



capolavoro della natura
capolavoro della cultura

Assergi, 19 DIC. 2014

Prot.: 2014 - 0013502
POS.: AT - APA - PAAA 24 24 Cereali

All'Università degli Studi di Teramo
Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari ed Ambientali
Via Carlo R. Lerici 1
64023 - Mosciano S. Angelo (TE)

Al Preside della Facoltà, Prof. Dario Compagnone
Al referente scientifico del progetto, Prof. Paola Pittia
Al co-referente scientifico del progetto, Prof. Giampiero Sacchetti
Al segretario Amministrativo, dott.ssa Alessandra Pagliaricci

Anticipata via mail: ppittia@unite.it

OGGETTO: Progetto di caratterizzazione e funzionalità di farine di farro e/o altre varietà di cereali minori – proroga progetto anno 2014-2015 ”.

Rif. Vs. nota prot. n. 0013228 del 15/12/2014

In esito alla nota in riferimento relativa alla proposta di prosecuzione del lavoro in oggetto per le motivazioni ampiamente espresse nella stessa, prevedendo le analisi sui campioni raccolti nel 2014, si comunica che questa è in linea con le finalità originarie del progetto e che ne rappresenta il logico completamento della ricerca sin'ora effettuata.

Tali studi daranno certamente contributo sostanziale sulle conoscenze di questi antichi cereali che ora vivono un momento favorevole dal punto di vista produttivo e commerciale.

Per quanto sopra detto, con la presente si chiede di accettare le seguenti integrazioni facenti parte della vostra proposta progettuale:

- 1) riduzione del contributo totale richiesto riformulato ad euro 5.800,00;
- 2) definizione di apposite schede per ciascun campione conferito da utilizzare come etichetta nutrizionale in conformità a quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011;
- 3) redazione di un elaborato che possa essere distribuito sottoforma di una semplice e utile guida alla classificazione merceologica dei cereali oggetto di studio, e suggerimenti pratici per la fase di trasformazione delle farine.

Si ricorda inoltre che, come previsto dall'art. 4 dell'Accordo di collaborazione, il pagamento del contributo finanziario deve intendersi fuori dal campo di applicazione dell'IVA, per mancanza del supporto di esercizio di impresa ex art. 1 e 4 D.P.R. 633/72.

Ente Parco Nazionale
del Gran Sasso e Monti della Laga



Polo
Scientifico



Polo
Patrimonio Culturale



Polo
Agroalimentare

Via del Convento, 67010 Assergi - L'Aquila
tel. 0862.60521 • fax 0862.606675
Cod. Fisc. 93019650667 • P.Iva 01439320662
www.gransassolagapark.it • ente@gransassolagapark.it

Via S. Rocco
65010 Farindola (PE)
tel. 085.823100
fax 085.823100

C.da Madonna delle Grazie
64045 Isola del Gran Sasso (TE)
tel. 0861.97301
fax 0861.9730230

Pizza San Francesco
02012 Amatrice (RI)
tel. 0746.824519
fax 0746.824519



**capolavoro della natura
capolavoro della cultura**

Si conferma la piena disponibilità dei tecnici del Servizio Agro Silvo Pastorale anche per questa fase conclusiva della ricerca.

La presente viene redatta in duplice copia di cui una da restituire a questo Ente per accettazione e costituisce integrazione all'Accordo di Collaborazione stipulato tra questi Enti.

Nel restare in attesa di riscontro, l'occasione è gradita per inviare

Cordiali saluti.

IL F.F. DIRETTORE

(Dott.ssa Silvia De Paulis)

Per accettazione

FACOLTA'
DI BIOSCIENZE E TECNOLOGIE
AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI
IL PRESIDE
(Prof. Dr. Paolo Compagnone)

Firma.....

Allegato: Vs. proposta progetto tecnico di descrizione delle attività.

SDP/GD/gd 14-12-18 Unite proroga 2015 negoziazione

**Ente Parco Nazionale
del Gran Sasso e Monti della Laga**



**Polo
Scientifico**



**Polo
Patrimonio Culturale**



**Polo
Agroalimentare**

Via del Convento, 67010 Assergi - L'Aquila
tel. 0862.60521 • fax 0862.606675
Cod. Fisc. 93019650667 • P.Iva 01439320662
www.gransassolagapark.it • ente@gransassolagapark.it

Via S. Rocco
65010 Farindola (PE)
tel. 085.823100
fax 085.823100

C.da Madonna delle Grazie
64045 Isola del Gran Sasso (TE)
tel. 0861.97301
fax 0861.9730230

Pizza San Francesco
02012 Amatrice (RI)
tel. 0746.824519
fax 0746.824519



Università degli Studi di Teramo

Unità di Ricerca: Tecnologie Alimentari

Via C.R. Lerici 1, Mosciano S. Angelo 64023 (TE)

Referenti scientifici: prof. Paola Pittia e prof. Giampiero Sacchetti

1. Caratterizzazione della granella e delle farine di cereali minori

1.a Caratterizzazione chimico-compositiva della granella di farro e solina

Fibra alimentare

Composti funzionali

Attività antiossidante

1.b. Macinazione della granella e resa in farina

Macinazione granella*

Distribuzione granulometrica del macinato e calcolo della resa in farina

2. Caratterizzazione chimico-compositiva di farine di farro vitreo e non vitreo e di farina di Solina

Umidità

Ceneri

Proteine

Glutine

Fibra

Composti funzionali

Attività antiossidante

*Carlo
Sacchetti*



3. Caratterizzazione qualitativa di prodotti derivati: prodotti da forno (grissini)

Prove di panificazione

Caratterizzazione del prodotto:

Volume

Umidità

Densità

Colore

Texture (durezza - croccantezza - elasticità - masticabilità)

Caratteristiche sensoriali

Composti funzionali

Attività antiossidante

Preventivo di costo:

8.000 Euro (IVA esclusa/inclusa?)