

## **Differenziazione e valorizzazione delle produzioni tipiche di montagna: la filiera del pane.**

### **Obiettivi del progetto dal 2005 al 2006**

Il progetto, inizia nel 2005 ed è finalizzato alla valorizzazione della produzione di cereali e dei prodotti da essi derivati, farine e prodotti da forno, in una zona svantaggiata di montagna posta tra le province di Parma e Piacenza (alta Val Stirone).

In particolare, *si vuole definire il percorso tecnologico per ottenere la materia prima ideale per la produzione del pane tipico della zona ottenuto con metodologie di panificazione tradizionali (fermentazione acida).*

Tale obiettivo sarà perseguito attraverso:

- ***lo studio fenotipico e molecolare dei ceppi di lievito autoctoni***, propri degli impasti acidi impiegati in maniera tradizionale nella zona della alta Val Stirone;
- ***valutando varietà di frumento tenero storiche e moderne alla luce delle più recenti acquisizioni agronomiche e tecnologiche***, tenendo anche conto delle peculiarità e delle esigenze della realtà e della tradizione locale.

Particolare attenzione sarà rivolta alla produzione di farina e di pane ottenuti in condizioni di agricoltura sostenibile, passando da un sistema colturale "high-input" ad uno "low-input", in grado di assicurare al consumatore elevata qualità e salubrità del prodotto.

L'obiettivo specifico del primo anno di attività (2005) consiste nell'individuazione di 3 varietà storiche per le quali esistano condizioni di purezza e dotate di adattabilità alle condizioni ambientali del territorio dell'Alta Val Stirone e di caratteristiche qualitative ed organolettiche soddisfacenti.

L'obiettivo principale del secondo anno di attività (2006) consiste nella valutazione agronomica e qualitativa delle 3 varietà storiche individuate nel corso del primo anno di sperimentazione.