

CEREALITALIA PARTECIPA AL PROGETTO INTEGRÌ PER INNOVARE CEREALI E PRODOTTI DA FORNO ALL'INSEGNA DI INTEGRITÀ, SALUBRITÀ E SOSTENIBILITÀ

Cerealitalia ID SpA è tra i protagonisti di **INTEGRÌ**, un importante progetto di ricerca - promosso da www.ponricerca.gov.it dedicato allo sviluppo di nuovi prodotti alimentari a base di cereali tipici delle Regioni della convergenza e transizione. L'iniziativa punta a valorizzare la tradizione produttiva locale, innovando cereali e prodotti da forno – come pasta, focacce, taralli, pucce e pizza– per migliorarne il profilo nutrizionale, salutistico e la loro durata di conservazione.

Il progetto si concentra sulla **sostituzione totale o parziale delle materie prime convenzionali** con alternative ad alto valore aggiunto:

- **nuove tipologie di sfarinati integrali;**
- **frumenti con contenuto glucidico modificato (non OGM);**
- **sfarinati e ingredienti derivati da farro, pseudocereali, legumi e sottoprodotti della filiera agroalimentare.**

L'obiettivo è ottenere formulazioni evolute, in grado di dare vita a prodotti a **basso impatto glicemico, ricchi di fibra** e con un elevato contenuto di **composti bioattivi** (come polifenoli e antiossidanti), migliorandone al contempo la sostenibilità ambientale.

La sfida del progetto risiede nello sviluppo di **formulazioni bilanciate** – basate su sfarinati non convenzionali e starter microbici selezionati – e nell'impiego di **tecnologie e biotecnologie avanzate** (germinazione e fermentazione). Tali approcci consentiranno di ottenere miscele con ottima attitudine alla trasformazione e prodotti finiti dalle elevate qualità sensoriali. Parallelamente, verrà condotto uno studio approfondito per valutare i benefici funzionali dei nuovi alimenti ottenuti e verificare, con criteri rigorosi, l'eventuale ridotta sensibilità al glutine dei frumenti vestiti.

Il progetto coinvolge **Organismi di Ricerca altamente qualificati** e numerose aziende del settore cerealicolo – dai molini ai produttori di pasta, pane, prodotti da forno e cereali da colazione – rappresentativi del tessuto socio-economico delle Regioni della convergenza e transizione.

Con **INTEGRÌ**, Cerealitalia conferma il proprio impegno verso **innovazione, qualità e sostenibilità**, contribuendo allo sviluppo di prodotti che rispondono alle nuove esigenze nutrizionali e ambientali dei consumatori.

La pubblicazione è stata realizzata con il cofinanziamento dell'Unione europea - FESR, con fondi PON Ricerca e Innovazione 2014-2020 e FSC Progetto INTEGRÌ, ARS ARS01_00188 a valere sull'Avviso di cui al Decreto Direttoriale del 13 luglio 2017, n. 1735/Ric. "Avviso per la presentazione di progetti di Ricerca Industriale e Sviluppo Sperimentale nelle 12 aree di specializzazione individuate dal PNR 2015 - 2020".