

**PROMOLOG S.R.L.**  
**IMPIEGO DI GRANI PIGMENTATI PER LO SVILUPPO DI PRODOTTI ALIMENTARI TRACCIABILI AD ALTO VALORE**  
**AGGIUNTO NATURALMENTE RICCHI DI MOLECOLE BIOATTIVE**  
**(PIGRANI)**

**Il progetto PIGRANI prevede la valorizzazione di selezionate varietà di grani pigmentati (naturalmente più ricchi in antiossidanti) adattati agli areali del Sud Italia. Il progetto intende apportare delle importanti innovazioni nei sistemi di produzione, trasformazione e controllo dei prodotti alimentari funzionali a base di sfarinati di grano, come pasta, pane e prodotti da forno. La proposta progettuale prevede lo sviluppo di prodotti alimentari ad alto valore aggiunto partendo da una materia prima “naturalmente” ricca di composti bioattivi, ed ottimizzando il processo di produzione e trasformazione lungo la filiera attraverso la messa a punto e la validazione di un protocollo di analisi integrato per garantire la tracciabilità, la salubrità e le caratteristiche nutraceutiche (food system approach).**

**Soggetti partecipanti: BONASSISALAB S.R.L. (Capofila), PROMOLOG S.R.L., Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA-CI)**

**REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI**



UNIONE EUROPEA  
Fondo europeo di sviluppo regionale



Riaccendiamo lo sviluppo



*Ministero dello Sviluppo Economico*