

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

### ***RISULTATI***

I risultati emersi dalla sperimentazione agronomica hanno messo in evidenza ottimi livelli produttivi e soprattutto qualitativi delle 3 cultivar storiche oggetto di analisi. Da evidenziare contenuti proteici molto elevati nella prova biologica, costantemente oltre il 15%, con una punta del 17,4% su Risciola.

Per quanto riguarda le analisi microbiologiche, l'impasto esaminato proveniente da Pellegrino Parmense è del tipo tradizionale e presenta come specie dominante, nella popolazione di batteri lattici, *Lactobacillus sanfranciscensis*; questa specie non è in grado di fermentare il maltosio ed è una specie sempre associata a lieviti maltosio positivi e che secernono glucosio, come ad esempio *Candida milleri*. Negli studi precedenti è stato visto che *C. milleri* è presente negli impasti esaminati ed i due risultati nell'insieme sono coerenti e confermano la natura artigianale tradizionale degli impasti esaminati.