

MORINGA4FUTUREFOOD

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

M4FF

Focus Area

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

Informazioni

Periodo

2023 - 2025

Durata

24 mesi

Partner (n.)

5

Regione

Sardegna

Localizzazione

ITG29 - Sassari

Costo totale

€284.400,82

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP016: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Sardegna

Parole chiave

Allevamento e benessere animale

Filiera, marketing e consumo

Gestione della biodiversità

Gestione delle risorse idriche

Qualità, trasformazione e nutrizione

Risorse genetiche

Stato del progetto

in corso



Obiettivi

Partendo da evidenze scientifiche sulle proprietà chimiche, nutrizionali e curative della Moringa oleifera e realtà pratiche condotte in Sardegna dalla SAMOR, il progetto M4FF propone la sua introduzione e sfruttamento nei sistemi agroforestali quale ingrediente base in prodotti alimentari sia allo stato fresco che semilavorato, estratti per bevande energizzanti e, nella logica dell'economia circolare, nel bilanciamento della dieta della pecora da latte con la produzione di un pecorino sardo di nicchia.

Attività

Il progetto prevede l'applicazione pratica di conoscenze scientifiche già sviluppate, che saranno alla base di due idee innovative da inserire nei settori del Food e del Feed con l'impiego della Moringa oleifera. Sarà sfruttata la sua alta potenzialità quale fonte proteica alternativa per prodotti da forno e quale fonte di integratore vitaminico e minerale per succhi energizzanti. In riferimento ai dettami sull'economia circolare, le foglie e i residui dall'estrazione vitaminica e minerale, saranno trasformati in pellettati da inserire in un'innovativa razione alimentare per la pecora quale fonte proteica alternativa verificando gli effetti sul benessere animale e sulle produzioni casearie.

Contesto

La Moringa olerifera è una specie arborea perenne che appartiene alla famiglia delle Moringacee. Originaria, dell'India è una specie a rapida crescita, duttile e capace di adattarsi a varie situazioni ambientali. Può raggiungere i 5-10 m di altezza e produrre da 50 a 110 t ha⁻¹ anno di biomassa. Tutte le sue parti, dalle foglie alle radici, sono usate sia nella medicina tradizionale sia in quella moderna. Ha suscitato l'interesse del mondo scientifico per le straordinarie proprietà nutrizionali, chimiche e medicinali che gli hanno fatto riconoscere l'appellativo di "Miracle tree". Si è

rilevata la presenza di 92 nutrienti essenziali: vitamine e minerali, aminoacidi essenziali in elevata concentrazione, proteine, enzimi, fitoterapici, Omega 3, 6, 9 etc. Le foglie sono adatte per l'alimentazione umana e animale per l'alta quantità in nutrienti ma anche per la ridotta presenza in antinutrienti. L'allevamento animale ha un significativo impatto sul cambiamento climatico con emissioni globali di gas a effetto serra. L'efficienza dell'uso delle risorse animali è importante per ridurre le emissioni e migliorare la resilienza. Diete animali basate su essenze vegetali ricche in metaboliti secondari hanno evidenziato una riduzione delle emissioni di metano sia in vitro sia in vivo e il miglioramento generale del benessere animale. Pertanto, grazie alla ricchezza in questi composti ed all'alto contenuto proteico si possono adottare sostenibili formule dietetiche come sfruttamento diretto e come prodotti secondari (panelli o pellettati) derivanti da precedenti trattamenti previsti per l'alimentazione umana.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	SAMOR - Impresa Agricola di Domenico Vargiu	Via Pigliaru 3 07100 Sassari SS Italia		info@moringadisardegna.it
Partner	CNR ISPAAM Consiglio Nazionale delle Ricerche Istituto per il Sistema Produzione Animale in Ambiente Mediterraneo	Italia		
Partner	Azienda agricola Bagella Giovannico	Italia		
Partner	Azienda agricola G. Turra s.s.	Italia		
Partner	Dott. Agronomo Vincenzo Satta Innovation Broker	Italia		

Innovazioni

Descrizione

Diminuire l'utilizzo delle proteine animali a favore di quelle vegetali aumentando l'apporto di queste ultime nella dieta umana, rappresenta una soluzione favorevole non solo per l'ambiente e per gli aspetti nutrizionali ma anche per la biodiversità e la sostenibilità delle produzioni agricole. Nel corso dell'ultimo ventennio, numerose ricerche scientifiche hanno evidenziato le proprietà nutrizionali, antiossidanti e curative della Moringa olerifera. Questa specie è molto usata nella cosmesi e nella farmacologia ma il suo utilizzo può essere convenientemente allargato a produzioni alimentari e gluten free

per uso umano . La SAMOR in Sardegna è un'impresa pioniera della coltivazione e trasformazione della Moringa Oleifera in pieno campo ed in biologico. Pertanto già la sua coltivazione rappresenterebbe per l'Isola una novità. L'innovazione riguarda il suo utilizzo per produzioni alimentari diversificate e di nicchia, indirizzate alla produzione di condimenti per paste, pizza e altri pietanze, sia sotto forma fogliare fresca sia essiccata o lavorata tipo "Pesto". Un'altro utilizzo particolarmente interessante sfrutterebbe la tendenza registrata negli ultimi decenni verso il consumo di proteine ed integratori alimentari nelle attività di Fitness. Così come l'abitudine di assumere bevande con l'intento di placare la fame per evitare l'assunzione di alimenti fuori pasto per il mantenimento della forma fisica. I ricchi apporti, vitaminici ed in sali minerali derivanti dagli estratti di Moringa, permettono un salutare reintegro energetico ed una efficiente tenuta della massa tonico- muscolare.

Area problema

Abitudini e scelte alimentari

Nutrizione umana

Produzioni animali con maggiore accettabilità dai consumatori

Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

Incremento dei margini di redditività aziendali

Salute consumatori

Descrizione

Base dell'innovazione è la produzione di un nuovo tipo di pecorino a latte crudo da inserire nel mercato caseario di nicchia così da aumentare l'offerta. I pascoli mediterranei sono una componente essenziale dei sistemi agrosilvopastorali sardi quale primaria fonte energetica per gli animali. Composizione floristica, biodiversità e contenuto di composti bioattivi in specie da pascolo, caratterizzano il foraggio influenzando sulle caratteristiche chimico-nutraceutiche del latte e dei formaggi ottenuti. Di recente, si è iniziato a valutare promotori di crescita di origine naturale avvalendosi di conoscenze etnobotaniche, applicando le moderne tecnologie sperimentali per studiare i composti bioattivi nell'ottica del benessere animale. Recenti studi dell'ISPAAM-CNR hanno individuato in cotiche erbacee composti fenolici il cui contenuto sembra controllato dalla differente esposizione ombra/sole. Cotiche naturali o migliorate, tecnica di allevamento e regime alimentare comportano modifiche del profilo lipidico del latte, sugli acidi grassi ad azione bioattiva, polifenoli e composti volatili conferendo identità e qualità ai prodotti caseari. Il progetto si caratterizza per un'elevata innovazione, oltre ad applicare recenti novità scientifiche in tema di agroforestry e apre ad ampie prospettive scientifico-applicativo introducendo sul mercato un nuovo e tracciato prodotto alimentare, ottenuto integrando la giornaliera razione alimentare con farine o materiale fogliare di Moringa olerifera, andando a verificare i parametri chimici ed organoletici del latte e del formaggio con valutazioni sui contenuti in acidi grassi insaturi, antiossidanti e composti volatili responsabile dell'aroma e sapori.

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

Area problema

Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Nuovi e migliorati prodotti alimentari di origine animale (carni, latte, uova, pesce ecc.)

Nutrizione umana

Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento commercializzazione

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	http://moringa4FF.it	Sito web
