

# PANIS CUM CARNE

## Partenariato

Azienda Agricola Le due Torri

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

Analysis s.r.l.

Panis et Vinus s.a.s.

Azienda Agricola Ciri s.n.c.

Società Agricola "Il Casale Grande" s.s.

Biondini salumi

Dipartimento di Scienze Economiche e degli Alimenti (DSEEA)  
sezione di Economia, Università di Perugia

www.malydesign.com



PANIS CUM CARNE

Innovazione applicata alla realizzazione di farine,  
pani e prodotti da forno da "grani antichi" e alla  
produzione di chianina biologica e successiva  
trasformazione in piatti pronti

**misura**  
**>> 124**

PSR Umbria 2007-2013

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 FINALE**

**Giovedì 27 agosto - ore 17.00**

**Aula E**

**Dipartimento di Scienze agrarie,  
alimentari e ambientali**

Borgo XX giugno, 74 - Perugia



## OBIETTIVI

- Produrre in pieno campo tipologie di grani antichi adatte alla coltivazione nell'areale Spoleto- Foligno
- Ottimizzare il processo di macinazione a pietra dei grani *antichi* per ottenere farine più ricche in germe
- Ottimizzare il processo di macinazione a pietra e convenzionale di legumi tradizionali Umbri per ottenere farine speciali
- Ottimizzazione del processo di panificazione e cottura a legna per ottenere pani speciali ricchi in sostanze salutistiche
- Analisi qualitative dei semi di frumento e del terreno attraverso *immagini*
- Definizione di un set di indicatori relativi alla filiera grani e legumi antichi con tecniche a basso impatto ambientale in grado di identificarne il livello di sostenibilità della produzione di *Pani speciali*
- Caratterizzazione chimica, fisica, nutrizionale, salutistica e nutrigenomica dei prodotti da forno realizzati
- Misurare la preferenza dei consumatori per le caratteristiche dei prodotti oggetto di sperimentazione
- Sperimentazione di tecniche di allevamento *alternative* per la produzione di carne chianina
- Definizione di un set di indicatori relativi alla carne Chianina prodotta e trasformata con tecniche a basso impatto ambientale in grado di identificarne il livello di sostenibilità della produzione di *Chianine Biologiche*
- Ottimizzare il processo di trasformazione/commercializzazione delle carni
- Realizzazione di piatti pronti, carne in scatola e conserve a base di carni *chianine biologiche*
- Caratterizzazione chimica, nutrizionale, salutistica dei piatti pronti realizzati
- Misurare la preferenza dei consumatori per le caratteristiche dei prodotti oggetto di sperimentazione
- Definizione del canale commerciale innovativo per la commercializzazione dei prodotti realizzati nel progetto
- Leggere la qualità dal web all'iPhone

## ATTIVITÀ

- Costituzione di un'Associazione Temporanea di Scopo con l'obiettivo di realizzare progetti di cooperazione per introdurre innovazioni di processo e di prodotto nella filiera cerealicola e zootecnica
- Selezione dei grani *antichi* e moltiplicazione dei cereali in pieno campo, secondo il regime biologico e biodinamico
- Rimessa in funzione del Mulino a Pietra *Torre di Azzano* ed esecuzione delle prove di macinazione a pietra ed a cilindri
- Prove di panificazione con l'utilizzo di lieviti selezionati e pasta madre e prove di cottura in forno a legna
- Esecuzione di test e prove sulle farine (provenienti dall'attività 3), sugli impasti e sui prototipi realizzati (provenienti dall'attività 4)
- Caratterizzazione fisica, chimica, sensoriale e salutistico-nutrizionale dei prodotti finiti, pani e prodotti da forno realizzati nel progetto
- Analisi qualitative dei semi di frumento, del terreno e del compost attraverso *immagini*
- Identificazione di un set di indicatori in grado di esprimere e comunicare ai consumatori le caratteristiche di un prodotto tradizionale e environmental friendly
- Analisi delle preferenze dei consumatori per le caratteristiche dei pani e dei prodotti da forno
- Sperimentazione bue grasso (Chianino bio castrato)
- Esecuzione di prove per la trasformazione delle carni Chianine in piatti pronti e carne in scatola
- Identificazione di un set di indicatori in grado di esprimere e comunicare ai consumatori le caratteristiche di un prodotto tradizionale e environmental friendly
- Caratterizzazione fisica, chimica, sensoriale e salutistico-nutrizionale dei prodotti finiti, piatti pronti e carni in scatola realizzati nel progetto
- Analisi delle preferenze dei consumatori per le caratteristiche della carne bovina biologica e dei suoi preparati
- Definizione e realizzazione del canale commerciale innovativo e di un programma di comunicazione attraverso l'uso di nuove tecnologie
- Coordinamento tecnico ed amministrativo del progetto
- Diffusione dei risultati

## RISULTATI ATTESI

- Individuazione e moltiplicazione in pieno campo delle tipologie di grani antichi adatti alla coltivazione nell'area Spoleto-Foligno
- Ottimizzazione del processo di macinazione a pietra dei grani speciali selezionati ed ottenimento di farine più ricche in germe
- Ottimizzazione del processo di panificazione e cottura a legna ed ottenimento di pani speciali ricchi in sostanze salutistiche
- Caratterizzazione chimica, fisica, nutrizionale, salutistica dei pani speciali e dei prodotti da forno realizzati
- Mappatura della qualità nella catena produttiva delle aziende che adottano metodi di produzione biologico e biodinamico
- Individuazione di indicatori qualitativi dei semi di frumento prodotti secondo la tecnica biodinamica attraverso il linguaggio delle forme cristalline
- Definizione di un set di indicatori dei prodotti da forno, ottenuti con tecniche a basso impatto ambientale e con metodi di tradizionali, in grado di identificarne il livello di sostenibilità economica, sociale e ambientale
- Valutazione economica della disponibilità a pagare per le singole caratteristiche di un prodotto tradizionale e environmental friendly (prodotti da forno) da parte dei consumatori
- Ottimizzazione del processo di produzione del bue grasso Chianino con metodo biologico
- Realizzazione di piatti pronti e carne in scatola con le carni *chianine biologiche*
- Caratterizzazione chimica, nutrizionale, salutistica delle conserve di carne e dei piatti pronti a base di carne
- Definizione di un set di indicatori della carne Chianina prodotta e trasformata con tecniche a basso impatto ambientale in grado di identificarne il livello di sostenibilità
- Valutazione economica della disponibilità a pagare per le singole caratteristiche di un prodotto tradizionale e environmental friendly (carne Chianina fresca e trasformata in piatti pronti) da parte dei consumatori italiani e stranieri
- Definizione di un programma di comunicazione per il consumo della carne environmental friendly, mirata a valorizzare le diverse caratteristiche socio-economiche ed ambientali della filiera di produzione e consumo
- Definizione del canale commerciale innovativo per la commercializzazione dei prodotti realizzati nel progetto
- Diffusione dei risultati conseguiti



## Programma

### > 17.00 Saluti

**Francesco Tei**

Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali

### > 17.10

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

**Luciano Concezzi**

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

### > 17.20

**Il progetto *Panis cum Carne* e la valorizzazione dei prodotti di qualità**

**Fabio Ciri**

Azienda agraria Le due Torri

**Biancamaria Torquati**

Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e ambientali

### > 17.40

**L'importanza della Caratterizzazione Salutistico-Nutrizionale e Sensoriale nella Valorizzazione dei prodotti innovativi realizzati nel corso del progetto**

**Roberto Luneia**

Analysis S.r.l

### > 18.00

**Analisi qualitative dei semi di frumento e del terreno attraverso immagini**

**Fabio Primavera**

Agronomo libero professionista. Consulente Azienda agraria Le due Torri

### > 18.20

**Le preferenze dei consumatori**

**Sonia Venanzi**

Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e ambientali

### > 18.40 Dibattito

### > Conclusioni

**Giuliano Polenzani**

Dirigente Servizio Politiche per l'Innovazione e Fitosanitarie - Regione Umbria