



TEFF: Tecnologie Ecosostenibili per Filiere Food



Il Progetto

Il progetto è stato finanziato con i fondi del PSR dell'Umbria 2014/2020 Misura 16 “Cooperazione” - sottomisura 16.2 – tipologia di intervento 16.2.1 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie realizzati da altri partenariati diversi dai Gruppi Operativi e dalle Reti o Poli di nuova costituzione.

Il partenariato si è costituito ad ottobre 2022 in forma di associazione temporanea di impresa con capofila la Fondazione per l'Istruzione Agraria in Perugia. Il progetto ha la durata di circa due anni e terminerà con la rendicontazione finale del 31 dicembre 2024.



Macroattività

1. Valutazione agronomica della coltura.
2. Innovazione varietale.
3. Innovazione nella trasformazione tecnologica del prodotto.
4. Analisi di fattibilità economica e di impatto ambientale.
5. Gestione, coordinamento e trasferimento dei risultati del progetto.



Macroattività 1: valutazione agronomica della coltura

L'obiettivo è quello di mettere a punto tecniche colturali ecosostenibili ed ecocompatibili per la coltivazione del teff nei nostri territori – attività di sperimentazione e di dimostrazione in parcelle e pieno campo.

I partner coinvolti sono:

- Fondazione per l'Istruzione Agraria in Perugia;
- Azienda Agricola Di Camillo Francesco;
- Azienda Agricola Tinivelli Stefano;
- Università degli Studi di Perugia – DSA3 - Field Lab di Papiano.



Macroattività 2: innovazione varietale

L'obiettivo è quello di moltiplicare e selezionare linee/varietà idonee adatte al nostro ambiente, procedendo eventualmente ad una certificazione volontaria del seme, e sviluppare metodi di selezione/pulizia del seme.

I partner coinvolti sono:

- CGS Sementi Spa.



Macroattività 3: innovazione nella trasformazione tecnologica del prodotto

L'obiettivo è la prototipizzazione e prima applicazione commerciale per lo:

- a) sviluppo di una bevanda fermentata e di una nuova birra - Università degli Studi di Perugia – Centro di Ricerca per l'eccellenza della Birra – CERB;
- b) sviluppo di prodotti da forno - Colussi Spa;
- c) formulazione di una zuppa priva di glutine a base di legumi e cereali - Agrisviluppo Todiano Srl.



Macroattività 4: analisi di fattibilità economica e di impatto ambientale

L'obiettivo è quello di studiare il mercato di destinazione dei prodotti a base di teff, verificare l'efficacia e la sostenibilità degli investimenti contenuti nel progetto, assicurare la replicabilità delle innovazioni individuate.

I partner coinvolti sono:

- Centro per lo Sviluppo Agricolo e Rurale – CESAR;
- Fondazione per l'Istruzione Agraria in Perugia.

Macroattività 5: gestione, coordinamento e trasferimento dei risultati del progetto

Consiste nel monitorare lo svolgimento del Progetto, coordinando le attività dei diversi partner, e nel trasferire i risultati ottenuti all'esterno, attività svolta in collaborazione con agenzia di comunicazione Anna7poste.

I partner coinvolti sono:

- Fondazione per l'Istruzione Agraria in Perugia;
- Centro per lo Sviluppo Agricolo e Rurale – CESAR.