

Progetto PRINCE sottomisura 16.2 - PIF 2015-17

PSR 2014-2020 della Regione Toscana

Il progetto PRINCE (Pasta e prodotti da forno per soggetti con intolleranza al glutine e celiachia), co-finanziato dalla misura 16.2 del PSR toscano nell'ambito del Progetto Integrato di Filiera (PIF) AGR-EAT, è un progetto innovativo finalizzato a creare una filiera toscana di pasta e prodotti da forno privi o a ridotto contenuto di glutine e ad alto contenuto di composti bioattivi per la terapia dietetica di soggetti celiaci e non celiaci sensibili al glutine. PRINCE unendo gli sforzi delle imprese agricole e del mondo della ricerca si propone l'obiettivo di ampliare la gamma dei prodotti provenienti dalle produzioni agricole toscane ed avviare quindi una filiera toscana. Questo progetto biennale vede coinvolti diversi partner; soggetti scientifici come la Scuola Superiore di Studi Universitari e Perfezionamento Sant'Anna di Pisa (Istituto di Scienze della Vita), l'Università degli Studi di Siena (Dip.to di Scienze Mediche, Chirurgiche e Neuroscienze) e l'Università degli Studi di Firenze (Dip.to di Medicina Sperimentale e Clinica); soggetti agricoli come la Cooperativa Strizzaisemi, capofila del progetto, il "Rinnovamento Agricolo" e l'Azienda agricola Musu; l'industria NT Food specializzata nella produzione di alimenti per celiaci e la CIA Toscana.

Obiettivi ed azioni

Gli obiettivi specifici del progetto PRINCE sono i seguenti: a) tecnico-agronomici volti al recupero e alla valorizzazione di germoplasma di grano saraceno e miglio ad alto valore nutrizionale e nutraceutico; implementazione e miglioramento delle tecniche di coltivazione, della resa e della qualità in regime di agricoltura biologica; aumento della produzione di pseudocereali nelle aziende toscane. b) Ambientali volti alla valutazione dell'adattabilità allo stress idrico derivante dai cambiamenti climatici di genotipi di grano saraceno e miglio e miglioramento della fertilità del suolo. c)

Tecnologici e salutistici volti al miglioramento della qualità tecnologica, nutritiva e nutraceutica di pasta e prodotti da forno per soggetti celiaci e non celiaci sensibili al glutine con la valutazione mediante specifiche analisi della trasferibilità dei composti nutraceutici nei prodotti trasformati. Sarà valutato mediante test clinici, il miglioramento dello stato di salute di soggetti celiaci e non celiaci sensibili al glutine.

d) Economici e sociali volti al miglioramento della redditività e competitività delle aziende agricole e di trasformazione toscane con la riduzione delle importazioni di prodotti primari da parte delle aziende toscane di trasformazione di prodotti per soggetti celiaci.

Le Azioni svolte nel progetto riguardano tutte le fasi della filiera: prove di coltivazione del miglio, grano saraceno e grani antichi; prove di trasformazione in prodotti finiti (pane e pasta); analisi del contenuto nutraceutico delle farine e dei prodotti finiti e test clinici su soggetti sensibili al glutine.

