

## Progetto sulle piante aromatiche ed officinali ad uso alimentare

### Riferimenti

Rilevatore

SPAGNOLI SARA

Regione

Campania

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Dipartimento di Scienze Farmaceutiche  
(DIFARMA) - Università degli Studi di Salerno

Periodo

28/10/2003 - 28/10/2004

Durata

12 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€75.000,00

Contributo concesso

€ 53.000,00 (70,67 %)

Risorse proprie

€ 22.000,00 (29,33 %)

Stato del progetto

Concluso

### Abstract

Sono state impiantate 170 accessioni appartenenti a circa 60 specie differenti ed a circa 30 generi diversi. Per alcuni di essi, infatti, come origano, salvia, timo, menta, basilico e rosmarino sono state collezionate cultivar appartenenti a più specie aventi caratteristiche bio-morfologiche e qualitative molto diverse. Alcune accessioni sono state raccolte dalla flora spontanea campana (origano, menta, mirto e rosmarino). Il comparto delle piante officinali ha assunto in Italia un ruolo sempre crescente negli ultimi anni. La richiesta di mercato è fortemente aumentata e nei prossimi cinque-dieci anni sembra che questo andamento rimanga costante. Tuttavia, il nostro Paese importa gran parte delle piante di uso medicinale, erboristico, aromatico-officinale, liquoristico, alimentare. L'iniziativa intrapresa costituisce innanzitutto una collezione unica in Campania che ha contribuito alla conoscenza di specie e varietà aromatico-alimentari di interesse economico. Ciò può essere di stimolo per iniziative di coltivazione di speice officinali che sono ancora sporadiche sul territorio regionale. Inoltre, l'integrazione fra competenze agronomiche e fitochimiche ha permesso di raccogliere informazioni sulla correlazione fra tecniche agronomiche e resa di alcune specie, sia sull'uso dei principi attivi in comparti diversi. I risultati di queste ricerche sono stati divulgati in incontri con operatori del settore e pubblicate su riviste a diffusione internazionale.

### Obiettivi

Salvaguardare e valorizzare il patrimonio aromatico ed officinale campano, attraverso: - la caratterizzazione delle cultivar, la creazione di una collezione di cultivar di particolare pregio, la caratterizzazione della qualità delle essenze; - la messa a punto di tecniche di moltiplicazione e coltivazione sostenibili e/o biologiche.

### Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

Area disciplinare

6.4 Prodotti vegetali

Area problema

317 Protezione e conservazione della variabilità genetica naturale  
304 Miglioramento dell'efficienza biologica delle produzioni vegetali  
402 Produzione di frutti e vegetali con maggiore accettabilità dai consumatori

Ambiti di studio

2.6.1. Comparto officinali e spezie

17.5.1. Biodiversità e risorse genetiche autoctone o in via di estinzione

7.1.3. Valutazione vegetale, genetica e materiali di propagazione in generale

7.3. 8. Agricoltura biologica

Parole chiave

pratiche/protocolli di coltivazione

Ambito territoriale

Interprovinciale

Destinatari dei risultati

Produttori vivaistici

Produttori agricoli

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

Istituzioni pubbliche

Risultati Attesi

---

Itinerari tecnici di coltivazione ottimali, con particolare attenzione alle tecniche sostenibili e/o biologiche.

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Agronomiche

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Produzione unitaria

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

---

Collezione di cultivar caratterizzate e di particolare pregio

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Selezioni

Altro

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Produzione unitaria

Aumento

Altri costi di esercizio

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Valorizzazione paesaggi e territori

---

Tecniche di moltiplicazione

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Genetiche

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Altro

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Risultati Realizzati

---

CULTIVAR INNOVATIVE DI PIANTE OFFICINALI

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

---

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

Dipartimento di Scienze Farmaceutiche (DIFARMA) - Università degli Studi di Salerno

Action manager

Vincenzo De Feo

Details

---