



investiamo nel vostro futuro

CONSORZIO DI RICERCA GIAN PIETRO BALLATORE

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE (prot. n. 1222/14 del 03/10/2014)

RIVOLTA AD AZIENDE DI TRASFORMAZIONE ARTIGIANALE E DELLA RISTORAZIONE INTERESSATE A SUPPORTARE
PERCORSI DI VALORIZZAZIONE DI PRODOTTI OTTENUTI A PARTIRE DALL'UTILIZZO DI
SFARINATI DI VARIETÀ LOCALI DI FRUMENTO DURO

Il Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore sta implementando alcune attività di ricerca nell'ambito del progetto PON DIMESA (Codice PON 02_00451_3361785). Obiettivo del progetto è la valorizzazione dei prodotti derivati da varietà locali di frumento duro siciliano. In particolare una delle linee di ricerca riguarda lo studio del profilo tecnologico e nutrizionale degli sfarinati di alcune varietà locali di frumento duro siciliano (Tumminia, Russello, Perciassacchi, ecc.), ed il loro utilizzo per la produzione di prodotti trasformati. Con riferimento a tali prodotti il Consorzio è interessato inoltre a valutare il gradimento da parte dei consumatori e la disponibilità da parte degli operatori della ristorazione ad utilizzare i relativi sfarinati moliti a pietra in purezza e non in miscela con altri sfarinati.

In relazione a quanto sopra specificato le aziende interessate a partecipare al percorso di studio possono manifestare la propria disponibilità compilando l'apposito modulo allegato al presente avviso e inoltrare lo stesso a mezzo e-mail a: info@ilgranoduro.it.

La partecipazione allo studio è a titolo gratuito e consentirà alle aziende di disporre di **materiale informativo** (una raccolta di pubblicazioni del Consorzio Ballatore, dépliant e manifesti informativi, schede tecniche) inerente il profilo nutrizionale dei prodotti derivati da grano duro siciliano, con particolare riferimento alle varietà locali.

Alle aziende partecipanti verrà chiesto di garantire:

- Disponibilità ad effettuare alcuni test di trasformazione utilizzando, nei propri processi produttivi (mediante impiego della propria strumentazione e attrezzatura) lotti di **sfarinato (in purezza) di varietà locali di frumento duro siciliano** forniti dal Consorzio Ballatore.
- Disponibilità ad organizzare un **"evento"**, in collaborazione con il Consorzio Ballatore, con l'obiettivo di sensibilizzare i consumatori (anche un gruppo ristretto) al consumo di prodotti derivati del frumento duro siciliano, con particolare riferimento a varietà locali. La data dell'evento e le modalità di svolgimento saranno concordate successivamente in funzione delle esigenze sia dell'azienda sia del Consorzio.
- Disponibilità a **registrare** nelle fasi del test di trasformazione e durante le attività di promozione dell'iniziativa, **dati tecnici e di gradimento** anche da parte dei consumatori partecipanti all'evento.

Il materiale promozionale ed il supporto tecnico durante le fasi del test di trasformazione verranno messi a disposizione dal Consorzio Ballatore. Si precisa altresì che i materiali e la strumentazione necessari per la realizzazione del test (a parte lo sfarinato di varietà locali di frumento duro siciliano) saranno resi disponibili dall'azienda.

A seguito di una verifica delle manifestazioni di interesse pervenute il Consorzio si attiverà successivamente per individuare, sulla base del profilo aziendale e delle esigenze della ricerca, i soggetti che saranno coinvolti allo studio.

II DIRIGENTE
Dr Giuseppe Russo

Allegato: scheda manifestazione di interesse per la partecipazione allo studio sui profili tecnologico e nutrizionale delle varietà locali di frumento duro siciliano. Attività di ricerca PON DIMESA.