



Unione europea
Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale
L'Europa investe nelle zone rurali



Sottomisura 16.1 “Sostegno per la costituzione e la gestione dei Gruppi Operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell’agricoltura”

PROGETTO FELICEBIOTEVERE

Più valore al grano buono nella filiera bio che non c’era

Codice domanda: 54250675169

Atto di concessione: 16.1.1-LN-VT-18/02/2020-225

CUP: F84I17000160009

Ambito di finanziamento: il progetto FELICEBIOTEVERE è finanziato dalla Regione Lazio, nell’ambito del PSR 2014-2020, Misura 16.1. Il finanziamento è del 100% delle spese ammesse, tranne l’IVA che rimane a carico delle aziende.

Scopo del progetto: il progetto FELICEBIOTEVERE è volto a formare una filiera produttiva basata localmente nell’area della valle del Tevere a nord di Roma, incentrata sul grano tenero biologico ed sulla sua trasformazione in pane di alta qualità certificato. Sono incluse negli obiettivi del progetto alcune innovazioni tecnologiche che si intende introdurre sia nella lavorazione in campo delle colture che nelle successive fasi di lavorazione del prodotto.

Risultati attesi: per la 16.1: formazione del Gruppo Operativo e definizione di un accordo di massima sulle sue finalità e sulle attività da intraprendere con l’eventuale misura 16.2. Per la misura 16.2 i risultati attesi sono riassumibili come segue: 1)definizione di rotazioni agronomiche per la coltivazione in regime biologico di cereali e legumi; 2)spesperimentazione per l’introduzione in campo di sensori per la rilevazione dei parametri colturali necessari per l’ottimizzazione dei processi; 3)spesperimentazione di un sistema di conservazione delle farine prodotte da grani biologici; 4)individuazione di ceppi di lieviti ottimali per la lievitazione di pane e prodotti da forno ottenuti con le materie prime ottenute dalle aziende partner; 5)spesperimentazione di tecnologie ottimali per la lavorazione delle farine ottenute; 6)definizione di uno schema di certificazione per l’immissione sul mercato locale ei prodotti ottenuti.

Partner:

- UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA TUSCIA, DIPARTIMENTO PER LA INNOVAZIONE NEI SISTEMI BIOLOGICI AGROALIMENTARI E FORESTALI (DIBAF), con il compito di *Capofila/capoprogetto*;
- , Az. Agr. FIDANZA PIERLUIGI, partner di progetto settore agricolo, agro-alimentare e forestale;
- Az. Agr. DI PIETRO UMBERTO, partner di progetto settore agricolo, agro-alimentare e forestale;

- Az. Agr. PINZARI SARA, partner di progetto settore agricolo, agro-alimentare e forestale;
- Az. Agr. SCHIAVETTI MAURIZIO, partner di progetto settore agricolo, agro-alimentare e forestale;
- Az. Agr. DE IULIS EMILIO, partner di progetto settore agricolo, agro-alimentare e forestale;
- Az. Agr. PIERSANTI MAURO, partner di progetto settore agricolo, agro-alimentare e forestale;
- Soc. Agr. ORTI DEL CANOTTIERE, partner di progetto settore agricolo, agro-alimentare e forestale;
- Soc. Agr. FONTE MIGONE, partner di progetto settore agricolo, agro-alimentare e forestale;
- Soc. Coop. TIBERPAN, partner di progetto settore agricolo, agro-alimentare e forestale;

Quali aziende agricole possono aderire: possono aderire le aziende agricole laziali e aziende di trasformazione, in regola con il DURC ed in possesso di fascicolo aziendale aggiornato.

Cosa implica la partecipazione al progetto: per partecipare occorre aderire al gruppo operativo, sottoscrivendo un atto notarile. Successivamente verrà presentato, alla regione Lazio, il progetto per la fase esecutiva nell'ambito della misura 16.2 del P.S.R. Lazio 2014-2020, che, se approvato, riceverà un finanziamento massimo di 200.000,00 € in totale. Tale contributo sarà utilizzato per 1) definire rotazioni agronomiche per la coltivazione in regime biologico di cereali e legumi; 2) sperimentare l'introduzione in campo di sensori per la rilevazione dei parametri colturali necessari per l'ottimizzazione dei processi; 3) sperimentare un sistema di conservazione delle farine prodotte da grani biologici; 4) individuare ceppi di lieviti ottimali per la lievitazione di pane e prodotti da forno ottenuti con le materie prime ottenute dalle aziende partner; 5) sperimentare tecnologie ottimali per la lavorazione delle farine ottenute; 6) mettere a punto uno schema di certificazione per l'immissione sul mercato locale ei prodotti ottenuti.

Contatti: per maggiori informazioni contattare la prof. Anna Carbone (acarbonate@unitus.it), il Dott. Agr. Gianfilippo Lucatello. (lucatello@agrifolia.it), il Dott. Agr. Alessandro Sechi (studio.sechi@libero.it).