

Progetto Filiera Spiga

Le sfide di Molini Spigadoro in collaborazione con il Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

In un mercato dove l'offerta spesso supera la domanda ciò che distingue un prodotto è indubbiamente la qualità! Questo nei prodotti agroalimentari vuol dire, prima di tutto, assenza di contaminanti chimici e di sostanze nocive.

Molini Spigadoro si muove proprio in questa direzione, le sue farine hanno già un notevole livello di salubrità che si rivela in un abbattimento medio, rispetto ai limiti previsti dalla legge, compreso tra il 70 e l'85 % di qualsiasi tipo di residuo. Molini Spigadoro però vuole di più!

La sua nuova sfida è un prodotto "100% sano" un nuovo modo di pensare la farina ed i prodotti della macinazione del grano tenero, comprese le parti cruscali, gli altri cascami e gli estrusi!

Con il progetto "Filiera frumento tenero Spiga" realizzato in collaborazione con 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, Crabion ed alcune imprese agricole, intende sviluppare, sin dalla fase agricola, materie prima ad elevato valore biologico.

In particolare, le moderne tecnologie adottate dal molino permettono di pulire ulteriormente il grano anche

durante la macinazione, un altro gradino verso la perfezione.

Insomma un controllo che, partendo dal terreno fino ad arrivare al prodotto finito, assicurerà una farina con ZERO contaminanti, d'altissima qualità e con specifiche adatte al tipo di lavorazione cui è destinata. Il progetto "Sviluppo di un processo di trasformazione innovativo di co-prodotti della macinazione del grano tenero in prodotti ad elevato valore nutrizionale" rientra nelle attività promosse da 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria inerenti la Misura 124 ("Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie, nel settore agricolo, alimentare e forestale") dell'attuale PSR.

Come spiega il Dott. Concezzi, Responsabile innovazione della società, si tratta di: "sviluppare una tecnologia di trasformazione del prodotto altamente innovativa e finalizzata alla produzione di un semilavorato ad elevata qualità nutrizionale e valore biologico a partire da co-prodotti della molitura del frumento tenero" ovvero "definire un sistema di qualità regolato da un Disciplinare di produzione del frumento tenero con l'intenzione di abbattere alcuni dei contaminanti più importanti per ottenere un grano a bassissima presenza di residui e trattamenti, sicuro, anche nei suoi derivati come la crusca ed altri ca-

scami ed estrusi. Il progetto ha come obiettivo finale di ottenere prodotti buoni, sani, sicuri e conformi alle normative. Non solo - prosegue il dott. Concezzi - così saremo in grado di portare vantaggi sia alle imprese agricole sia all'industria di trasformazione, attraverso un accordo economicamente vantaggioso per entrambe le parti."

Ma cos'è 3A - PTA "familiaramente" chiamato Parco 3A? Le 3A equivalgono ad Agricoltura, Alimentazione ed Ambiente, ovvero i settori di intervento preminenti del Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria. Nato nel 1989 su iniziativa della Regione Umbria e finanziato nell'ambito del Piano Integrato per il Mediterraneo, sostiene azioni altamente qualificanti e servizi volti al miglioramento ed il mantenimento della qualità dei prodotti agricoli ed agroalimentari.

Strutturato in aree operative (Innovazione e Ricerca, Certificazione, Formazione, Comunicazione, Progetti internazionali e Amministrazione) si propone come soggetto capace di sintetizzare le proposte e di renderle disponibili alle aziende agricole ed agroalimentari presenti nel mercato sotto forma di servizi:

- certificazione di qualità, sicurezza alimentare e tutela del consumatore
- alta formazione e profili professionali

innovativi
• innovazioni
alle imprese
tecnologiche
• definizioni
internazionali
• informazioni
3A-PTA, che
servizi, met
proprie com
dividendo
menti e le st
imprese ag
migliori pra
gico e all'ac
tenze.

In generale,
di filiera, att
ficate con U
Parchi Scien
per l'innova
ti a valere s
comunitari.
Inoltre, la s
portunità e
nazionale a
blico - priva
re un know
ne delle poli
Quest'ultim
cate dalla I
nelle attività

Spiga al Parco 3A

oolimentare dell'Umbria 3A: Agricoltura, Alimentazione, Ambiente

ha come
dotti buo-
ormative.
ncezzi-co-
vantaggi
l'industria
un accor-
gioso per

nte" chia-
algono ad
Ambien-
to premi-
rodimen-
o su inizia-
finanziato
per il Me-
altamente
ffioramen-
ualità dei
ntari.

nnovazio-
Formazio-
nternazio-
opone co-
tizzare le
nibili alle
entari pre-
di servizi:
rezza
umatore
professionali

- innovativi
- innovazione e ricerca per il sostegno alle imprese e trasferimento tecnologico
- definizione di partenariati per progetti internazionali
- informazione, marketing e promozione.

3A-PTA, che vanta una diversificazione di servizi, mette al servizio del territorio le proprie competenze e professionalità individuando ed attivando tutti gli strumenti e le strutture utili all'accesso delle imprese agricole ed agroalimentari alle migliori prassi di trasferimento tecnologico e all'acquisizione di nuove competenze.

In generale, la società lavora in un'ottica di filiera, attraverso collaborazioni qualificate con Università, Centri di Ricerca, Parchi Scientifici e Tecnologici, Agenzie per l'innovazione con progetti strutturati a valere su fondi regionali, nazionali e comunitari.

Inoltre, la società soddisfa le nuove opportunità emergenti dal mercato internazionale attraverso partenariati pubblico-privati, con l'obiettivo di esportare un know how consolidato sulla gestione delle politiche per la qualità.

Quest'ultime in particolare sono qualificate dalla lunga esperienza maturata nelle attività di certificazione.

3A-PTA è un organismo di certificazione di prodotto e di sistemi di gestione in ambito nazionale e internazionale sottoposto alla vigilanza del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e delle Pubbliche Amministrazioni.

Il controllo e l'accreditamento garantiscono a 3A-PTA il possesso delle caratteristiche di trasparenza, competenza e terzietà a salvaguardia dell'imparzialità verso tutte le categorie della filiera alimentare, dal produttore primario al consumatore. Per i marchi regolamentati DOP, IGP, Vini, Etichettatura delle carni bovine, marchio Agriqualità, 3A-PTA certifica un paniere di prodotti così diversificato: DOP olio extravergine di oliva UMBRIA, Colline Pontine e Alto Crotonese, Dop Farro di Monteleone di Spoleto; IGP Lenticchia di Castelluccio di Norcia, IGP Prosciutto di Norcia e Prosciutto Amatriciano nonché il famoso Vitellone Bianco dell'Appennino centrale. Inoltre, da agosto 2009, in conformità con la riforma OCM del settore vitivinicolo sono a pieno regime le certificazioni delle Doc "Colli Martani", "Colli del Trasimeno", "Assisi", "Montefalco", "Colli perugini" e "Colli Altotiberini", insieme alla denomi-



Tecnici Mulino Spigadaro:
Lamberto Bisogno - Responsabile Qualità
Mario Cucchia - Consigliere CdA
Francesco Zeppadoro - AD
Mauro Sportolari - Direttore Produzione

nazione di punta "Montefalco Sagrantino DOCG". Si tratta della quasi totalità delle eccellenze vitivinicole della provincia di Perugia.

Oltre ad una vasta gamma di commodity, tutte visionabili dal portale

www.parco3a.org, la società gestisce per conto della Regione Umbria: il Servizio di conservazione ed ampliamento delle Banche regionali della Biodiversità (dispone di un laboratorio specializzato nella conservazione della Biodiversità vegetale di interesse agrario, dove è stata allestita la Banca del germoplasma in vitro) ed il Servizio Agrometeorologico Regionale che con 60 stazioni elabora i dati riguardo a 4 parametri (pioggia, temperatura, umidità relativa e bagnatura fogliare) utili per la redazione dei bollettini fitosanitari.