

***La ricerca al servizio della nutrizione di qualità  
e valorizzazione del territorio***

Claudio Cantini  
Alessandra Betti  
Patrizia Salusti



Cittadini



Imprese



Scuole



Ricercatori



Giornalisti



Personale

- Scienze biomediche
- Terra e ambiente
- Fisica e materia
- Bio e agroalimentare
- Chimica e tecnologia materiali
- Ingegneria, ICT, energia e trasporti
- Scienze umane e patrimonio culturale

HOME

CHI SIAMO ▾

ORGANIZZAZIONE ▾

ATTIVITÀ ▾

SERVIZI E UTILITÀ ▾

NEWS

EVENTI



### Speciale Artico 2018: in missione al Polo Nord

Speciale 2018

Il Consiglio nazionale delle ricerche ricorda i 90 anni della spedizione al Polo Nord del comandante Umberto Nobile a bordo del Dirigibile Italia. Tra gli eventi: il **23 maggio** una celebrazione al Museo nazionale della scienza e tecnologia 'Leonardo da Vinci' di Milano alla presenza del presidente Massimo Inguscio, il **24 maggio una doppia diretta Facebook**, alle ore 19.00 e alle 24.00, dalla base Dirigibile Italia per ricordare gli esploratori di ieri incontrando i ricercatori di oggi



### 1968. Il Cnr verso nuovi saperi

Video maggio 2018

Per il Consiglio nazionale delle ricerche, il '68 può essere assunto, in qualche modo, come un punto di svolta per la vita dell'Ente, che proprio in quegli anni apre a nuovi campi del sapere. Nascono i primi Istituti per la tutela dell'ambiente e viene posta maggiore attenzione alle scienze economiche e sociali così come alla politica della ricerca; il Cnr si espande al sud, investe in discipline all'avanguardia in quei tempi, come la cibernetica e l'informatica, compie la prima spedizione in Antartide

Vuoi candidarti  
come Esperto  
Nazionale  
Distaccato?

Segui la Task Force  
END



### Task Force END

Area istituzionale

La Task Force del Cnr, dedicata agli  
Esperti nazionali distaccati (End)

PM 2018



### Pm2018 - Convegno nazionale sul particolato atmosferico

Evento dal 23/05/2018 al 25/05/2018

Nella splendida cornice della città di



Istituto per la  
valorizzazione del legno  
e delle specie arboree  
(IVALSA)

Direttore

Descrizione

Articolazione  
territoriale

Attività di ricerca

Prodotti della ricerca

Servizi

Competenze

Collaborazioni

Formazione

Biblioteche

Banche dati

Focus

ISTITUTO

## Istituto per la valorizzazione del legno e delle specie arboree (IVALSA)

### Direttore

Dr. MAURO CENTRITTO

✉ E-mail: [direttore@ivalsa.cnr.it](mailto:direttore@ivalsa.cnr.it)

☎ Telefono: +39 055 522 5691

### Informazioni

📍 c/o Polo Scientifico  
via Madonna del Piano 10 - 50019 Sesto Fiorentino (FI)

☎ Telefono: 055 - 52251

📠 Fax: 055- 5225507

✉ E-mail: [direttore@ivalsa.cnr.it](mailto:direttore@ivalsa.cnr.it)

🌐 Url: <http://www.ivalsa.cnr.it>

📄 [Brochure](#)

### Missione

Sviluppo delle conoscenze scientifiche e tecnologiche finalizzate all'ottimizzazione e valorizzazione sostenibile del legno e delle produzioni vegetali. Le attività di ricerca, a carattere teorico e sperimentale, sono rivolte allo studio: dei processi e dei prodotti a base di legno e dei suoi derivati per un uso sostenibile industriale, civile e nella conservazione del patrimonio culturale ligneo; della tutela dell'ambiente, con particolare riferimento ai servizi ecosistemici in un'era di cambiamenti globali; della razionalizzazione della raccolta del legno e delle biomasse per uso energetico; della salvaguardia, propagazione e risanamento della biodiversità vegetale di pregio con l'applicazione di biotecnologie e agro-tecnologie d'avanguardia; del miglioramento delle potenzialità produttive e qualitative della produzione primaria. La valorizzazione delle conoscenze è indirizzata al sostegno delle attività istituzionali, economiche e sociali.

### Sedi secondarie

[Sede secondaria di Catania](#)

[Sede secondaria di San Michele all'Adige \(TN\)](#)

[Sezione di Ricerca "Azienda Sperimentale Santa Paolina" - Follonica \(GR\)](#)



# Progetti in Corso



**Agroalimentare: caratterizzazione tracciabilità valorizzazione**

**BIODIVERSITA' VEGETALE ARBOREA**

**Agroambiente: stress biotici abiotici e sensoristica da remoto**



## Parole chiave / Keywords

Biodiversità

Autoctono

Cultivar antiche

Nutraceutica

Antiossidanti

Consumer test

Valutazione organolettica

Panel test

Qualità

*Statistica*



COLDIRETTI

[Pagina Iniziale](#) | [Chi Siamo](#) | [Contatti](#) | [Link](#) | [Feed RSS](#) 

CERCA NEL SITO:

CERCA

[News](#) | [Eventi](#) | [Sicurezza Alimentare](#) | [Sicurezza Produttiva](#) | [Nutrizione](#) | [Qualità](#) | [Dalla Scienza](#) | [Normativa](#) | [Policies](#) | [Alimenti per la Salute](#)

## Indicazioni Geografiche

### Sistemi di Qualità

### Biologico e produzioni di qualità

### Promozione dei prodotti

### Etichettatura

### Filiera Corta

[Sicurezza Alimentare](#) > [Qualità](#) > Le cinque "S" della qualità del prodotto alimentare e la normativa vigente

## Le cinque "S" della qualità del prodotto alimentare e la normativa vigente

Pubblicato il: **15/12/2009** |  **NORMATIVA** | [Indicazioni Geografiche](#)

 Mi piace 17

Condividi

 Tweet

 G+

La definizione di **qualità** non è, né può essere, univoca, in quanto è ormai noto che essa deve essere definita rispetto alla capacità di un dato bene o servizio di soddisfare i bisogni, espressi o latenti, dei consumatori e/o dei clienti.

Data la forte sensibilità dei consumatori finali, in particolare rispetto a talune delle caratteristiche qualitative, c'è una considerazione del tutto particolare rispetto ai prodotti alimentari: si pensi ai contenuti nutrizionali e salutistici degli alimenti, oltre ai più noti aspetti igienici e di sicurezza sanitaria, solo per fare solo alcuni esempi.

Ciò perché, nel tempo, la società ha aumentato notevolmente le sue richieste di qualità all'agricoltura, sotto il profilo:

- **alimentare**, chiedendo sempre più di produrre alimenti con caratteristiche positive;
- **sociale**, applicando le nuove concezioni di multifunzionalità;
- **ambientale**, prevedendo l'uso razionale e la valorizzazione delle risorse naturali.

## Legislazione in corso

 Irlanda, al via l'origine su carni fresche vendute sfuse

 Latte e latticini, valide le ragioni per il sì all'origine in etichetta

 Birra artigianale, finalmente è normata

 [Tutte le normative >>](#)

## Policies

 "Doppia qualità": quando le ricette del cibo cambiano nei vari paesi UE

 Pescato, risoluzione del Parlamento europeo per rafforzare la tutela del consumatore

 Europa e Canada più vicini: il CETA riconosce 145 alimenti con Indicazione Geografica

 [Tutte le policies >>](#)



## Indicazioni Geografiche

### Sistemi di Qualità

#### Biologico e produzioni di qualità

[Sicurezza Alimentare](#) > [Qualità](#) > Le cinque "S" della qualità del prodotto alimentare e la normativa vigente

## Le cinque "S" della qualità del prodotto alimentare e la normativa vigente

### Legislazione in corso



Irlanda, al via l'origine su carni fresche vendute sfuse

- **Sensi** (qualità "organolettica"): gusto, sapore, profumo, vista;
- **Servizio** (qualità "industriale - commerciale"): preparazione, confezione, conservazione, ecc.;
- **Sicurezza** (qualità "igienico-sanitaria"): igiene alimentare, assenza di sostanze nocive;
- **Salute** (qualità come "salubrità"): caratteristiche dietetiche e nutrizionali;
- **Storia** (qualità "tipica"): zona di produzione, prodotto agricolo, composizione, metodi di produzione, ecc.; si tratta di elementi riconducibili all'origine del prodotto, che è possibile valorizzare, in termini di valore aggiunto, attraverso una chiara ed adeguata etichettatura obbligatoria degli alimenti (freschi e trasformati).



La Fruttivendola di Vincenzo Campi





BARTOLOMEO BAMBI  
PICTORE



Settignano, 1648 Firenze, 1729

**Cosimo  
III  
De' Medici**









**L**imonio Terziano  
c. 1700  
f. 100  
monio di S. Remo, Liguria  
f. 100

**L**imonio del Brando  
Spangola  
monio di Mare a Mare, Italia  
monio lungo, senza fogli  
monio di Mare a Mare, f. 100

**L**imonio di Calabria  
f. 100  
monio di Calabria  
f. 100  
monio di Calabria  
f. 100  
monio di Calabria  
f. 100

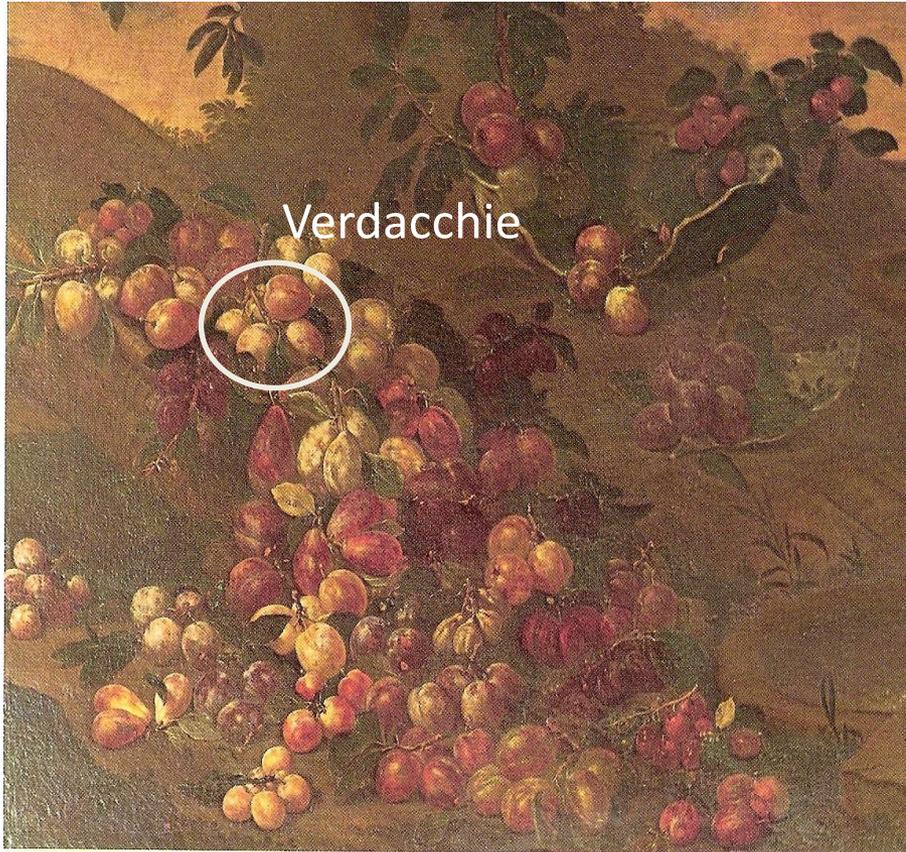
**L**imonio di Sicilia  
f. 100  
monio di Sicilia  
f. 100  
monio di Sicilia  
f. 100  
monio di Sicilia  
f. 100

**L**imonio di Sardegna  
f. 100  
monio di Sardegna  
f. 100  
monio di Sardegna  
f. 100  
monio di Sardegna  
f. 100

**L**imonio di Corsica  
f. 100  
monio di Corsica  
f. 100  
monio di Corsica  
f. 100  
monio di Corsica  
f. 100

*"La meta' delle 6 mila varietà vegetali italiane rischia di sparire e per 500 la sorte e' praticamente segnata. Non va meglio con la frutta: non sono piu' reperibili 4 mila delle 8 mila varietà un tempo coltivate. **P. Perrino, Banca del Germoplasma del CNR di Bari"***

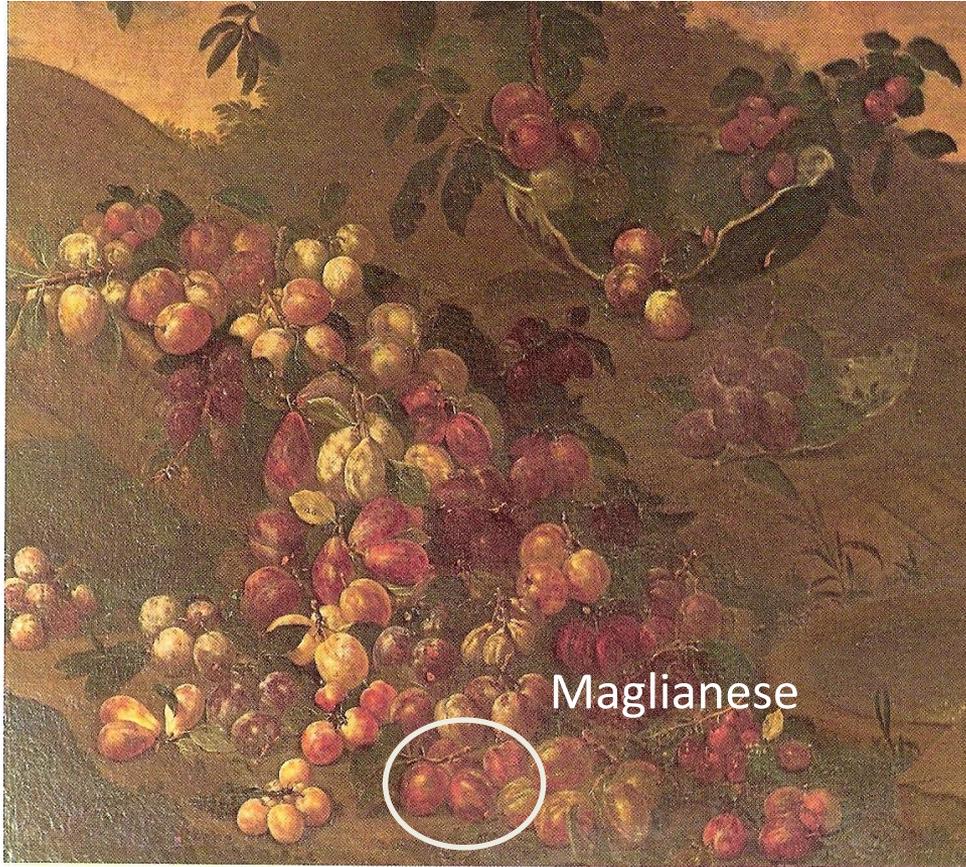
# Susina Verdacchia



Viene citata da Bernardo Giambullari [Firenze, 1450 – 1529) , Rime varie

“e dopo queste di più d'un sapore rugiadose ci son molte susine: giugnole e **maglianese** e le belfiore, porcine e da dommasco e catelane, avosine e sampiere d'un colore, **verdacchie** e amoscene le più sane, partore e del mal nome, o vuo' dir coglile, e prugnole ch' al gusto sono strane.”

# Susina Maglianese



citata nel “Grande dizionario italiano ed inglese, Volume 1 (1760)”, di Giuseppe Marco Antonio Baretti

MAGLIANESE, *s. m.* sorta di susino, a  
*kind of plum.*  
MAGLIATO, *adj.* fatto a maglie, da

“Vocabolario milanese-italiano, Volume 2 (1814)” Di Francesco Cherubini 1789-1851

Brugna. *V.* il Vocab. e aggiungi:  
Brugna. Prugna. *Susina*. Frutto notissimo di cui annoverano i Toscani molte specie, come *Susina sangiovanni*, *sanjacopa*, *moscada*, *mirabella*, *maglianese*, *simiana*, *porcina*, *del miracolo*, *zucchina*, *abosina*, *ciliega* o *ciriegia*, *della crocetta*, *del cuore*, *granata*, *dell' imperatore* o *imperiale* o *imperatora romana*, *agostina*, ecc. ecc.

# Mela Casolana

## Cenni Storici

è citata già dal Boccaccio nella quarta novella del Decamerone:

**“...la moglie giovane ancora di ventotto in trenta anni, fresca e bella e ritondata che pareva una mela casolana...”**

L'ipotesi dell'origine è riportata da diversi autori che hanno commentato il Decamerone. La localizzazione di Certaldo (dove il Boccaccio visse), al centro della Valdelsa e le note che accompagnano le pagine del Decamerone pubblicate da alcune case editrici, confermano la provenienza della Mela Casolana citata.

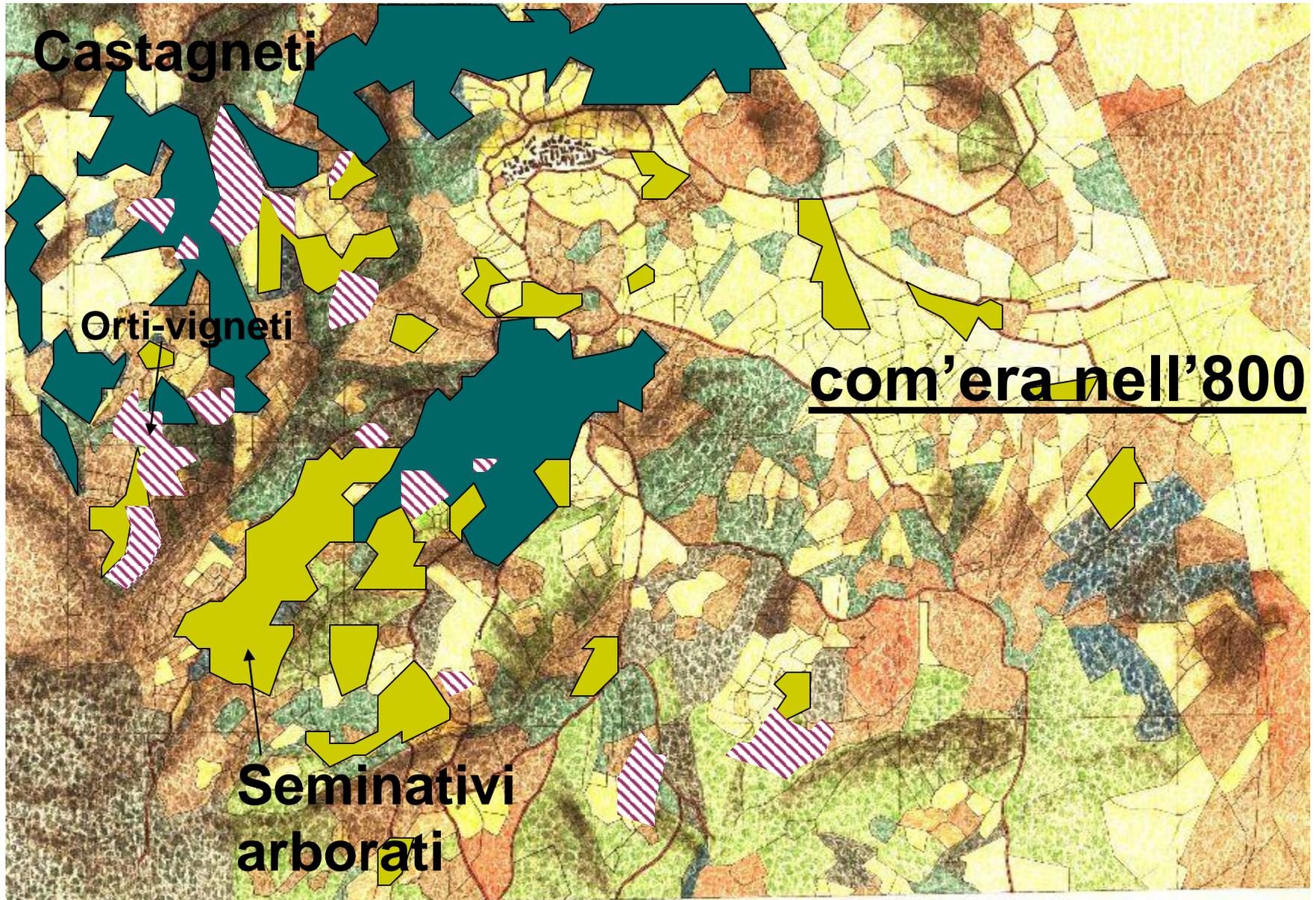
Antonio Enzo Quaglio, "Casa Editrice Garzanti" 1980 : nota 14: qualità di mela rossa, così chiamata da Casole di Valdelsa.

# Indagini sui territori



# Indagini storiche

La campagna di Prata (elaborazioni su materiale di S.Tognarini e M. Toppetti)



# Interviste alle memorie delle comunità

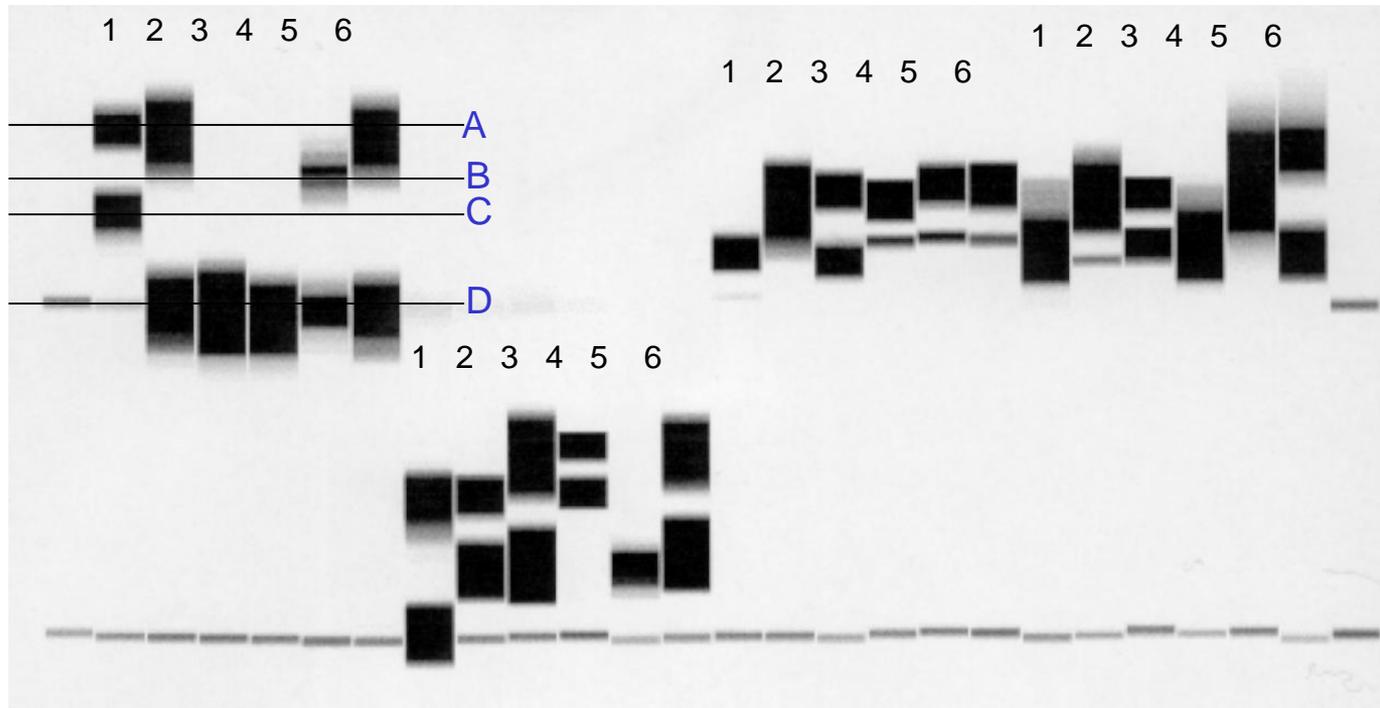
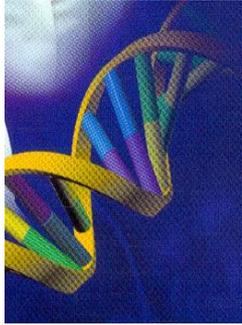


## Ricerche sul campo



# CLASSICA ANALISI POMOLOGICA E MODERNE INDAGINI

## MARCATORI MOLECOLARI



SSRs o Microsatelliti

Il Germoplasma della Toscana: Scheda - Windows Internet Explorer

http://germoplasma.arsia.toscana.it/Germo/modules/MESI\_Menu/Elemento.php?ID=932

...: Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel settore Agricolo-forestale

**Razze e Varietà Locali**  
Tutela e valorizzazione | L.R. n° 64 del 16/11/2004

- Scheda identificativa -

**Specie legnose e da frutto**

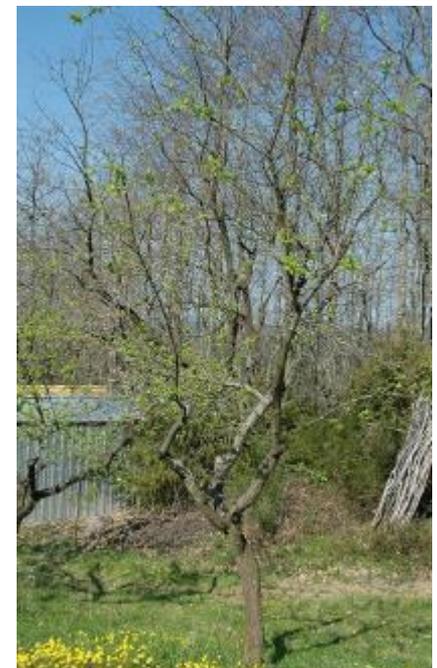
**Susino europeo Verdacchia di Prata**  
( varietà locale )

FAMIGLIA: Rosaceae Juss.;  
GENERE: Prunus L.;  
SPECIE: Prunus Domesticus;  
N. VA\_530 inserita il 03-02-2010

 L'accessione è a rischio di erosione genetica!

Sog. proponenti e Tec. ref.  
Sog. interessati alla valorizzazione.  
Cenni Storici  
Zona Origine e Sito Individ.  
Zona Tipica di Produzione  
Banca Reg. Germoplasma  
Coltivatori custodi  
Consistenza  
Caratteristiche agronomiche  
Utilizzazione del prodotto  
Carat. tecnologico-organolettiche  
Altro interesse alla conservazione  
Descrizione Morfologica  
Bibliografia e Note

>>> Scheda completa <<<



## Razze e Varietà Locali

Tutela e valorizzazione | L.R. n° 64 del 16/11/2004

- Scheda identificativa -

**Specie legnose e da frutto**

### Susino europeo Maglianese (varietà locale)

FAMIGLIA: Rosaceae Juss.;  
GENERE: Prunus L.;  
SPECIE: Prunus Domesticus;  
N. VA\_529 inserita il 03-02-2010



L'accessione è a rischio di erosione genetica!

Sog. proponenti e Tec. ref.  
Sog. interessati alla  
valorizzaz.  
Cenni Storici  
Zona Origine e Sito Individ.  
Zona Tipica di Produzione  
Banca Reg. Germoplasma  
Consistenza  
Caratteristiche agronomiche  
Utilizzazione del prodotto  
Altro interesse alla  
conservazione  
Descrizione Morfologica

>>> Scheda completa <<<



Maglianese - frutti



Maglianese - pianta



## Mela Casolana

### Cenni Storici

è citata già dal Boccaccio nella quarta novella del Decamerone:

**“...la moglie giovane ancora di ventotto in trenta anni, fresca e bella e ritondetta che pareva una mela casolana...”**

L'ipotesi dell'origine è riportata da diversi autori che hanno commentato il Decamerone. La localizzazione di Certaldo (dove il Boccaccio visse), al centro della Valdelsa e le note che accompagnano le pagine del Decamerone pubblicate da alcune case editrici, confermano la giusta provenienza della Mela Casolana citata.

Antonio Enzo Quaglio, "Casa Editrice Garzanti" 1980 : nota 14: qualità di mela rossa, così chiamata da Casole di Valdelsa.



## Richiesta di Iscrizione

Repertorio Regionale delle risorse genetiche autoctone toscane LR 64/04

## Mela Casolana



# AZIENDA SPERIMENTALE “SANTA PAOLINA”

## Follonica (Grosseto)



# CONSERVAZIONE IN VIVO DELLA BIODIVERSITA' VEGETALE

## Sezione della Banca Regionale del Germoplasma

Specie	Cv Tot	Toscane Inserite negli elenchi
Pesco	1100	73
Olivo	964	83
Susino	100	
Pero	350	18
Melo	25	3
Diospiro	60	
Ciliegio	50	32
Cotogno	20	14
	<b>2.700</b>	<b>223</b>
<b>OLMO</b>		
<b>CIPRESSO</b>		







## Prospettive di valorizzazione delle varietà locali

Organizzato, ad esempio con Slow Food, occasioni di degustazione e di didattica legate al tema:



**SLOW FOOD®**  
Condotta 422 - **MONTEREGIO**

**Prata (Massa Marittima) via Romagna 1**  
**Venerdì 2 giugno ore 16,30**

*Per Prata,  
tra passato e futuro*  
Associazione per la valorizzazione delle varietà agrarie,  
dei prodotti e del territorio di Prata, Massa Marittima  
e della Comunità Montana Colline Metallifere

**SLOW FOOD®**  
Condotta 422 - **MONTEREGIO**

**Sabato 21 luglio via Romagna 1, Prata (Massa Marittima)**

**Laboratorio del Gusto®**

**“La Verdacchia e le altre.  
Storia, agronomia e cucina delle susine  
di oggi e di ieri”**

**Tomaso Ceccarelli e Fausto Costagli**



**Laboratorio del Gusto®**

### “La ciliegia di collina”

Presentazione della ciliegia dal punto di vista agronomico, storico, gastronomico  
Esame visivo, olfattivo e gustativo di 3 varietà di ciliegia  
Degustazione comparata di un dolce realizzato con marmellata casalinga di ciliegia selvatica ed uno con marmellata industriale, in abbinamento ad un vino passito

Laboratorio previsto per 20 persone con prenotazione consigliabile telefonando ai numeri 328 2284854 Tomaso Ceccarelli – 349 0710478 Fausto Costagli (a richiesta, raggiungendo il numero, il Laboratorio verrà ripetuto alle ore 18.00) 2 € per i soci dell'associazione “Per Prata” e “Slow Food” 4 € per i non soci



*Per Prata,  
tra passato e futuro*

Associazione per la valorizzazione delle varietà agrarie,  
dei prodotti e del territorio di Prata, Massa Marittima  
e della Comunità Montana Colline Metallifere

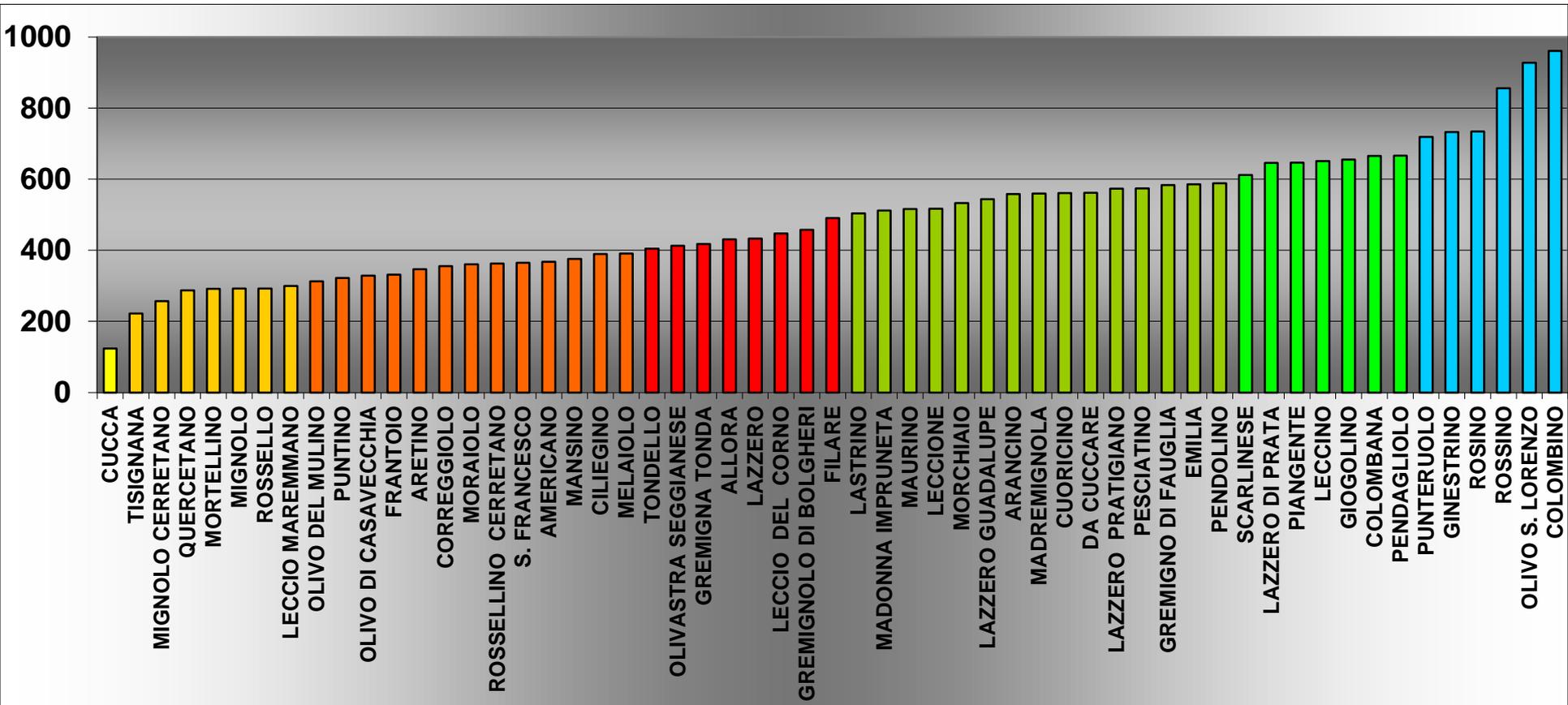
*Nutrheff*  
NUTRACEUTICAL HEALTH ENHANCING FUNCTIONAL FOOD



*Nutrheff*  
NUTRACEUTICAL HEALTH ENHANCING FUNCTIONAL FOOD



# CARATTERIZZAZIONE SOSTANZE BIOATTIVE OLI EXTRAVERGINI MONOVARIETALI

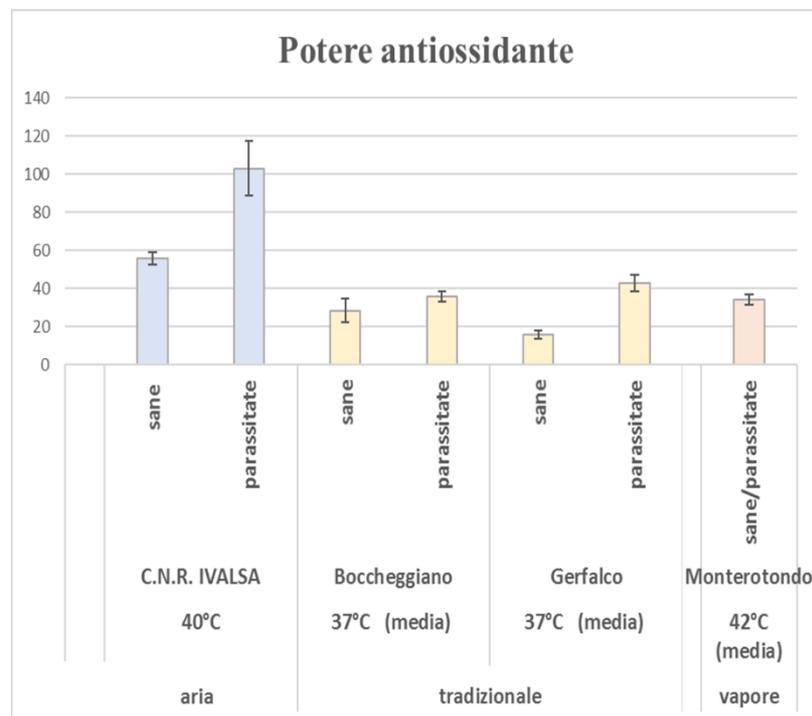


# CASTAGNA ALTA MAREMMA

Siamo l'Associazione Valorizzazione Castagna Alta Maremma, tuteliamo il patrimonio produttivo, culturale e ambientale del castagno. Divulghiamo informazioni, amplifichiamo la voce della filiera.



## Indice del potere antiossidante di farine di castagne in relazione alla tecnologia di essiccazione





# PREMIO NAZIONALE FARINA DI CASTAGNE

Boccheggiano, Comune di Montieri GR – ultima domenica di gennaio 2017

## Vinca la migliore

Premiamo le **migliori farine di castagne** in Italia.

Organizzato da Associazione Valorizzazione Castagna Alta Maremma con il Comune di Montieri che ospita il premio e la collaborazione tecnica di Condotta Slow Food Monteregio.

Vincitori 2016

## Posso partecipare?

Chiunque può partecipare, è sufficiente presentare una farina ottenuta da castagne raccolte e trasformate in Italia.

la partecipazione è gratuita.

## Perché il Premio

Per far conoscere meglio la farina di castagne a: ristoratori, gastronomi, fornai, distributori, famiglie, scuole.

Per aumentare le produzioni tradizionali e innovative in Italia.

Approfondimenti

## Domande sulle farine?

Se vuoi informazioni tecniche sulle farine pervenute al Premio Nazionale Farina di Castagne 2016, ecco chi contattare:

### Dr. Agr. Claudio Cantini

IVALSA Consiglio Nazionale delle Ricerche.

dal lunedì al venerdì  
dalle ore 9.30 alle ore 12.00

Tel. 0566 52356





BOCCHEGGIANO 24 GENNAIO 2016

PREMIO NAZIONALE  
FARINA DI CASTAGNE



BOCCHEGGIANO 29 GENNAIO 2017

PREMIO NAZIONALE  
FARINA DI CASTAGNE



PREMIO NAZIONALE  
FARINA DI CASTAGNE

BOCCHEGGIANO 3-4 FEBBRAIO 2018

### SABATO 3

ORE 17,00 TEATRO COMUNALE: **CONVEGNO** CON LA DOTT.SSA PATRIZIA SALUSTI, TECNOLOGO ALIMENTARE CONSULENTE IVALSA CNR, DOTT. CLAUDIO CANTINI, TECNOLOGO IVALSA CNR. "I PRODOTTI DELLA CASTAGNA: TECNOLOGIE E SICUREZZA PER LA TRASFORMAZIONE. PROSPETTIVE DI INTERVENTO SULLE FILIERE DEL TERRITORIO".

ORE 19,30 IMPIANTI SPORTIVI COMUNALI: **CENA A TEMA CASTAGNA** (solo su prenotazione, 339 8185078 - 329 2507451).

ORE 21,30 IMPIANTI SPORTIVI COMUNALI: **MUSICA** CON IL GRUPPO "LEGGERA Electric Folk Band" (INGRESSO GRATUITO).

### DOMENICA 4

ORE 11,00 RIUNIONE DELLA COMMISSIONE PER LA GRADUATORIA FINALE DELLE FARINE.

ORE 13,00 PAUSA PER DEGUSTARE PRESSO I RISTORANTI DEL LUOGO I PIATTI A BASE DI CASTAGNE E FARINA DI CASTAGNE.

ORE 15,20 INTERVENTO DI IVO POLI, PRESIDENTE ASSOCIAZIONE NAZIONALE "CITTÀ DEL CASTAGNO" SU "CURE CULTURALI NEL CASTAGNETO".

ORE 16,00 PUBBLICAZIONE DELLA GRADUATORIA E PREMIAZIONE DELLA MIGLIORE FARINA DI CASTAGNE DA PARTE DEL SINDACO DEL COMUNE DI MONTIERI, NICOLA VERRUZZI.

ASSOCIAZIONE VALORIZZAZIONE CASTAGNA ALTA MAREMMA  
C/O UNIONE COMUNI MONTANA COLLINE METALLIFERE  
PIAZZA DANTE ALIGHIERI 4 - 58024 MASSA MARITTIMA (GR)  
INFO@CASTAGNAALTA MAREMMA.IT  
WWW.CASTAGNAALTA MAREMMA.IT

### NEI GIORNI DELLA MANIFESTAZIONE

- LA PRO-LOCO DI MONTEROTONDO PROPORRÀ DOLCI A BASE DI FARINA DI CASTAGNE.

- FORNO MONTOMOLI  
Prodotti dolciari con farina di castagne, pane di castagne e pane con grani antichi  
TEL. 0566 998044

- LA BOTTEGA DI LOLINI  
Salumi e Salsicce con farina di castagne ed altre gustose specialità  
TEL. 0566 998149

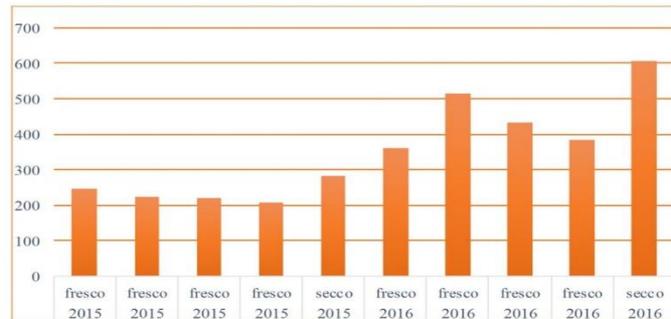
### RISTORANTI A BOCCHEGGIANO

RISTORANTE "LA TANA DELL'UPO"  
TEL. 0566 998914 - CELL. 338 1021969  
TRATTORIA GRIGLIERIA "IL GABELLINO"  
TEL. 348 5306077

RISTORANTE "LA CIOTTONOLA"  
TEL. 0566 998042 - CELL. 338 9859837



# Caratterizzazione nutraceutica di frutti di *Lycium barbarum* prodotti in Toscana



# TOSCOLATA: LA CIOCCOLATA CON LA TOSCANA DENTRO

Valorizzazione nutraceutica di prodotti tipici toscani in alimenti innovativi a base di cacao

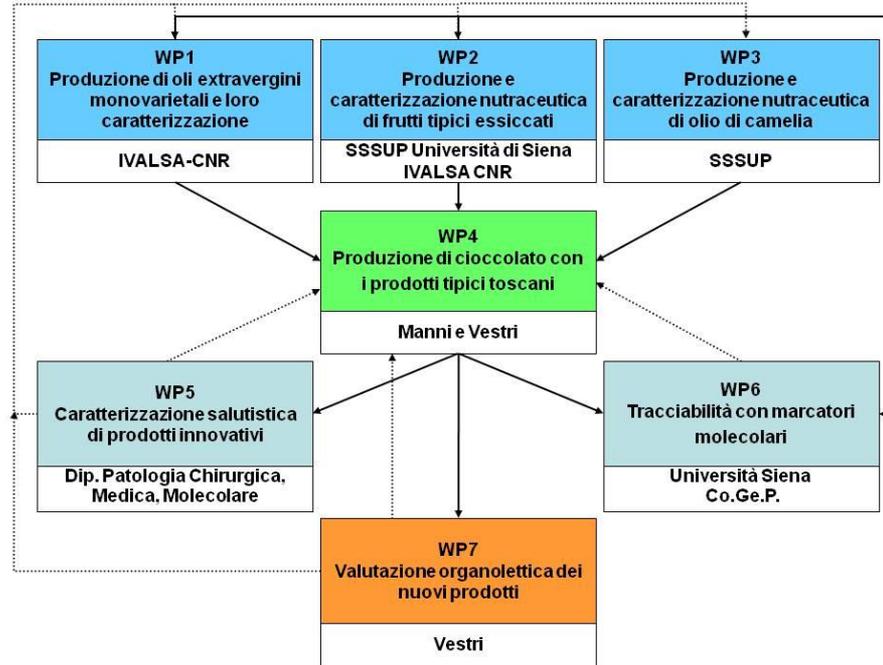
## Obiettivo:

immettere sul mercato prodotti agroalimentari innovativi ed originali completamente caratterizzati salutisticamente e tracciati nelle filiera basati su produzioni di elevata qualità tipiche della regione

## Prodotti:

Mele antiche varietà autoctone

Oli extravergini monovarietali di cultivar autoctone



UNIVERSITÀ  
DI SIENA  
1240



VESTRI

MANNI  
Olio Extravergine d'Oliva  
TOSCANO  
Indicazione Geografica Protetta  
BIOLOGICO

I prodotti sono stati testati su soggetti con fattori di rischio cardiovascolare utilizzando tecniche innovative di analisi ed indagini metabolomiche

BOTTEGA ALIMENTARE

BASI Q

SOSTENIBILITÀ IDENTITÀ QUALITÀ

Sottomisura 16.2 - Sostegno a progetti pilota e di cooperazione  
Progetto Integrato di Filiera "Mangiare Corto per Guardare Lontano" - PSR Regione Toscana 2014-2020

Progetto Integrato di Filiera  
mangiare corto ~~X~~  
guardare lontano



### 3 TEMATICHE PER VALORIZZARE I PRODOTTI DI FILIERA CORTA

---



#### SOSTENIBILITÀ

Quanta CO<sub>2</sub> è emessa nel ciclo di vita dei prodotti di filiera corta?



#### IDENTITÀ

È possibile verificare l'autenticità di un prodotto tipico del territorio?



#### QUALITÀ

I prodotti di filiera corta sono buoni e sicuri?

# PROGETTO INTEGRATO DI FILIERA: MANGIARE CORTO PER GUARDARE LONTANO



## SPERIMENTAZIONE/ Progetto pilota

Il progetto pilota consiste nella **realizzazione di prodotti alimentari da filiere corte a partire dall'impianto e coltivazione di antiche varietà autoctone.**



### Azione 1/ Origine e varietà

Selezione di varietà antiche autoctone toscane recuperate e identificate attraverso la L.R. 64/04 e messe a disposizione dalla Banca Regionale del Germoplasma.



Nella scheda vengono descritte le caratteristiche salienti della varietà, comprese eventuali informazioni sulla sua storia o curiosità legate alla sua produzione.



### Azione 2/ Coltivazione

Realizzazione di un **orto antico sperimentale** (progetto pilota) a partire dai semi selezionati. L'orto è a cura dell'**azienda agricola Podere San Giusto.**



Nella scheda vengono descritte le migliori tecniche di coltivazione che includono differenti tecniche di difesa, di fertilizzazione e di irrigazione messe in atto nell'orto sperimentale.



### Azione 3/ Trasformazione

Produzione di alimenti che utilizzano i frutti e gli ortaggi autoctoni ricavati dall'orto insieme agli altri prodotti di filiera corta selezionati nel progetto BASIQ. I prodotti saranno realizzati da **Cuoco a Domicilio.**



Nella scheda vengono descritti gli ingredienti, i metodi e i criteri con cui vengono trasformati e confezionati i prodotti.

Quali informazioni comunicare per meglio orientare la scelta dei consumatori?



I prodotti ottenuti saranno accompagnati da una **scheda di valorizzazione del prodotto** che espone alcune caratteristiche su origine e varietà, tecniche di coltivazione, processi di trasformazione e confezionamento insieme ai risultati delle analisi e verifiche di Sostenibilità, Identità e Qualità. Le schede potranno essere accessibili attraverso un QRcode posto sull'etichetta del prodotto.



### Azione 4/ SOSTENIBILITÀ



Nella scheda viene riportato il valore dell'Impronta Carbonica espressa in kg di CO<sub>2</sub>eq, ossia le emissioni di gas serra in atmosfera generate dai vari processi lungo la filiera produttiva. Il confronto con un analogo prodotto convenzionale mette in evidenza la riduzione dei potenziali impatti dovuta alle buone pratiche messe in atto durante il ciclo di vita.



### Azione 5/ IDENTITÀ



Nella scheda viene riportata la stringa di valori numerici astratti da un elettroferogramma ottenuto dall'analisi di lunghezza del frammento del DNA della varietà autoctona utilizzata. Questo permette di identificarla in maniera univoca e riconoscerla anche all'interno del prodotto trasformato garantendone l'autenticità.



### Azione 6/ QUALITÀ

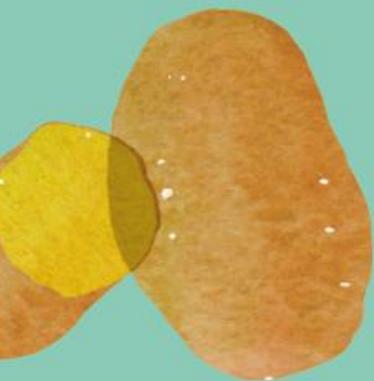


Nella scheda viene riportata la capacità antiossidante di flavonoidi, acidi fenolici e vitamine (espressa in µmol/g) e il contenuto polifenolico (espresso in mg/g) del prodotto, sia fresco che trasformato. Il confronto con un analogo prodotto convenzionale mette in evidenza il suo alto valore nutraceutico e di sicurezza alimentare.

PERCORSI DI  
VALORIZZAZIONE  
DELLE PRODUZIONI  
AGRICOLE  
SULL'AMIATA:



**cipolla**  
DELLA SELVA  
e  
**patata**  
DELLE MACCHIE



MERCOLEDÌ **19**  
**LUGLIO** 2017  
ORE 10:00

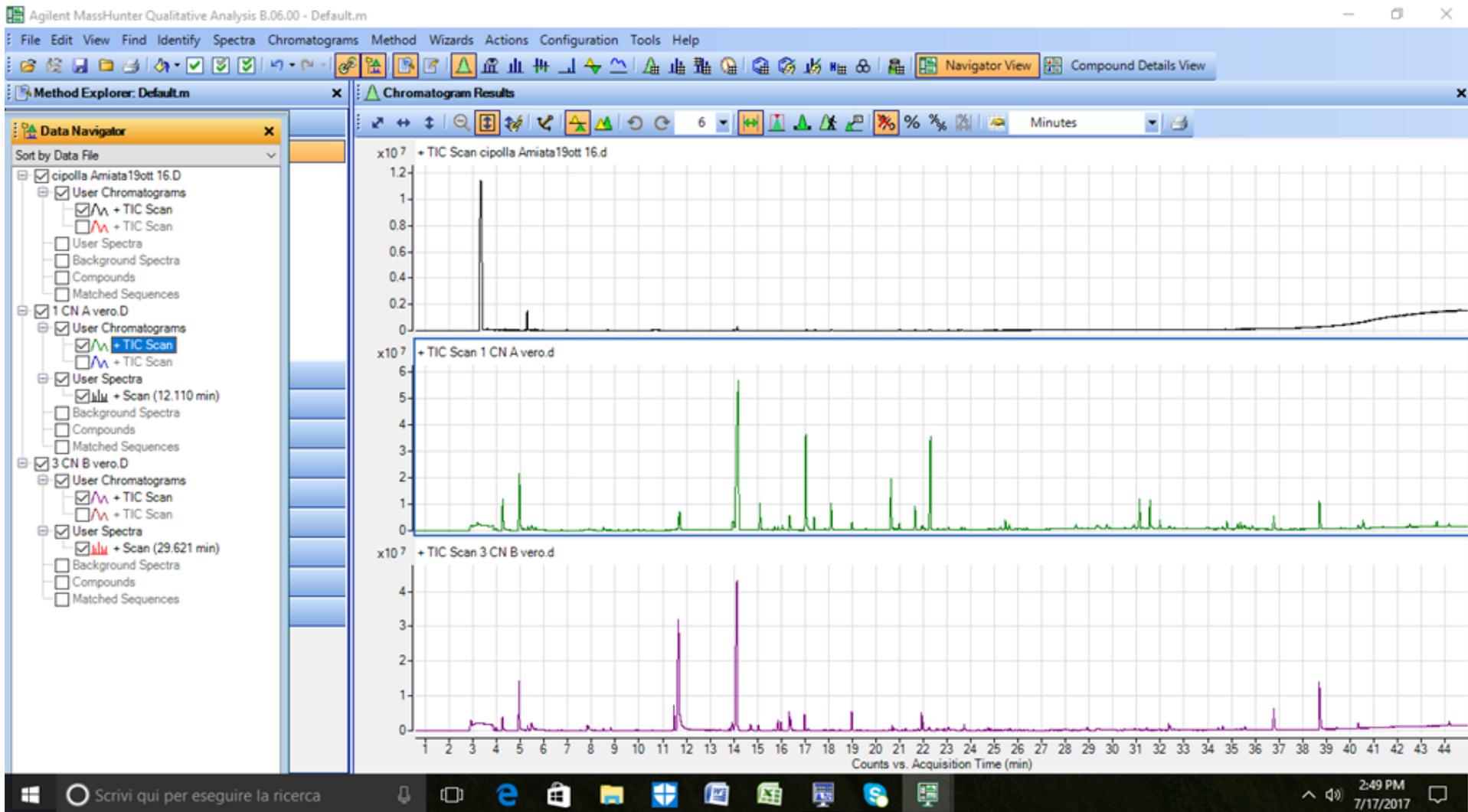
SALA DEL POPOLO  
COMUNE DI  
SANTA FIORA



*Riflettendo sul presente e pensando al futuro:*

**BASI GENETICHE, AMBIENTALI ED AGRONOMICHE PER  
PRODUZIONI AGROALIMENTARI DI QUALITA'**

# BIODIVERSITA' GENETICA: COMPOSTI VOLATILI





***L'innovazione arriva anche dal passato...***



# **Grani antichi: nostalgia del gusto o innovazione?**

La maggior parte delle ricerche etnobotaniche rivelano che le tradizionali conoscenze relative alle risorse alimentari locali stanno soffrendo di un allarmante declino, specialmente in Europa

Pardo-de-Santayana, M., Pieroni, A. & Puri, R. K. (eds) *Ethnobotany in the New Europe: People, Health and Wild Plant Resources* (Berghahn, 2010).

Uno studio recente ha dimostrato che i valori culturali hanno un effetto predominante sulle tradizionali conoscenze locali. Uno sfruttamento sostenibile della biodiversità locale è più facile per le risorse a cui viene dato un valore emozionale che per quelle utilizzate in maniera impersonale, soltanto come sorgente di guadagno.

Quave, C. L. & Pieroni, A. *Nature Plants* 1, 14021 (2015).



Risorse che sono valutate emozionalmente.....

**Conservazione come atto culturale:  
non sono solo piante ma parte della nostro patrimonio**





Senso di appartenenza  
ad una Comunità :  
Giardino Cittadino

Home > Studio e formazione > Borse di Dottorato Internazionale 'Pegaso': attivi i bandi delle Università



Studio e formazione

## Borse di Dottorato Internazionale 'Pegaso': attivi i bandi delle Università



Sono ben **74 le borse di dottorato internazionale**, denominate "Pegaso", finanziate con il **bando** scaduto lo scorso 20 maggio promosso dalla Regione Toscana nell'ambito del progetto **Giovanisi**.

La graduatoria, approvata con **Decreto n. 6446 del 18/7/2016**, ha evidenziato una pluralità di corsi di dottorato internazionale che verranno realizzati in Toscana e a cui potranno accedere **giovani laureati under 35**.

Si spazia infatti dalla biochimica alla genetica, dalla medicina molecolare alla economia aziendale, dall'informatica all'ambito prettamente umanistico e culturale.

18 i corsi di dottorato finanziati, così suddivisi: 5 corsi verranno attivati dall'Università di Firenze per un totale di 19 borse di studio, 6 corsi invece riguarderanno l'Università di Siena per un totale di 26 borse di studio. L'Università di Pisa, invece, ha visto il finanziamento di 5 corsi di dottorato per un totale di 20 borse di studio. Anche la Scuola di Sant'Anna e l'Università per gli stranieri vedranno l'attivazione di corsi di dottorato finanziati dalla Regione Toscana.

› **BANDI DEI CORSI FINANZIATI**

**UNIVERSITÀ SIENA**

*Economics – avvisi scaduti il 5 settembre 2016 (ore 12.00)*



*Opportunità per*

TIROCINI

CASA

SERVIZIO CIVILE

FARE IMPRESA

LAVORO

STUDIO E FORMAZIONE

GARANZIA GIOVANI

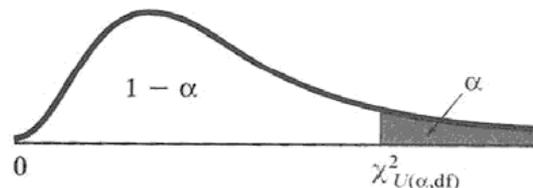
CALENDARIO

< OTTOBRE >

L M M G V S D

**Characterization of nutritional and health properties of local Tuscany varieties and evaluation of innovative nanosystems for delivery of nutraceutical components within organisms**

Tavola della distribuzione  $\chi^2$



Gradi di libertà	Area nella coda destra										
	0,995	0,990	0,975	0,950	0,900	0,750	0,250	0,100	0,050	0,025	0,010
1			0,001	0,004	0,016	0,102	1,323	2,706	3,841	5,024	6,635
2			0,051	0,103	0,211	0,575	2,773	4,605	5,991	7,378	9,210
3	0,072	0,115	0,216	0,352	0,584	1,213	4,108	6,251	7,815	9,348	11,345
4	0,207	0,297	0,484	0,711	1,064	1,923	5,385	7,779	9,488	11,143	13,277
5	0,412	0,554	0,831	1,145	1,610	2,675	6,626	9,236	11,070	12,833	15,086
6	0,676	0,872	1,237	1,635	2,204	3,455	7,841	10,645	12,592	14,449	16,812
7	0,989	1,239	1,690	2,167	2,833	4,255	9,037	12,017	14,067	16,013	18,475
8	1,344	1,646	2,180	2,733	3,490	5,071	10,219	13,362	15,507	17,535	20,090
9	1,735	2,088	2,700	3,325	4,168	5,899	11,389	14,684	16,919	19,023	21,666
10	2,156	2,558	3,247	3,940	4,865	6,737	12,549	15,987	18,307	20,483	23,209
11	2,603	3,053	3,816	4,575	5,578	7,584	13,701	17,275	19,675	21,920	24,725
12	3,074	3,571	4,404	5,226	6,304	8,438	14,845	18,549	21,026	23,337	26,217
13	3,565	4,107	5,009	5,892	7,042	9,299	15,984	19,812	22,362	24,736	27,688
14	4,075	4,660	5,629	6,571	7,790	10,165	17,117	21,064	23,685	26,119	29,141
15	4,601	5,229	6,262	7,261	8,547	11,037	18,245	22,307	24,996	27,488	30,578
16	5,142	5,812	6,908	7,962	9,312	11,912	19,369	23,542	26,296	28,845	32,000
17	5,697	6,408	7,564	8,672	10,085	12,792	20,489	24,769	27,587	30,191	33,409
18	6,265	7,015	8,231	9,390	10,865	13,675	21,605	25,989	28,869	31,526	34,805
19	6,844	7,633	8,907	10,117	11,651	14,562	22,718	27,204	30,144	32,852	36,191
20	7,434	8,260	9,591	10,851	12,443	15,452	23,828	28,412	31,410	34,170	37,566
21	8,034	8,897	10,283	11,591	13,240	16,344	24,935	29,615	32,671	35,479	38,932
22	8,643	9,542	10,982	12,338	14,041	17,240	26,039	30,813	33,924	36,781	40,289
23	9,260	10,196	11,689	13,091	14,848	18,137	27,141	32,007	35,172	38,076	41,638
24	9,886	10,856	12,401	13,848	15,659	19,037	28,241	33,196	36,415	39,364	42,980
25	10,520	11,524	13,120	14,611	16,473	19,939	29,339	34,382	37,652	40,646	44,314
26	11,160	12,198	13,844	15,379	17,292	20,843	30,435	35,563	38,885	41,923	45,642
27	11,808	12,879	14,573	16,151	18,114	21,749	31,528	36,741	40,113	43,195	46,963
28	12,461	13,565	15,308	16,928	18,939	22,657	32,620	37,916	41,337	44,461	48,278
29	13,121	14,256	16,047	17,708	19,768	23,567	33,711	39,087	42,557	45,722	49,588
30	13,787	14,953	16,791	18,493	20,599	24,478	34,800	40,256	43,773	46,979	50,892