SCHEDA PROGETTUALE – GRUPPI OPERATIVI DEL PEI PSR MARCHE 2014-2020 MISURA 16.1 – III BANDO

PROGETTO: SISTEMI INNOVATIVI NELLA FILIERA DEL GIRASOLE PER LA TUTELA DELLA BIODIVERSITA', DEI SERVIZI ECOSISTEMICI E PER L'UTILIZZO DI NUOVE FONTI PROTEICHE

ACRONIMO PROGETTO: BEEFLOWER

NOME GO: BEEFLOWER

AZIENDA CAPOFILA: GRESTINI MARIA LUISA

DESCRIZIONE PROGETTO (estratto dal progetto presentato dal GO)

Il progetto BEEFFLOWER intende riscoprire le migliori accessioni di girasole di vecchia costituzione che venivano coltivate prima dell'avvento degli ibridi ad alto contenuto oleico. Lo scopo principale è quello di valorizzare la produzione di girasole non solo per la produzione di olio, ma anche per la produzione di acheni decorticati, per valutare **l'utilizzo del panello come nuova fonte proteica**, per verificare la potenzialità mellifera e per migliorare le rotazioni e gli avvicendamenti colturali nelle aziende agricole. Il Progetto introduce processi innovativi per utilizzare le accessioni di vecchia costituzione del girasole individuate per produzione di semente resiliente ai cambiamenti climatici e per individuare accessioni di girasole di vecchia costituzione che tutelino gli impollinatori e ne incrementino i servizi ecosistemici. BEEFLOWER si propone di incrementare la diversificazione e la competitività dell'azienda mediante la caratterizzazione in sostanze bioattive e lo sviluppo di nuovi prodotti biologici quali: acheni decorticati e farina per uso alimentare; olio spremuto a freddo; miele uniflorale e polline biologico; farine di panello per l'industria dolciaria. Le farine di panello potranno essere utilizzate nel panificio aziendale.

OBIETTIVI DEL PROGETTO (estratto dal progetto presentato dal GO)

Introdurre sistemi innovativi nella filiera del girasole biologico per la tutela della biodiversità vegetale, dei servizi ecosistemici (api domestiche e impollinatori), per l'utilizzo dei sottoprodotti come nuova fonte di proteine. Il progetto mira a fornire agli agricoltori accessioni di girasole di vecchia costituzione selezionate in base alle loro caratteristiche tecniche, nutrizionali (per l'uomo e per l'ape domestica) con l'obbiettivo di ottenere semi resilienti. Verranno analizzati i componenti bioattivi contenuti negli acheni, olio, panello, polline e miele. Verranno valutate, infine, le caratteristiche tecnologiche per l'impiego del panello/farina in prodotti da forno.

CONTATTI:

Paola Riolo, Professore Ordinario di Entomologia generale e Applicata Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, Università Politecnica delle Marche tel (+39) 0712204954; mail: p.riolo@staff.univpm.it







