurezza.

11:10-11:30 – Pausa caffè

11:30-11:50 - Silvia Folloni – Open Fields srl
AMicoGrano: qualità tecnologica.

11:50-12:10 - Marina Carcea – AISTEC
Cosa dobbiamo ancora scoprire in un chicco di grano?

12:10-12:30 - Silvio Grassi – Molino Grassi
Il progetto Miracolo.

12:30-13:00 – Discussione

13:00-14:00 – Pranzo leggero

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

L'interesse verso i grani antichi e le vecchie varietà sta aumentando, da parte delle famiglie e conseguentemente del settore industriale e distributivo. Questi cereali si prestano ad essere coltivati in regime biologico ed in aree marginali per la loro minore necessità di apporti durante la crescita delle piante, il che li rende un'alternativa sostenibile dal punto di vista ambientale, nonché un'opportunità in più per la promozione dei prodotti del territorio.

Il progetto AMicoGrano - Analisi dell'incidenza delle Micotossine su Grani moderni e antichi coltivati in regime biologico e convenzionale – nell'ottica di contribuire al miglioramento della sicurezza e salubrità delle produzioni cerealicole ed al mantenimento della biodiversità e della sostenibilità ambientale in Emilia-Romagna, si è proposto di:

- Realizzare uno studio sulla presenza di micotossine - quali deossinivalenolo (DON), nivalenolo (NIV), T2 e HT2 e zearalenone (ZEN), e le loro forme coniugate - in grani antichi come il farro piccolo (*T. monococcum* L.), medio (*T. turgidum* var. *dicoccum* L.) e grande (*T. spelta* L.), ed in diverse varietà di grano duro (*Triticum turgidum* var. *durum* Desf.) e tenero (*Triticum aestivum* L.) moderne o risalenti all'inizio del secolo scorso, sottoposti a tecniche colturali convenzionali e biologiche.

- Studiare la suscettibilità/resistenza verso la fusariosi della spiga e le dinamiche di accumulo di deossinivalenolo nelle stesse varietà e per i diversi regimi colturali.

- Per le stesse varietà e per i diversi regimi colturali, caratterizzare la qualità della granella in base ai parametri classici di valutazione panificatoria e pastificatoria e contestualmente effettuare un confronto tra genotipi antichi e moderni dal punto di vista della presenza di peptidi immunogenici, che potrebbero svolgere un ruolo nella tematica della sensibilità al glutine.

L'analisi effettuata ha evidenziato risultati interessanti a favore delle specie antiche e delle le vecchie varietà, soprattutto se coltivate in regime biologico.



Grano del Miracolo



Farro Dicocco



Timilia



Virgilio



Farro Spelta



Farro Monococco



Senatore Cappelli