Dall’Irpinia i prodotti senza glutine con farina di quinoa

Scritto da Red.
Venerdì 27 Febbraio 2015 12:34



MANOCALZATI – “Introduzione della quinoa (Chenopodium quinoa willd) in Campania per la produzione di alimenti a valenza funzionale ed elevato valore nutrizionale” è il tema al centro dell’incontro in programma lunedì prossimo, alle 10.00, presso l’hotel Bel Sito “Le Due Torri” di Manocalzati, per la presentazione dei prodotti realizzati nell’ambito del progetto “QuinoaFelix”.

A condurre il progetto “QuinoaFelix” una serie di partner: Isa-Cnr di Avellino; Università degli Studi del Molise - Dipartimento Agricoltura, ambiente e alimenti; Istituto per i sistemi agricoli e forestali del Mediterraneo – Consiglio nazionale delle ricerche; Casale del Principato s.r.l. di Prata Principato Ultra; Azienda Agricola Stiscia Giuseppe di Montecalvo Irpino.

Uno degli obiettivi strategici del progetto “QuinoaFelix” – si legge in un comunicato – è la messa a punto di nuovi prodotti da forno dolci e salati ad elevato valore nutrizionale. La farina di quinoa, grazie alle sue preziose proprietà, rappresenta un’interessante potenzialità per le industrie di trasformazione impegnate nella preparazione di prodotti da forno. Gli sfarinati di quinoa perlata, ottenuti nell’ambito del progetto, sono contraddistinti da un’ottima composizione chimico-nutrizionale; inoltre, l’assenza di glutine li rende idonei alla realizzazione di prodotti alimentari da destinare a particolari fasce di consumatori considerati sensibili/intolleranti al glutine.

Con questo evento si vogliono illustrare le azioni realizzate dai differenti partner e alcuni risultati del progetto intrapreso con lo scopo di migliorare la competitività del settore agricolo e di trasformazione alimentare attraverso l'introduzione d'innovazione di prodotto e di processo.