

Chiamamicitta.it

l'informazione online di Rimini e Provincia

[HOMEPAGE](#)
[POLITICA](#)
[ECONOMIA](#)
[TAVOLA](#)
[SALUTE](#)
[CULTURA E SPETTACOLI](#)
[SPORT](#)
[SCUOLA](#)
[ANIMALI](#)

Home > [Eventi Cultura e Spettacoli](#) > [In Valmarecchia si torna ad assaggiare il pane fatto con i grani antichi](#)

In Valmarecchia si torna ad assaggiare il pane fatto con i grani antichi

20 Feb 2020 / Redazione

Eventi Cultura e Spettacoli



In Valmarecchia va avanti il progetto che permetterà di gustare il pane fatto con i grani antichi locali. Nell'ambito del Programma di sviluppo rurale 2014-2020, all'interno della misura 16.1, la Regione Emilia-Romagna ha contribuito a finanziare diversi progetti aventi come tematica principale il recupero, la conservazione e la valorizzazione di questi genotipi locali di frumento, definiti più genericamente "grani antichi".

Nel 2017 è stato avviato, nell'ambito della Focus Area 4A, specifica per il recupero della biodiversità agraria e la caratterizzazione genetica delle varietà studiate SGRANAVA "Salvaguardia e valorizzazione di grani antichi della Valmarecchia", coordinato dalla Fondazione Valmarecchia in partenariato con il CRPV (Centro Ricerche Produzioni Vegetali) di Cesena, il CREA GPG (Centro di ricerca per la genomica e la postgenomica animale e vegetale) di Fiorenzuola d'Arda, la Coop. Cieli e Terra Nuova di Pietracuta e altre quattro aziende agricole del territorio.

Il progetto è iniziato nel 2017, con l'avvio sul territorio della Valmarecchia un'operazione di ricerca storica e di scouting di antiche varietà di grani locali in collaborazione con il Parco Interregionale Sasso Simone e Simoncello.

Si è poi proceduto ad una loro descrizione e valutazione in termini di impronta genetica, caratteristiche morfo-fisiologiche, sanitarie, tecnologiche e produttive fino ad arrivare all'attitudine panificatoria dei diversi materiali genetici, che si è svolta giovedì 20 febbraio 2020.

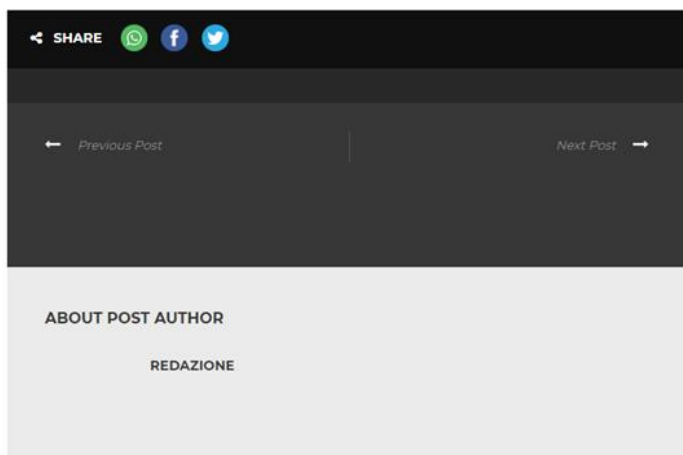
La Responsabile Organizzativa del Piano Cristina Ferri della Fondazione Valmarecchia specifica: "Un gruppo di 20 persone formato da panificatori ed esperti dell'Alta Valmarecchia, ha testato il prodotto di 8 tipi di grani antichi, Verna, Ardito, Mentana, Gentilrosso, Rieti, Saragolla, Crano del Miracolo, Inallettabile. Sono stati inoltre inseriti altri 2 tipi di farina: il miscuglio dei grani antichi Verna, Rieti e Mentana, farina di tipo 2 prodotto dalla cooperativa <Terre Biologiche Valmarecchia> ed una generica farina di tipo 2."



Il tecnico di Progetto del Piano Lucia Draghi della Fondazione Valmarecchia aggiunge: *"I partecipanti al panel test, dopo aver assaggiato i vari tipi di pane, senza essere a conoscenza del grano impiegato nel prodotto di panificazione, hanno espresso la loro valutazione sensoriale, i cui dati saranno elaborati per arrivare ad una sintesi sul giudizio complessivo."*

Il Direttore della Fondazione Valmarecchia Tea Giannini conclude: *"Grazie al progetto Sgranava la nostra fondazione è riuscita ad aggregare gli attori più importanti del settore agro-alimentare dell'Alta Valmarecchia. Ha segnato inoltre l'inizio di progetti innovativi che crediamo potranno rivoluzionare l'agricoltura e l'economia della nostra bellissima valle, riuscendo a ridurre lo spopolamento e a riavvicinare i giovani al nostro territorio."*

Il pool di materiali ritenuti più interessanti verrà sottoposto a pre-moltiplicazione per ottenere il seme prebase necessario per soddisfare le future richieste degli agricoltori della zona e ottenere l'iscrizione delle varietà al registro ufficiale comunitario. Il progetto si concluderà nell'anno 2020.



Direttore responsabile: Stefano Cicchetti

Per scrivere alla Redazione:
redazione@chiamamicitta.it

Pubblicità: Pietroneno Capitani
commerciale@chiamamicitta.it

Chiamamicitta.it è una testata registrata presso il Tribunale di Rimini – Reg. n. 1458/2016 del 29/07/2016

[Privacy](#)
[Cookie](#)

