



UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale



Regione Siciliana



PO FESR
Sicilia

investiamo nel vostro futuro

Le informazioni contenute in questo pieghevole sono state collazionate nell'ambito del progetto Servizi avanzati per la ricerca e l'innovazione nella filiera cerealicola (SARICER - PO FESR 2007/2013 misura 4.1.2.A (Codice CUP G73G13000170009; giusto D.D.G. n. 2233/3 del 21.10.2013).

Progetto SARICER

Servizi avanzati per la ricerca e l'innovazione nella filiera cerealicola

I ricercatori sono oggi in grado di registrare e organizzare informazioni scientifiche, con l'obiettivo di costruire specifici percorsi di sviluppo anche per il sistema agroalimentare, promuovendo la valorizzazione economica, ambientale, sociale e culturale delle diverse filiere.

Attraverso il progetto SARICER, grazie al potenziamento dei laboratori di ricerca e al dialogo con i diversi attori della filiera cerealicola siciliana, sono stati implementati protocolli di servizi destinati alle imprese finalizzati a:

- Determinazione della qualità merceologica, tecnologica, igienico-sanitaria e nutrizionale delle materie prime (grano e sfarinati) e degli alimenti finiti (pasta, pane e altri prodotti da forno).
- Studio delle proprietà tecnologiche degli sfarinati e degli impasti.
- Ottimizzazione di prodotto e di processo.
- Certificazione della qualità di prodotto e di sistema.
- Studio di specifiche componenti nutrizionali ad azione nutraceutica e salutistica.
- Indagini sul ruolo dei cereali nell'alimentazione.
- Test sperimentali per la produzione di alimenti innovativi (pasta e prodotti da forno) ad elevato valore tecnologico e nutrizionale.

Contacts_info@ilgranoduro.it



LE PROPRIETÀ SALUTISTICHE DEL GRANO DURO

Il **grano duro** è uno scrigno di salute per la nostra alimentazione ed è l'attore protagonista della *dieta mediterranea*. Da questo cereale si ottiene la *semola per la produzione di pasta e la semola rimacinata per la produzione di pane*.



I prodotti del grano duro sono caratterizzati da un **basso indice glicemico**; sono cioè capaci di rilasciare gradualmente l'energia contenuta negli zuccheri complessi (amido), evitando così i picchi glicemici, dannosi alla nostra salute e caratteristici invece dei derivati del grano tenero. Alcune indagini hanno individuato negli **sfarinati integrali di grano duro siciliano** una buona presenza di lignani (composti ad **attività antitumorale**) e una buona **attività antiossidante** residua, anche dopo i processi di trasformazione e cottura.



L'importanza della fibra alimentare

I prodotti integrali del grano duro apportano fibra alimentare, necessaria per la tutela della nostra salute. Spesso i prodotti ottenuti con le **varietà locali di frumento duro** (*tumminia, russello, perciasacchi, ecc.*) sono realizzati a partire da **sfarinati integrali** ottenuti mediante molitura con macina a pietra. Questi sfarinati conservano pertanto tutte le frazioni cruscali più esterne del chicco ricche di fibra alimentare. Quest'ultima contribuisce a preservare la **buona funzionalità dell'intestino** e ci protegge dall'insorgenza di patologie cronico degenerative.



Il grano siciliano è sano

Un'altra caratteristica di carattere generale, del **frumento duro coltivato e raccolto in Sicilia**, è la elevata **qualità igienico-sanitaria**. Infatti il clima favorevole dell'isola e la bassa umidità della granella raccolta, proteggono il grano siciliano dalla contaminazione di muffe che producono *micotossine*. Le *micotossine* sono sostanze cancerogene che si possono riscontrare in lotti di cereali coltivati e raccolti in altre regioni con climi più umidi e piovosi. La loro presenza in tracce negli alimenti è consentita da una specifica normativa comunitaria, tuttavia l'Organizzazione Mondiale per la Sanità invita i consumatori ad evitare gli alimenti che contengono micotossine.



Semi di grano duro, popolazione locale

NIURO
origine
_Sicilia



UN CHICCO DI BENESSERE

Valore e cultura del grano duro siciliano

SARICER

Servizi avanzati per la ricerca e l'innovazione nella filiera cerealicola



Consorzio di Ricerca sui specifici settori della filiera cerealicola



UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale



Regione Siciliana



PO FESR
Sicilia

investiamo nel vostro futuro

progetto grafico martoranadavide@gmail.com