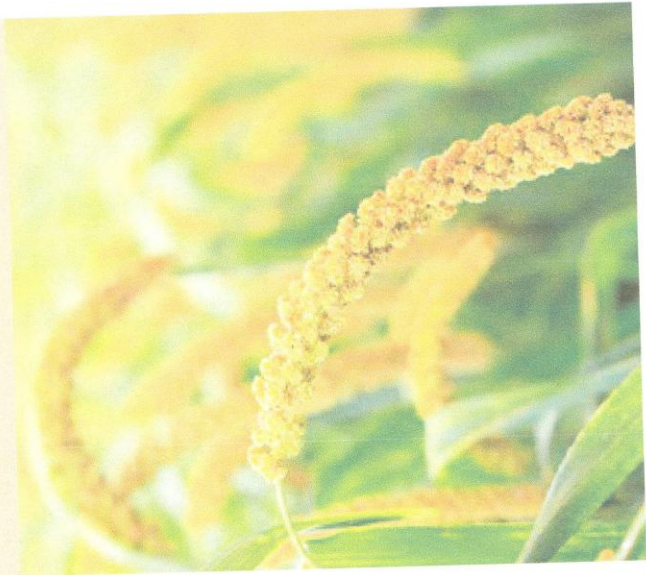


Il progetto "Prince"

Obiettivo generale del progetto, nell'ambito delle finalità generali del PIF "AGR-EAT", rivolto alla promozione dell'agricoltura e della filiera corta, è lo sviluppo di filiere toscane di pasta e prodotti da forno a zero o ridotto contenuto di glutine ed alto contenuto di composti bioattivi per la terapia dietetica di celiaci ed non celiaci intolleranti al glutine.



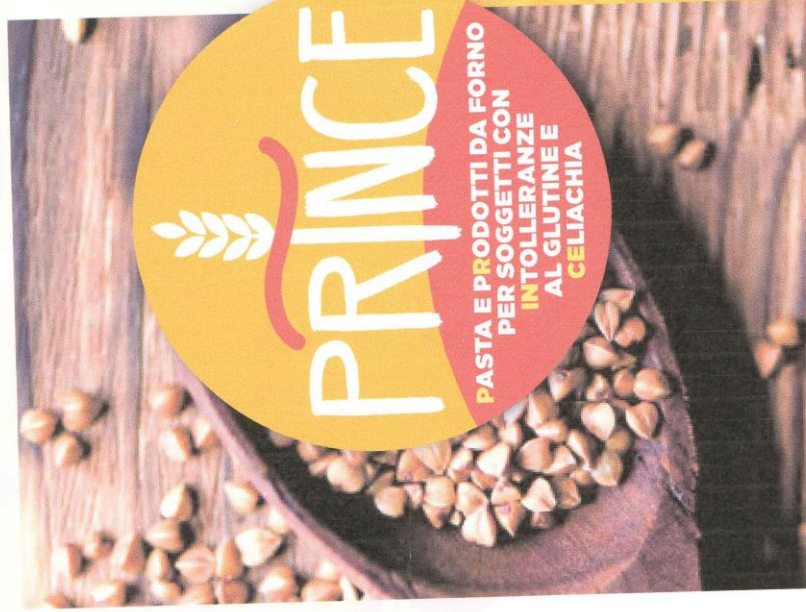
I partner del progetto

- CONSORZIO STRIZZAISEMI (*capofila*)
- NT FOOD • AZIENDA AGRICOLA BIO FLORIDDIA • IL RINNOVAMENTO AGRICOLO • MUSU GIUSEPPE E FRANCESCO • SCUOLA SUPERIORE SANT'ANNA DI PISA • UNIVERSITÀ DI SIENA • UNIVERSITÀ DI FIRENZE • CIA AGRICOLTORI ITALIANI TOSCANA

<http://prince.ciatoscana.eu>



Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana Sottomisura 16.2 - Bando PIF



PROGETTO

Filiera cippato e cippatino per riscaldamenti domestici a biomasse

PASTA E PRODOTTI

Gli obiettivi del progetto

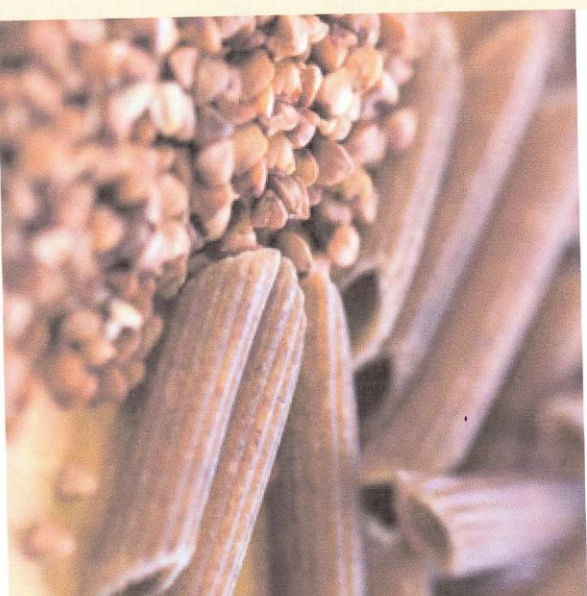
Gli obiettivi specifici del progetto Prince sono:

- **Tecnico-agronomici:** recupero e valorizzazione di germoplasma di grano saraceno e miglio ad alto valore nutrizionale e nutraceutico; definizione e implementazione della tecnica di coltivazione; miglioramento della resa e della qualità della granella in regime di agricoltura biologica e agri-qualità; messa a punto della fertilizzazione biologica a base di consorzi di microrganismi benefici; aumento della produzione di pseudocecereali nelle aziende toscane.

- **Ambientali:** valutazione dell'adattabilità allo stress idrico derivante dai cambiamenti climatici di genotipi di grano saraceno e miglio; miglioramento della fertilità del suolo e aumento del sequestro di C nel suolo. Tecnologici e salutistici: miglioramento della qualità tecnologica, nutritiva e nutraceutica di pasta e prodotti da forno per celiaci e non celiaci intolleranti al glutine; valutazione della trasferibilità dei composti nutraceutici nei prodotti trasformati; miglioramento dello stato di salute di soggetti celiaci e non celiaci intolleranti al glutine.
- **Economici e sociali:** miglioramento della redditività e competitività delle aziende agricole e di trasformazione toscane; riduzione



delle importazioni di prodotti primari da parte delle aziende toscane di trasformazione di prodotti per celiaci; ampliamento della gamma di prodotti alimentari toscani a disposizione delle aziende agrituristiche che svolgono attività di somministrazione pasti che potranno fornire un servizio ad un target di clientela con problemi di alimentazione.



Le azioni del progetto

Il progetto Prince si articolerà nelle seguenti azioni:

- **Azione 1 - Coordinamento:** costituzione dell'accordo di cooperazione e attività di coordinamento.
- **Azione 2 - Test agro-tecnici:** test multicriterio di collaudo della messa in opera di agrotecniche innovative per la coltivazione di grano saraceno e miglio. I test multicriterio saranno svolti in tre aziende agricole in regime di agricoltura biologica e agri-qualità per due stagioni agrarie e utilizzeranno indicatori ambientali, agronomici ed economici;
- **Azione 3 - Test ambientali:** test di collaudo per la valutazione della diversità genetica e delle capacità adattive ai cambiamenti climatici di genotipi di grano saraceno e miglio. Saranno messi a punto e validati test di screening della resistenza delle colture allo stress idrico;
- **Azione 4 - Test di trasformazione:** test di molitura e trasformazione della farina di grano saraceno e miglio in pasta per celiaci e non celiaci intolleranti al glutine e in prodotti da forno per celiaci;
- **Azione 5 - Test tecnologici e nutraceutici:** test di collaudo delle farine e dei trasformati attraverso la valutazione dei parametri tecnologici, nutritivi e nutraceutici;
- **Azione 6 - Test clinici:** test clinici di somministrazione di pasta a base di grano saraceno e miglio a soggetti celiaci e non celiaci intolleranti al glutine;
- **Azione 7 - Divulgazione:** costruzione di un sito web dedicato, predisposizione di materiale illustrativo, organizzazione di incontri tecnico-scientifici e divulgativi. Un'attività di consumer test sarà organizzata a livello regionale insieme ad attività di divulgazione in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia - Toscana e gli Ordini dei Farmacisti delle diverse province della Toscana.

PASTA E PRODOTTI DA FORNO