








► SETTORE INTERVENTO: **FRUMENTO DURO**

► TITOLO PROGETTO:

FROM SEED TO PASTA (Dal seme alla pasta) - Filiera di ricerca integrata per la produzione di grano duro di alta qualità

FROM SEED TO PASTA - Multidisciplinary approaches for a more sustainable and high quality durum wheat production

 BUDGET AGER	 DATA inizio e fine
Euro 3.900.000,00	01/10/2009 ► 31/07/2013

CAPOFILA Società produttori sementi (PSB)	COORDINATORE PROGETTO Andrea Massi
PARTNER ► Dipartimento di Scienze Agrarie DipSA - Università di Bologna	 REFERENTE SCIENTIFICO Roberto Tuberosa
PARTNER ► Istituto Genomica Applicata (IGA)	 REFERENTE SCIENTIFICO Michele Morgante
PARTNER ► DAFNE - Università della Tuscia	 REFERENTE SCIENTIFICO Domenico Lafiandria
PARTNER ► International Maize and Weath Improvement Center (CIMMYT)	 REFERENTE SCIENTIFICO Karim Ammar
PARTNER ► Unità di ricerca per la valorizzazione qualitativa dei cereali (CRA-QCE)	 REFERENTE SCIENTIFICO Maria Grazia d'Egidio

Progetto AGER

c/o Fondazione Cariplo - Milano (Italy)

TEL +39.02.6239214 | **FAX** +39.02.6239235

EMAIL info@progettoager.it | comunicazione@progettoager.it

WEB www.progettoager.it

<p>PARTNER ► Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA-CNR)</p>	<p>REFERENTE SCIENTIFICO Michelangelo Pascale</p>
<p>PARTNER ► Dipartimento di Chimica Organica e Industriale, Università di Parma</p>	<p>REFERENTE SCIENTIFICO Gianni Galaverna</p>
<p>PARTNER ► Parco Tecnologico Padano (PTP)</p>	<p>REFERENTE SCIENTIFICO Pietro Piffanelli</p>

Descrizione

Un progetto di ricerca al servizio di tutta la filiera del grano duro: dal seme alla pasta, come recita il titolo. “From seed to pasta” si è articolato in quattro filoni di ricerca: materia prima; sicurezza alimentare; genomica e genetica; agrotecnica. Un obiettivo comune, migliorare la competitività della filiera del frumento duro perché malgrado la pasta sia un prodotto strategico a livello nazionale, il bilancio di approvvigionamento della materia prima è ancora deficitario e dipende in larga misura dalle importazioni. Sono stati così individuati nuovi linee di frumento duro con alto contenuto in fibra solubile (alto amiloso), in grado di ridurre l’assorbimento del colesterolo e di svolgere un’azione preventiva sui tumori del colon-retto e sono stati sviluppati metodi di pastificazione che preservano le sostanze antiossidanti, grazie a un processo di turboseparazione che consente di recuperare parte dei principi attivi altrimenti dispersi durante la macinazione. Nell’ambito del progetto, inoltre, sono stati realizzati studi di genetica di base per individuare resistenze alle principali malattie del frumento duro come la fusariosi della spiga, la ruggine bruna e la septoriosi. Lo scopo è aumentare le produzioni unitarie e garantire al consumatore un prodotto sano e di alto valore tecnologico anche in condizioni di particolare stress, quali quelle indotte dal cambiamento climatico. Sul fronte della sicurezza alimentare sono stati individuati metodi analitici rapidi per la determinazione delle micotossine, mentre per quanto riguarda la parte agronomica, il progetto ha permesso di mettere a punto tecniche di gestione a basso impatto ambientale. Non ultimo, oltre 37 giovani ricercatori hanno lavorato al progetto contribuendo in modo sostanziale alle attività scientifiche del progetto From Seed to Pasta, in un contesto multidisciplinare e di eccellenza, di alto valore formativo.

Progetto AGER

c/o Fondazione Cariplo - Milano (Italy)

TEL +39.02.6239214 | **FAX** +39.02.6239235

EMAIL info@progettoager.it | comunicazione@progettoager.it

WEB www.progettoager.it