

EbioScart: Bio prodotti estratti dai ficodindia siciliani

Regione

Sicilia

Comparto/Prodotto

Frutticoltura » Altra frutta fresca (actinidia, fichi, fichi d'india, loti, nespole)

Anno di realizzazione

2003

Validazione dell'innovazione

Misura 16 (programmazione 2014-2020)

Ambito Innovazione

Gestione dei sottoprodotti agricoli

Tipo di innovazione

Di marketing

Di processo

Di prodotto

Fase processo produttivo

Produzione agricola

Seconda trasformazione

Benefici dell'innovazione

Aumento della competitività

Creazione di nuovi mercati

Incremento della redditività

O.P La Deliziosa Società Cooperativa Agricola



LA DELIZIOSA
ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI

Indirizzo

C.da SCIRFI S.N.

95033 BIANCAVILLA CT

Italia

Alle pendici dell'Etna, circondata da 500 ettari di fichidindia, sorge O.P. La Deliziosa, un'eccellenza imprenditoriale siciliana che combina passione per la terra e amore per la qualità, dando vita a prodotti di punta dell'ortofrutta italiana.

Siamo un'organizzazione di produttori che riunisce 112 membri, con una superficie coltivata di 1.600 ettari: 1.000 dedicati agli agrumi, 500 ai fichidindia e 100 ad altre colture. La nostra sede è a Biancavilla (CT), mentre gli impianti produttivi si estendono tra le province di Catania, Enna, Agrigento e Siracusa.

Grazie a impianti certificati e a un rigoroso disciplinare interno che garantisce tracciabilità e qualità, tutte le nostre produzioni rispettano i principi dell'agricoltura integrata. Ci specializziamo in prodotti d'eccellenza del territorio siciliano: agrumi (arance rosse, mandarini e limoni), fichidindia, pere, pesche, ortaggi e altre specialità locali. Dalla produzione al confezionamento, ogni fase è pensata per garantire freschezza, sostenibilità e autenticità.

Territorio e unicità

Sicilia. Sole. Etna. Tre parole che racchiudono l'essenza di O.P. La Deliziosa. I nostri prodotti crescono su terreni ricchi e fertili, come il suolo vulcanico dell'Etna, che conferisce ai fichidindia caratteristiche organolettiche straordinarie. Grazie alle certificazioni D.O.P. (come il Fico d'India dell'Etna) e I.G.P. (come l'Arancia Rossa di Sicilia), valorizziamo l'identità territoriale dei nostri frutti, offrendo ai consumatori l'esperienza unica dei sapori autentici siciliani.

Ci impegniamo a preservare il gusto e la freschezza dei prodotti grazie a metodi tradizionali e pratiche sostenibili. Disponiamo di uno stabilimento moderno ed efficiente, dotato di celle frigorifere, linee di lavorazione automatizzate e confezionatrici all'avanguardia, per soddisfare le esigenze

di una clientela sempre più esigente.

Sicilio: il marchio del Ficodindia dell'Etna D.O.P.

Da terra, aria e fuoco di Sicilia nasce un prodotto unico al mondo: il Ficodindia dell'Etna D.O.P.. Con il marchio Sicilio, O.P. La Deliziosa promuove l'eccellenza di questo frutto, esaltandone la genuinità e la qualità. Sicilio rappresenta il meglio della produzione alle pendici dell'Etna, con proprietà organolettiche e nutrizionali straordinarie, pensato per conquistare le tavole di consumatori italiani e internazionali.

Siamo la prima azienda in Italia a puntare su un progetto su larga scala dedicato al ficodindia, un simbolo del nostro territorio. Dall'ideazione del marchio al confezionamento, mettiamo in campo le nostre competenze per valorizzare questo frutto unico.

Qualità certificata

La qualità è il cuore del nostro lavoro. Il nostro team di agronomi e tecnici segue con attenzione ogni fase della produzione, applicando rigorosi standard internazionali come GlobalGap, B.R.C., I.F.S. e il sistema di autocontrollo H.A.C.C.P.. Garantiamo processi produttivi sicuri e rispettosi, che si riflettono in un prodotto confezionato di altissimo livello.

Con O.P. La Deliziosa, portiamo in tavola il meglio della tradizione ortofrutticola siciliana, con uno sguardo rivolto al futuro e una missione: rendere l'eccellenza un'esperienza quotidiana per tutti i nostri clienti.



Origine dell'idea innovativa

L'idea innovativa del progetto EBioScart - GO FICO è nata dalla sfida raccolta da un gruppo di condizionatori agricoli, ossia professionisti e tecnici impegnati nel migliorare le coltivazioni attraverso tecniche innovative, con l'obiettivo di valorizzare gli scarti e i sottoprodotti del ficodindia. Questi esperti hanno intravisto il potenziale economico inesplorato della pianta, riconoscendo come i suoi derivati, tra cui pectine, betanine, mucillagini e olio di semi, possano rappresentare risorse preziose per settori ad alto valore aggiunto quali le industrie parafarmaceutiche, nutraceutiche e cosmetiche.

Grazie agli studi condotti dal CNR, dall'Università di Catania e dai partner del progetto, con il supporto del Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia (PSTS) come capofila, è stato possibile integrare le conoscenze tradizionali con i principi dell'Agricoltura 4.0. Questa sinergia ha permesso di trasformare gli scarti in nuove opportunità, raddoppiando il valore economico del ficodindia, già riconosciuto come prodotto di successo sia in Italia che nei mercati internazionali.

Il progetto si fonda su una visione di economia circolare e sostenibilità, supportata dalla misura 16.1 del PSR Sicilia 2014-2020, e mira a intercettare nuovi segmenti di mercato attraverso l'innovazione tecnologica, coinvolgendo tutta la filiera produttiva, dai coltivatori alle industrie di trasformazione.

Descrizione innovazione

L'innovazione del progetto EBioScart - GO FICO risiede nella valorizzazione degli scarti e sottoprodotti del ficodindia attraverso tecnologie avanzate e sostenibili per la bioeconomia. Grazie all'implementazione di un'innovativa linea di macchinari, presso l'OP La Deliziosa, sono state sviluppate metodologie per separare ed estrarre componenti preziose dai ficodindia, come pectine, betanine, mucillagini e olio di semi. Questi bio-prodotti si distinguono per il loro elevato valore aggiunto e trovano applicazione in settori come la cosmetica, la nutraceutica, la farmaceutica e l'agroalimentare.

Gli estratti di ficodindia sono stati studiati per applicazioni innovative, tra cui:

- La sostituzione parziale o totale di conservanti di sintesi nelle carni fresche.
- La stabilizzazione del colore di succhi e bevande grazie all'impiego di tecnologie a microonde, con riduzione dei tempi e delle temperature di trattamento.
- La formulazione di alimenti funzionali grazie al loro elevato potere antiossidante.

Inoltre, il progetto include l'utilizzo del digestato per l'efficiamento biodinamico del suolo, contribuendo a chiudere il ciclo produttivo in un'ottica di economia circolare.

I bio-prodotti siciliani derivati dai ficodindia si sono dimostrati superiori rispetto a quelli prodotti in altre parti del mondo, come confermato dalla validazione economica e scientifica condotta dal Di3A dell'Università di Catania e altri partner del progetto. La Sicilia, che rappresenta il 97,8% della produzione nazionale di ficodindia, ha visto in questa innovazione una risorsa multifunzionale, capace di:

- Incrementare il reddito delle imprese agricole.
- Contrapporsi all'esodo rurale e allo spopolamento.
- Contribuire alla tutela ambientale prevenendo il dissesto idrogeologico.

Questa trasformazione non solo risolve problemi concreti delle imprese, ma con una capacità di lavorazione di 300 tonnellate, permette di ripagare l'investimento in cinque anni, dimostrando la sostenibilità economica del modello



Benefici dell'Innovazione

L'innovazione introdotta dal progetto EBioScart - GO FICO ha generato numerosi benefici su più livelli, sia economici che ambientali e sociali. Ecco i principali:

1. Benefici economici

- Valorizzazione degli scarti: I sottoprodotti del ficodindia, tradizionalmente considerati rifiuti, sono stati trasformati in risorse di alto valore, come pectine, betanine, mucillagini e olio di semi, utilizzabili in settori ad alto margine (cosmetica, nutraceutica, farmaceutica, agroalimentare).
- Incremento del reddito delle imprese agricole: La trasformazione degli scarti ha raddoppiato il valore economico della filiera, creando nuove opportunità di mercato e garantendo la sostenibilità delle aziende.
- Sostenibilità degli investimenti: La validazione economica del progetto ha dimostrato che l'investimento può essere ripagato in soli cinque anni grazie a una capacità di trasformazione di 300 tonnellate di prodotto all'anno.
- Apertura a nuovi mercati: La qualità superiore dei bio-prodotti siciliani ha aumentato la competitività del ficodindia sui mercati nazionali e internazionali.

2. Benefici ambientali

- Economia circolare: Il progetto ha chiuso il ciclo produttivo del ficodindia, eliminando gli sprechi e riducendo l'impatto ambientale delle produzioni agricole.
- Efficientamento del suolo: L'utilizzo del digestato derivato dagli scarti ha migliorato la fertilità e la qualità del suolo, contribuendo a pratiche agricole più sostenibili.
- Riduzione degli scarti inutilizzati: Il 10% della produzione di ficodindia, non idonea alla commercializzazione, è stato trasformato in biomassa utilizzabile, riducendo l'impatto dei rifiuti agricoli.

3. Benefici sociali

- Sostegno ai territori rurali: L'aumento del reddito delle imprese ha contribuito a contrastare l'esodo rurale e lo spopolamento delle aree montane e collinari siciliane.
- Creazione di posti di lavoro: Le nuove attività di trasformazione e valorizzazione degli scarti hanno stimolato l'occupazione locale.
- Presidio ambientale: Le aziende agricole che partecipano al progetto svolgono un ruolo chiave nella prevenzione del dissesto idrogeologico e nella tutela del territorio.

4. Benefici scientifici e innovativi

- Applicazioni innovative: Gli estratti di ficodindia sono stati utilizzati per sviluppare nuove soluzioni, come sostituti dei conservanti di sintesi nelle carni fresche e stabilizzanti del colore per succhi e bevande, con riduzione dei tempi e delle temperature di lavorazione.
- Collaborazione tra ricerca e impresa: La sinergia tra università, centri di ricerca e aziende ha accelerato l'adozione di tecnologie avanzate, promuovendo lo sviluppo di una bioeconomia locale.

In sintesi, il progetto ha dimostrato come l'innovazione possa trasformare una risorsa sottovalutata in un volano per lo sviluppo sostenibile, apportando benefici economici, ambientali e sociali tangibili alla filiera del ficodindia in Sicilia.

Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione

L'innovazione introdotta dal progetto EBioScart - GO FICO si distingue per la sua elevata trasferibilità, grazie a un approccio che integra sostenibilità, tecnologia avanzata e collaborazione tra ricerca e impresa. Il modello sviluppato, basato sulla valorizzazione degli scarti agricoli, può essere applicato a diverse colture oltre al ficodindia, generando prodotti utili in settori come nutraceutica, cosmetica e agroalimentare.

La replicabilità è garantita dall'uso di tecnologie scalabili, come i macchinari per l'estrazione e l'impiego di metodi innovativi, che possono essere adattati ad altre biomasse. La collaborazione tra università, centri di ricerca e aziende rappresenta un modello virtuoso facilmente esportabile, così come l'integrazione dei principi dell'economia circolare, che promuovono sostenibilità ambientale e riduzione degli sprechi.

Inoltre, il progetto ha dimostrato la sostenibilità economica dell'investimento, rendendolo attrattivo per nuovi territori e

contesti produttivi. La domanda crescente di bio-prodotti di qualità, unita alla possibilità di accedere a finanziamenti pubblici come quelli previsti dai Programmi di Sviluppo Rurale, amplifica ulteriormente le opportunità di diffusione dell'innovazione, che può essere implementata in altre regioni e filiere per valorizzare risorse locali e rispondere a esigenze globali.

Dati Partner

Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia S.c.p.a.

Indirizzo
Z. I. Blocco Palma 1 - Stradale Vincenzo
Lancia, 57
95121 Catania CT
Italia

Giacomo Abruzzo

Indirizzo
Via C.da Cannitello SNC
92018 SANTA MARGHERITA BELICE AG
Italia

Lucia Bonanno

Indirizzo
Viale Sicilia,14
90020 ROCCAPALUMBA PA
Italia

Azienda agricola Mulino Fiaccati di Laura Bonanno

Indirizzo
VIALE SICILIA, 2
90020 Roccapalumba PA
Italia



O.P. La Deliziosa Società Cooperativa Agricola

Indirizzo
C.da SCIRFI S.N.
95033 BIANCAVILLA CT
Italia

Università degli studi di Catania - Dipartimento di
Agricoltura Alimentazione e Ambiente (Di3A)

Indirizzo
Piazza Università n. 2

95131 Catania CT
Italia

Ficurinia s.r.l.s

Indirizzo
VIA MEGARA, 284
96011 Augusta SR
Italia

Carmelo Danzi

Indirizzo
Via D'AMICO, 72
95131 Catania CT
Italia

Promoter Group spa

Indirizzo
Piazzale Clodio, 18
00195 Roma RM
Italia
