

La Filiera dei frumenti antichi Siciliani: dalla Produzione alla realizzazione di prodotti nutraceutici

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

FiSiPro

Tematica

Filiere agroalimentari

Focus Area

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

Informazioni

Periodo

2020 - 2023

Durata

36 mesi

Partner (n.)

11

Regione

Sicilia

Comparto

Cerealicoltura

Costo totale

€518.117,97

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP021: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Sicilia

Parole chiave

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sistemi di produzione agricola

Stato del progetto

in corso



Obiettivi

Obiettivo del progetto è promuovere la filiera dei frumenti antichi siciliani con attività di valutazione e collaudo di tecniche e tecnologie innovative, divulgazione e trasferimento alle aziende del know how dell'innovazione, rivolte agli operatori di filiera, produttori, mugnai, pastificatori, inclusi i destinatari finali, i consumatori. Il partner di ricerca si occuperà del trasferimento di know how e di innovazione sia di processo e di prodotto, con l'ambizione di offrire nuove opportunità sia alle aziende partecipanti e non, dei settori agricolo e agro-alimentare.

Attività

Il progetto è articolato in fasi. Alle attività di animazione e coordinamento, seguirà, l'attività di addestramento e trasferimento dei protocolli di coltivazione del grano e dei pomodori. Segue l'introduzione dell'innovazione nelle aziende agricole, con scambi socio - tecnici volti all'apprendimento di tecniche di coltivazione e allo scambio di best practice. Verranno avviate azioni volte all'adattamento dell'innovazione e all'implementazione di buone pratiche di cooperazione e gestione delle attività post raccolta, trasformazione, nutraceutica, gestione scarti. Sono previste attività di monitoraggio e rendicontazione, divulgazione dei risultati e delle buone pratiche

Contesto

Il progetto parte dall'accoglimento delle richieste di molti cerealicoltori siciliani che, relativamente alla coltivazione dei frumenti antichi, evidenziano la necessità del raggiungimento di soddisfacenti livelli produttivi e qualitativi, presupposti questi imprescindibili ai fini della valorizzazione economica delle produzioni. Posto che questo risultato deve necessariamente accompagnarsi ad un aumento della sostenibilità ambientale del processo produttivo, il progetto contribuirà all'esaudimento di tali richieste attraverso la valutazione e la verifica dell'efficacia di alcune

tecniche e tecnologie "innovative" per la coltivazione dei frumenti antichi siciliani, alternative a quelle comunemente adottate nei contesti agricoli regionali e potenzialmente capaci di aumentare l'efficienza biologica del processo produttivo. Un'ulteriore richiesta all'interno della filiera dei frumenti antichi siciliani proviene dai trasformatori, e precisamente dai mugnai e dai pastificatori, i quali evidenziano la necessità di mettere a punto tecniche di molitura della granella e di produzione della pasta innovative e idonee ai fini della piena valorizzazione delle peculiarità nutrizionali ed organolettiche di tali risorse genetiche. In tal senso verranno realizzate sia prove di macinazione, impiegando molini a pietra e valutando differenti diagrammi di macinazione, sia prove di pastificazione, ponendo l'attenzione principalmente alle fasi di trafilatura ed essiccazione della pasta, per ottenere semole e paste di qualità.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Cancemi Michele Azienda Agricola	C.da Mercato D'Arrigo s.n.c. 93100 Caltanissetta CL Italia		UFFICIOCANCEMI@GMAIL.COM
Partner	Azienda Agricola Fadda Flavia	Località Scunchipane s.n.c. 92019 SCIACCA AG Italia		agricolafadda@gmail.com
Partner	Ruralia Società Agricola	C.da Porcheria SS 121 Km 182 500 90021 ALIA PA Italia		info@fattoriadidatticaruralia.com
Partner	Società Agricola Trapani SRL	C.da Fomara n. 270 91025 MARSALA TP Italia		info@agricolatrapani.com
Partner	Samperi Società Cooperativa Agricola	C.da Fornara n. 268 91025 MARSALA TP Italia		samperisoccoop@gmail.com

La Filiera dei frumenti antichi Siciliani: dalla Produzione alla realizzazione di prodotti nutraceutici

3/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/la-filiera-dei-frumenti-antichi-siciliani-dalla>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Marabita Antonino	via Roma n. 304 96010 Palazzolo Acreide SR Italia		marabita.s@libero.it
Partner	RED SHELL Società Semplice Agricola	Piazza Francesco Pizzo n. 5 91025 Marsala TP Italia		lscavone@hts-enologia.com
Partner	Organizzazione Produttori Rossa di Sicilia	Via G. A. Costanzo, 41 95128 Catania CT Italia	093321524	info@rossadisicilia.it
Partner	Riggi M. & A. Fratelli S.R.L.	Via Borremans n. 116 93100 Caltanissetta CL Italia		mriggi@moliniriggi.it
Partner	Chimica Applicata Depurazione Acque di Giglio Filippo E C. S.N.C.	Via Pio La Torre n. 13 92013 Menfi AG Italia	0925 71148	info@cadaonline.it
Partner	Università degli studi di Catania - Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente (Di3A)	Piazza Università n. 2 95131 Catania CT Italia	095 4788011	protocollo@unict.it

Innovazioni

Descrizione

Sviluppo di prodotti nutraceutici, miglioramento del prodotto pasta da grani antichi grazie all'uso di licopene

Settore/comparto

Cereali

Area problema

Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Nutrizione umana

Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

La Filiera dei frumenti antichi Siciliani: dalla Produzione alla realizzazione di prodotti nutraceutici

4/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/la-filiera-dei-frumenti-antichi-siciliani-dalla>

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento qualità prodotto
