

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

### ***RISULTATI***

Durante il primo anno di attività del progetto si è svolto il processo di moltiplicazione e selezione conservatrice delle varietà storiche, di cui si è svolto il fingerprinting per mezzo di marcatori molecolari, si sono condotte le prove di valutazione agronomica e le indagini sulle popolazioni autoctone di lieviti e per concludere si è proceduto alle prove di panificazione con metodica standard e con fermentazione acida.

Per quanto riguarda lo studio sulle popolazioni di lieviti negli impasti acidi prelevati a Pellegrino Parmense, è stato possibile identificare una sola specie dominante, classificata come *Candida milleri*.

A seguito delle prove di valutazione agronomica e delle prove di panificazione, si sono individuate le 3 varietà storiche Terminillo, Risciola e Autonomia B, insieme alla varietà moderna di controllo Soisson, che si sono particolarmente distinte per caratteristiche di produttività, qualità della granella, e proprietà organolettiche.