

Partenariato

Farchioni Olii S.p.A.
Società Agricola Fonte Cupa s.s.
Società Agricola Torreccconca s.r.l.
Farchioni Giampaolo Azienda Agraria
Società Agricola Semplice La Palma dei F.lli Farchioni G.e M.
Farchioni Cecilia Azienda Agraria
Analysis srl
3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a.r.l.

www.mollydesign.com

IN FRUMENTO SALUS



**Innovazione nei diagrammi di macinazione
per ottenere farine adatte alla
realizzazione di prodotti da forno speciali
e con ingredienti salutistici provenienti dai
settori olivicolo, enologico e birrario**



COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO
DI NUOVI PRODOTTI,
PROCESSI E TECNOLOGIE NEI SETTORI
AGRICOLO, ALIMENTARE E FORESTALE.



Regione Umbria



3A - Parco Tecnologico Agroalimentare
dell'Umbria Soc. cons. a r.l.

www.parco3a.org

CONVEGNO / ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA

Mercoledì 10 giugno 2015 - ore 10.30

Molino FARCHIONI

Via Buozzi 10, Giano Dell'Umbria (PG)

Il progetto **In Frumento Salus**, finanziato dalla Mis. 124 del PSR per l'Umbria 2007-2013, nasce dalla volontà di creare delle farine che abbiano un elevato contenuto di amidi e proteine. Questo è possibile grazie all'utilizzo di un adeguato diagramma di macinazione che non danneggi eccessivamente le cariossidi in fase di molitura e consenta anche il recupero del germe di grano. A partire dalle prove agronomiche per l'individuazione delle migliori cultivar di frumento tenero, si ottengono dei grani e delle farine con caratteristiche superiori con cui si realizzano prodotti da forno a cui vengono aggiunti ingredienti speciali con proprietà salutistiche e con funzione di conservanti naturali recuperati dai sottoprodotti del settore olivicolo, vitivinicolo e birraio.

OBIETTIVI

Individuare le migliori cultivar di frumento tenero da coltivare in Umbria per la produzione di farine di qualità.

Ottimizzare i diagrammi di macinazione per ottenere delle farine di forza adatte all'ottenimento di prodotti speciali, dolci da ricorrenza, come anche farine arricchite di germe di grano per realizzare farine dall'elevato potenziale salutistico.

Test e prove per la messa a punto delle migliori condizioni di macinazione.

Realizzazione di prodotti da forno innovativi, che prevedano l'utilizzo anche di ingredienti speciali con proprietà salutistiche e con funzione di conservanti naturali, recuperati dai sottoprodotti del settore olivicolo, vitivinicolo e birraio, provenienti da altri progetti integrati a questo.

Test e prove per l'ottimizzazione dei prototipi da forno realizzati.

Caratterizzazione chimica, nutrizionale, sensoriale, salutistica e nutrigenomica dei prodotti finiti realizzati.

Divulgazione dei risultati ottenuti al fine di incentivare la realizzazione dei prodotti innovativi "arricchiti".

ATTIVITÀ PREVISTE

Realizzazione di prove per l'individuazione delle migliori cultivar da coltivare in Umbria per la realizzazione di farine di qualità.

Modifiche del diagramma di macinazione ed esecuzione delle prove di macinazione.

Predisposizione di un laboratorio di "arte bianca" per l'esecuzione di test e prove tecnologiche; Realizzazione di prodotti da forno innovativi, che prevedano l'utilizzo anche di ingredienti speciali con proprietà salutistiche e con funzione di conservanti naturali, recuperati dai sottoprodotti del settore olivicolo, vitivinicolo e birraio.

Caratterizzazione chimica, fisica, nutrizionali, sensoriale, salutistiche e nutrigenomica dei prodotti finiti realizzati.

RISULTATI ATTESI

1. Individuare le migliori cultivar da coltivare in Umbria per la produzione di grani di altissima qualità.

2. Produrre farine con caratteristiche ottimali attraverso un apposito diagramma di macinazione capace di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle varietà di frumento tenero coltivate durante la sperimentazione.

3. Ottenimento di prodotti da forno innovativi grazie all'aggiunta anche di ingredienti speciali con proprietà salutistiche e con funzione di conservanti naturali, recuperati dai sottoprodotti del settore olivicolo, vitivinicolo e birraio.

Programma

> 10.30 Registrazione dei partecipanti

> Saluti

Pompeo Farchioni

Farchioni Olii S.p.A.

Andrea Sisti

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

> 11.00 Interventi programmati

La Mis. 124 del PSR per l'Umbria 2007-2013

Luciano Concezzi

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Presentazione del progetto, risultati salienti

Paolo Musci, Fabiola Lucaroni

Farchioni Olii S.p.A.

Caratterizzazione salutistico nutrizionale delle farine, dei pani e prodotti ottenuti

Roberto Luneia

Analysis Srl

> 12.00 Dibattito

> 12.30 Conclusioni

Giuliano Polenzani

Dirigente Servizio Politiche per l'innovazione e fitosanitarie, Regione Umbria

> Attività dimostrativa

Degustazione dei prodotti da forno ottenuti con la sperimentazione

> Aperitivo