

ISA CNR Avellino; A EXPO Milano 2015 con il progetto "Irpinia in Fermento"

Comunicato - 01/07/2015 - Avellino - www.cinquerighe.it

L'Istituto di Scienze dell'Alimentazione parteciperà al convegno internazionale dal titolo "Grains for feeding the world", che si svolgerà nei giorni 1-3 Luglio 2015 presso la sede dell'Ateneo Milanese, in occasione e con il patrocinio dell'EXPO. Tale evento, organizzato dall'AISTEC in collaborazione con l'International Association for Cereal Science and Technology (I.C.C.), sarà un'ottima opportunità per consentire la più ampia diffusione, non solo a livello locale ma internazionale, dei primi risultati ottenuti nell'ambito del progetto "Irpinia in Fermento". Il progetto, finanziato dalla Provincia di Avellino, Settore Ecosostenibilità: Opere e grandi infrastrutture e attività agricole e ittico-venatorie, coerentemente con i temi di Expo Milano 2015 "Nutrire il Pianeta, Energia per la vita", mira a valorizzare i pani tipici e tradizionali dell'Irpinia, attraverso la caratterizzazione di madri acide tipiche locali, la definizione di buone pratiche di gestione, l'individuazione di idonei protocolli di conservazione e stabilizzazione degli impasti acidi. L'Irpinia vanta numerose produzioni di pani tipici, ottenuti seguendo antiche ricette tradizionali, imperniate sull'impiego di madre acida e di ingredienti di altissima qualità, meritevoli di studio sostiene la dottoressa Anna Reale, responsabile scientifico del progetto e il ricorso ad un approccio scientifico su tali temi è un presupposto imprescindibile per la tutela dei prodotti da forno tradizionali, nell'ambito dei quali l'Irpinia si fregia di esibire prodotti da forno di indubbia dignità. Il progetto, avviato nel gennaio 2015, ha consentito di campionare e caratterizzare da un punto di vista chimico-fisico e microbiologico madri acide tipicamente adoperate per la produzione di pani caserecci o altre specialità da forno Irpine. Sono state, inoltre, messe a punto colture microbiche a composizione standardizzata e selezionate sulla scorta di caratteristiche fisiologiche ritenute di interesse tecnologico nel processo di panificazione al fine di verificarne il potenziale applicativo in prove di panificazione. Il progetto ha previsto, inoltre, la realizzazione di pani speciali ottenuti mediante l'integrazione di farina di legumi per migliorare le caratteristiche tecnologiche e nutrizionali di impasti gluten-free, al fine di ampliare il ventaglio dell'offerta di prodotti da forno Irpini, alla crescente fetta di consumatori celiaci. In tale ambito è stata realizzata la caratterizzazione biochimica di un altro prodotto di eccellenza campano, il fagiolo di Volturara, coltivato nei fertili suoli dell'Alta Irpinia. La dottoressa Filomena Nazzaro, ricercatrice dell'ISA CNR, ha infatti, evidenziato un interessante profilo polifenolico e antiossidante di questo piccolo fagiolo bianco di forma irregolare che merita sicuramente ulteriori approfondimenti.

