

E' possibile valorizzare le produzioni del melograno attraverso la trasformazione e la filiera corta?

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

VAMO

Tematica

Mercati locali e filiere corte

Focus Area

3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni

Periodo

2017 - 2020

Durata

30 mesi

Partner (n.)

6

Regione

Veneto

Comparto

Frutticoltura

Localizzazione

ITH34 - Treviso

ITH35 - Venezia

ITH36 - Padova

Costo totale

€400.350,57

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP014: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Veneto

Parole chiave

Filiera, marketing e consumo

Pratiche agricole

Produzione vegetale e orticoltura

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sito web

<https://www.progettovamo.it/>



Obiettivi

Gli obiettivi strategici sono:

- creare valore aggiunto per le imprese agricole
- collaudare un modello di trasformazione del melograno su piccola scala
- creare un collegamento più efficace tra ricerca e settore agricolo .

Gli obiettivi operativi sono:

- ampliare la gamma di produzioni fresche o da sottoprodotti del melograno;
- definire l'offerta sulla base di una analisi della domanda potenziale della filiera corta
- promuovere l'interazione di tutti i soggetti dell'GO, al fine di disseminare il valore aggiunto dell'innovazione
- coinvolgere la comunità locale per valorizzare il prodotto in occasione di eventi (turismo, cultura)

Risultati

Il GO VAMO è nato con l'obiettivo di realizzare, da un punto di vista tecnico e commerciale, la filiera di arilli freschi di melagrana, prodotto assente nel mercato locale e scarsamente ritrovabile nel mercato europeo. Dopo uno studio e un'analisi della strategia di mercato è risultato interessante per i produttori disporre di un prodotto dalle proprietà antiossidanti, realizzato con lavorazioni maggiormente dettagliate quali gli arilli. Mentre rimane ancora un'ipotesi la realizzazione di maggior valore, ma specialistica e più complessa di prodotto dedicati a claims fisiologici importanti o terapeutici. Il collaudo e la validazione della macchina di estrazione hanno permesso il recupero dell'85-95% di materia prima e un danno meccanico del 5-8% con una produzione lavorata pari a circa 198 kg di arilli all'ora. È ipotizzabile che si possano ottenere ulteriori miglioramenti, ma con un aumento della

E' possibile valorizzare le produzioni del melograno attraverso la trasformazione e la filiera corta?

2/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/e-possibile-valorizzare-le-produzioni-del-melograno>

Stato del progetto
completato

quantità di materiale estraneo. Il progetto ha valutato due migliorie per la fase di confezionamento:

l'ordinamento finale degli arilli estratti effettuato mediante sistemi di visione computerizzati e l'applicazione di un rivestimento commestibile. Il danno meccanico e l'umidità presente sugli arilli, provocata anche dal succo degli arilli danneggiati, può portare ad una contaminazione biologica. Il nuovo layout di trasformazione, accompagnato dal protocollo di impiego della sgranatrice, e l'ottimizzazione della trasformazione e del confezionamento ha permesso di conseguire una shelf-life del prodotto di 7 giorni.

Attività

Il GO intende sviluppare una nuova filiera degli alimenti funzionali, in grado di soddisfare la crescente domanda di prodotti freschi funzionali. - Progettare un impianto e di un layout affidabile e di serie, in grado di valorizzare il melograno, attraverso la trasformazione, preparazione e confezionamento degli arilli interi;

- valorizzare i sottoprodotti della sgranatura della melagrana;
- individuare la migliore tecnologia per il confezionamento
- garantendo le proprietà funzionali e la qualità organolettica;
- quantificare il mercato potenziale del prodotto innovativo sviluppato
- conoscere il profilo del consumatore dei prodotti freschi

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Agromania s.c.a.	Via Liguria 39 30026 Portogruaro VE Italia	0421700760	info@agromania.it
Partner	Università degli Studi di Padova - Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-forestali	Viale Università 16 35020 Legnaro PD Italia	049 8272728	ricerca.tesaf@unipd.it
Partner	Unione Generale Coltivatori (UGC) - CISL Venezia	Via Giobatta dall'Armi 3/4 30027 San Donà di Piave VE Italia	0421220694	veneziam@agridelveneto.it

E' possibile valorizzare le produzioni del melograno attraverso la trasformazione e la filiera corta?

3/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/e-possibile-valorizzare-le-produzioni-del-melograno>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	A.I.C. - Associazione italiana coltivatori	Strada Scudetto di S. Giuseppe 29 31100 Treviso TV Italia	0422431446	info@caaaicveneto.it
Partner	Confcommercio Imprese per l'Italia - Unione metropolitana di Venezia	Viale Ancona 9 30173 Mestre VE Italia	041 5310988	confcommercio.venezia@legalmail.it
Partner	Anapia Regionale del Veneto Impresa sociale s.r.l.	Via Torino 40 30172 Mestre VE Italia	041988044	info@anapiaveneto.it
Partner	Consorzio Ortofrutticolo di Belfiore Soc.Coop. Agricola	Via Linale 4 37050 Belfiore VR Italia	045 6149073	info@terredigemma.com
Partner	Università Cattolica del Sacro Cuore - Sede di Piacenza	Via Emilia Parmense 84 29122 Piacenza PC Italia	0523 599121	uff.ricerca-pc@unicatt.it
Partner	Ecamricert s.r.l.	Viale del Lavoro 6 36030 Monte di Malo VI Italia	0445 605838	info@ecamricert.com

Innovazioni

Descrizione

Il progetto si propone di sviluppare una filiera locale per produzione di un prodotto innovativo, gli arilli di melograno. Il progetto sviluppa un approccio integrato, con il coinvolgimento di tutti i soggetti operanti lungo la filiera: (i) Il capofila cooperativa Agromania, che dispone di impianti di melograno in produzione e del know-how per la trasformazione del prodotto; (ii) L'Università di Padova che studierà il mercato potenziale dell'arillo di melograno e la struttura funzionale della filiera sotto il profilo economico.

Il nuovo lay-out di trasformazione del melograno è il principale prodotto atteso e mette a disposizione dei frutticoltori un impianto di serie, idoneo a piccola scala locale.

Si attendono due importanti adattamenti strategici al mercato: un aumento del valore aggiunto ad ettaro coltivato; la differenziazione del prodotto e il suo posizionamento in un segmento di mercato in espansione. Il nuovo sistema potrà essere da subito trasferito ai produttori frutticoli a scala regionale, nazionale e comunitaria.

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli trasformati

E' possibile valorizzare le produzioni del melograno attraverso la trasformazione e la filiera corta?

4/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/e-possibile-valorizzare-le-produzioni-del-melograno>

Area problema

Miglioramento dell'efficienza dei mercati dei prodotti agricoli e dei mezzi di produzione

Effetti attesi

Incremento dei margini di redditività aziendali

Risultati

La soluzione innovativa adottata consiste nella realizzazione, dal punto di vista tecnico e commerciale, della filiera di un nuovo prodotto agroalimentare, ovvero gli arilli freschi di melagrana, assente nel mercato locale, basata su produzioni agricole del territorio regionale.

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Pagina web del progetto	https://www.progettovamo.it/	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Sito web del progetto	http://www.agromania.it/progetto-va-mo/	Sito web
Il GO si Presenta	https://www.progettovamo.it/Progetto-VaMo.pdf	Materiali utili
