Scritto da Red.
Martedì 16 Giugno 2015 13:22



AVELLINO – "Solo se capiamo le esigenze degli altri possiamo soddisfare la nostra voglia di fare ricerca finalizzata a scopi importanti".

Con queste parole il professore Raffaele Coppola, direttore del dipartimento di Agricoltura, ambiente e alimenti dell'Università degli Studi del Molise, ha esortato i colleghi ricercatori a proseguire lungo questo percorso, anche quando ci si trova di fronte ad ostacoli che appaiono insormontabili ed a cui si aggiunge un'attività che richiede notevoli sacrifici. Il professore Coppola ha chiuso il ciclo di convegni del progetto "QuinoaFelix". "Introduzione della quinoa (Chenopodium quinoa willd) in Campania per la produzione di alimenti a valenza funzionale ed elevato valore nutrizionale" il titolo dell'ultimo incontro che si è svolto presso l'Istituto di Scienza dell'alimentazione (Isa-Cnr) di Avellino.

Nel corso dell'appuntamento sono stati illustrati i risultati delle ricerche del progetto QuinoaFelix avviato nel giugno 2012 grazie al sostegno finanziario del Programma di sviluppo rurale (Psr) della Regione Campania attraverso la misura 124. Il progetto ha visto la partecipazione dell'Istituto di Scienza dell'alimentazione del Cnr di Avellino, l'Istituto per i sistemi agricoli e forestali del Mediterraneo del Cner di Ercolano e il dipartimento Agricoltura, ambiente e alimenti dell'Università degli Studi del Molise collaborando con l'azienda di trasformazione Casale del Principato di Prata Principato Ultra e l'azienda agricola Stiscia Giuseppe di Montecalvo Irpino per l'introduzione in Campania della varietà Titicaca di quinoa, un cereale dal quale è possibile ottenere farine ad elevato valore nutrizionale e, soprattutto, senza glutine.

Folta la partecipazione al convegno, non solo di tecnici del settore, ma anche di gente comune interessata a questo pseudo cereale che produce farina senza glutine. In dettaglio – si legge in un comunicato – si è discusso della coltivazione della quinoa nelle aree interne della Campania, degli interventi tecnologici innovativi per la produzione di sfarinati ad elevato valore nutrizionale e gluten-free e degli impieghi della quinoa per la realizzazione di prodotti da forno. La quinoa è

conosciuta per le sue caratteristiche nutrizionali e funzionali, quali un alto contenuto di proteine superiore a quello dei cereali tradizionali. Ha inoltre un bilanciato contenuto di amminoacidi essenziali che la rende paragonabile al latte. Di conseguenza si presta a svariate possibilità di introduzione in diete ad alto contenuto nutrizionale ma anche in diete per celiaci e per sostituire il latte per gli intolleranti alla caseina.

All’incontro hanno partecipato il professore Riccardo D’Andria, direttore del Cnr Isafom di Ercolano, che è stato uno dei promotori e protagonisti del progetto insieme al professore Raffaele Coppola. Molto soddisfatti i commissari della Regione Campania, Antonio Tallarico, Nicola Fontana e Antonio D’Anna, che hanno seguito il progetto con grande interesse. Presente al convegno anche Italo Santangelo, funzionario della Regione Campania, che nella sua relazione si è soffermato sulle varie tappe del progetto e sugli interventi promossi da Palazzo Santa Lucia,

A presentare il progetto è stata Antonella Lavini del Cnr-Isafom di Ercolano, Sergio Spiniello di Casale del Principato, azienda capofila del progetto e Giuseppe Stiscia dell’omonima Azienda agricola.

La parte scientifica, invece, è stata illustrata da Cataldo Pulvento del Cnr-Isafom di Ercolano, Maria Cristina dell’Unimol, Diaaa di Campobasso, Tiziana Di Renzo del Cnr-Isa di Avellino, Mario Paolo Pellicano del Cnr-Isa di Avellino e Patrizio Tremonte dell’Unimol, Diaaa di Campobasso. La giornata si è conclusa con la degustazione di piatti tipici a base di quinoa preparati da uno chef peruviano e con la visita guidata ai campi sperimentali di quinoa realizzati nell’ambito del progetto a Vitulazio sede dell’Isafom-Cnr nella Piana del Volturno. I risultati e i prodotti del progetto QuinoaFelix saranno ulteriormente presentati in occasione del prestigioso convegno internazionale dal titolo "Grains for feeding the world ". L’evento organizzato dall’Aistec (Associazione italiana di scienze e tecnologie dei cereali) in collaborazione con l'International Association for Cereal Science and Technology (Icc), con il patrocinio dell'Expo, si svolgerà dall’1 al 3 luglio 2015 presso la sede dell'ateneo milanese.