



**SARDEGNA
RICERCHE**

PROGETTO CLUSTER TOP DOWN AVIPROFO

TITOLO DEL PROGETTO	Antiche Varietà per l'Innovazione dei Prodotti da Forno
SOGGETTO ATTUATORE	Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari in collaborazione con Porto Conte Ricerche
PRESENTAZIONE	<p>L'elaborazione del progetto che i due organismi di ricerca propongono si pone l'obiettivo di andare incontro alle criticità manifestate dalle aziende del settore che costituiscono il progetto cluster e riguardano:</p> <ul style="list-style-type: none">• Difficoltà di innovazione di prodotti da forno tradizionali.• Problemi di tipo tecnologico derivanti dall'utilizzo di materie prime locali.• Scarsa reperibilità di materie prime prodotte in Sardegna. <p>In particolare il siero di latte ovino in polvere, frutto del recupero di un sottoprodotto dell'industria casearia, sarà utilizzato per le caratteristiche delle siero-proteine capaci di dare struttura alla maglia glutinica dell'impasto, mentre la pasta acida avrà il compito, oltre che far lievitare l'impasto, di idrolizzare il lattosio contenuto nel siero in polvere, ad opera dei batteri lattici contenuti al suo interno. La degradazione del lattosio nell'impasto eviterà di riportare in etichetta l'indicazione della sua presenza permettendo ai soggetti intolleranti di consumare questi prodotti.</p>
OBIETTIVI E RISULTATI ATTESI	<p>L'obiettivo generale del progetto è quello di ottimizzare l'uso di sfarinati di grano duro e tenero di vecchie varietà sarde per la realizzazione di prodotti da forno, secondo le moderne tecnologie di produzione, con l'ausilio di un miglioratore (siero di latte ovino in polvere) e della tecnologia del lievito naturale.</p> <p>L'obiettivo generale del progetto sarà conseguito attraverso i seguenti obiettivi specifici:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Sviluppo delle formulazioni di prodotti da forno (pane e dolci) realizzati con farine e semole di antiche varietà sarde con l'aggiunta di siero-derivati di latte ovino in polvere e/o lievito naturale e ottimizzazione del processo produttivo al fine di incrementare l'alta qualità dei prodotti rispetto a quelli convenzionali ottenuti con sfarinati non prodotti in Sardegna.2. Creazione di un'azione di filiera tra le aziende agricole che producono grani duri e teneri di antiche varietà sarde, le aziende molitorie e le imprese che producono prodotti da forno come pane e dolci tipici della Sardegna.3. Incremento dei mercati di vendita grazie alla realizzazione di nuovi prodotti fortemente legati al territorio, in virtù delle attuali tendenze di consumo che tendono a premiare la riscoperta dei prodotti tipici realizzati con produzioni agricole locali, che riassumono caratteristiche di freschezza e genuinità, e in questo caso una superiore



SARDEGNA RICERCHE

sostenibilità ambientale.

4. Disseminazione e trasferimento dei risultati presso le aziende al fine di trasferire le nuove tecnologie acquisite.

AZIENDE COINVOLTE

- Antico Mulino Artigiano di Giovanni & Bruno Sulis, Fonni (NU)
- Molino Maccioni Eredi di Maccioni S. & C. Sas, Dorgali (NU)
- Tipico srl, Samugheo (OR)
- Esca Dolciaria di E.S. & C. snc, Mogoro (OR)
- Bon Bons dolci tipici sardi, Alghero (SS)
- Kentos srl, Orroli (CA)
- Panificio Su Framentazu di Sabrina Rosmarino, Norbello (OR)
- Panificio Cherchi di Giovanna e Maria Rita Cherchi, Olmedo (SS)
- Azienda Frongia Giovanna, Samugheo (OR)
- Roberto Murgia Dolci, Alghero (SS)
- Ristorante El pultal, Alghero (SS)
- Su Tzicchi
- Coda di Lupo
- Soc. Coop. Mulinu di Paolo Scanu

CONTATTI Responsabile Scientifico

Antonio Piga
Tel: 079229272
Email: pigaa@uniss.it

CONTATTI Sardegna Ricerche

Graziana Frogheri
Tel: 070 9243 2813
Email: graziana.frogheri@sardegna ricerche.it