



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



REGIONE LAZIO

Assessorato Agricoltura,
Caccia e Pesca



Misura 124. Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo, alimentare e forestale

SCHEDA DESCRITTIVA DOMANDA DI AIUTO 8475917038

1	TITOLO DEL PROGETTO	Monococco nel Lazio – MO.NEL.LA. Messa a punto di pratiche di coltivazione del grano monococco in ambiente laziale, verifica delle tecniche più appropriate di stoccaggio, ottimizzazione delle operazioni di trasformazione della granella in prodotti alimentari, verifica delle caratteristiche organolettiche, nutrizionali e dietetiche della granella e dei prodotti di trasformazione.
2	REDATTORE DEL TESTO	Perini Valentina
3	COORDINATORE DI PROGETTO	<p>NOME Az. Agr. Bertacco di Perini Valentina</p> <p>INDIRIZZO Contrada Poggio Romano, 03018 Paliano (FR)</p> <p>E-MAIL valentina.perini@virgilio.it</p> <p>TELEFONO 0775/579173</p> <p>TIPO DI PARTNER Produttore primario e trasformatore secondario</p>
4	PARTNERS DI PROGETTO	<p>NOME Molino Perinelli</p> <p>INDIRIZZO Via Prenestina n.26, 03010 Acuto (FR)</p> <p>E-MAIL emanuela.perinelli@gmail.com</p> <p>TELEFONO 349 3515429</p> <p>TIPO DI PARTNER Trasformatore primario</p>
		<p>NOME Crea – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria</p> <p>INDIRIZZO Via Cassia 176, 00191 Roma</p> <p>E-MAIL laura.gazza@entecra.it</p> <p>TELEFONO 063295705</p> <p>TIPO DI PARTNER Ente di ricerca</p>
5	OBIETTIVO DEL PROGETTO	<ol style="list-style-type: none"> 1) Messa a punto di pratiche di coltivazione del grano monococco in ambiente laziale; 2) verifica delle tecniche più appropriate di stoccaggio; 3) ottimizzazione delle operazioni di trasformazione della granella in prodotti alimentari (pane,

		<p>pasta e prodotti da forno) 4) verifica delle caratteristiche organolettiche, nutrizionali e dietetiche della granella e dei prodotti di trasformazione</p>
6	ABSTRACT	<p>Il progetto biennale MonNelLa (Monococco Nel Lazio) era finalizzato allo sviluppo di una nuova filiera agroalimentare sostenibile a base di monococco, prefiggendosi la produzione di alimenti funzionali, soprattutto pasta, idonei al consumo anche da parte di pazienti affetti da patologie correlate all'alimentazione; quest'ultimo aspetto risulta di grande importanza economica e sociale considerando l'aumento delle intolleranze al glutine e della crescente età media della popolazione. Nell'ambito di tale progetto si sono pertanto studiate le potenzialità agronomiche, tecnologiche e nutrizionali di 3 genotipi di grano monococco, coltivati in provincia di Roma e Frosinone, anche in regime biologico. Il grano monococco è una specie di 'antica' coltivazione, che per la sua rusticità può dare una produzione economicamente valida anche in condizioni di modesta fertilità del terreno. Il grano monococco rispetto al grano tenero o duro, mostra una ridotta produttività (20-25 q/ha), una taglia elevata unita ad un modesto peso della cariosside, aderenza delle glume alle cariossidi ed elevata sofficità delle cariossidi stesse. D'altra parte, rispetto ai frumenti coltivati (grano tenero e grano duro), i tre genotipi di grano monococco analizzati hanno mostrato un contenuto proteico medio fino a quattro punti percentuali più elevato. Ciò è stato osservato in entrambi gli ambienti di coltivazione (Roma-Frosinone) e in entrambi i regimi di coltivazione (biologico-convenzionale). Inoltre la granella di monococco è risultata particolarmente ricca di carotenoidi e le farine di grano monococco hanno mostrato una capacità antiossidante del 30-60% superiore rispetto agli altri frumenti. L'elevato contenuto in carotenoidi conferisce a tutti i prodotti un caratteristico ed attrattivo colore giallo dorato. Infine, nel caso del grano monococco è emerso che diversamente dal grano tenero, il suo glutine può essere completamente digerito dai nostri enzimi gastrici e pancreatici.</p> <p>Molto interessante è risultata essere la varietà Hammurabi data la sua scarsa aderenza delle glume alla cariosside tale da consentire l'ottenimento di circa il 70% di cariossidi nude già in fase di mieti-trebbiatura; mentre la restante parte viene più agevolmente ripulita rispetto alle altre due varietà esaminate. Tale caratteristica, congiuntamente alla superiore grandezza delle cariossidi riscontrata nella varietà Hammurabi, pone questa in una situazione di privilegio e di sicuro interesse per lo sviluppo futuro del grano monococco nel territorio. Tuttavia sarebbe strategicamente inopportuno estromettere dalla coltivazione le altre due varietà data la loro ottima conservabilità nel tempo assicurata dalla tenace vestitura delle cariossidi.</p> <p>A conclusione si può affermare che il grano monococco offre ottime prospettive per lo sviluppo di una agricoltura di qualità, sempre più ricercata dal mercato, tenuto conto della sua eccellente</p>

		qualità nutrizionale e della rusticità di questo cereale. Il grano monococco potrebbe svolgere anche un ruolo importante nella prevenzione dell'intolleranza al glutine (celiachia e gluten sensitivity).
7	SETTORE DI INTERVENTO	Cerealicolo
8	PERIODO DI PROGETTO	INIZIO 3 Luglio 2013 FINE 30 giugno 2015
9	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' DI PROGETTO	<ul style="list-style-type: none"> - Studio agronomico di tre varietà di grano monococco nei territori dei Comuni di Paliano (FR) e Genazzano (RM); - caratteristiche analitiche e qualitative delle farine ottenute dalle varietà coltivate: Hammurabi, Monlis e ID331 previa molitura con mulino a pietra; - messa a punto di un prototipo di decorticatore appositamente realizzato per la sbramatura del grano monococco.
10	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA	Paliano (FR) Genazzano (RM)
11	SITO WEB	
12	LINK AD ALTRI SITI WEB	http://www.crea.gov.it/
13	DESCRIZIONE DEL CONTESTO DEL PROGETTO	
14	INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	
15	COMMENTI AGGIUNTIVI	