

## Piano Strategico per l'utilizzo, trasformazione innovativa e valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP nei settori alimentare, nutraceutico e del benessere

### Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

CAST-AMI-BEN

Tematica

Gestione dei sottoprodotti agricoli

Focus Area

5c) Favorire l'approvvigionamento e l'utilizzo di fonti di energia rinnovabili, sottoprodotti, materiali di scarto e residui e altre materie grezze non alimentari ai fini della bioeconomia

Informazioni

Periodo

2019 - 2021

Durata

24 mesi

Partner (n.)

9

Regione

Toscana

Comparto

Frutticoltura

Localizzazione

IT11A - Grosseto

Costo totale

€353.209,64

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP010: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Toscana

Parole chiave

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Fertilizzazione e gestione delle sostanze nutritive

Qualità, trasformazione e nutrizione



### Obiettivi

Obiettivo di tale progetto è la valorizzazione della castagna dell'Amiata in quanto frutto e in quanto prodotto per l'ottenimento di semilavorati e nuovi prodotti e applicazione dei risultati ottenuti dalla ricerca condotta su tale specie a varie realtà aziendali presenti sul territorio dell'Amiata. Tutto ciò al fine, non solo di valorizzare la singola specie vegetale, ma l'intero territorio permettendo di ampliare e modificare i servizi offerti ai turisti, cercando di fornire loro prodotti innovativi che abbiano anche caratteristiche di funzionalità e che rispettino parametri di sostenibilità sia ambientale sia economica.

### Risultati

Le attività di progetto hanno permesso di evidenziare risultati molto interessanti relativi al recupero di tannini dei vari sottoprodotti della filiera castanicola per l'ottenimento di estratti ricchi in tannini. La valutazione delle attività biologiche e funzionali di questi estratti hanno permesso di evidenziare una buona attività antiossidante ed antiradicalica, oltre che antimicrobica su alcuni funghi alimentari.

Quindi tali estratti inseriti nei prodotti da forno con corrette dosi che permettano un'azione contro i patogeni ma che allo stesso tempo non alterino troppo le proprietà organolettiche dei prodotti realizzati con tali ingredienti, permette di ottenere un prodotto che non solo deriva da un processo di sostenibilità ed economia circolare, ma permetterebbe di andare ad aggiungere estratti naturali in sostituzione di conservanti di sintesi. Ciò comporta il prolungamento della shelf life di prodotto di alcune referenze tipiche dell'area amiatina.

# Piano Strategico per l'utilizzo, trasformazione innovativa e valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP nei settori alimentare, nutraceutico e del benessere

2/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/piano-strategico-lutilizzo-trasformazione-innovativa-e>

Sito web

<https://www.saviola.com/saviola/certificazioni/ca-st-ami-ben/>

Stato del progetto  
completato

Il progetto ha messo in connessione realtà aziendali del territorio e ha permesso di ottenere una filiera corta per la realizzazione di prodotti innovativi. Proseguendo quanto iniziato col progetto, i partner potrebbero ottimizzare ulteriormente la ricetta al fine poter pensare di aumentare il raggio del territorio al quale offrire il prodotto tipico, in quanto si avrebbe una maggiore stabilità del prodotto e di conseguenza una shelf life maggiore rispetto al prodotto fresco.

Attività

- Coordinamento e animazione partenariato
- Caratterizzazione di alcune varietà di castagne tipiche del territorio dell'Amiata mediante individuazione delle cultivar più interessanti e la definizione di parametri qualitativi che ne permettano la descrizione, nell'ambito della valorizzazione della castagna come materia prima
- Valutazione dei sottoprodotti della filiera castanicola e ottimizzazione di estratti di tannino da castagno e loro possibili utilizzi nel settore alimentare, nutraceutico ed enologico
- Elaborazione di un modello di valorizzazione integrata di prodotti e sottoprodotti della filiera e del territorio
- Trasferimento innovazione e divulgazione dei risultati

Contesto

L'Amiata accoglie vaste e antiche coltivazioni di castagno, offrendo condizioni pedoclimatiche che hanno permesso alla Castagna dell'Amiata di differenziarsi e conseguire l'IGP. I castagneti, in quanto paesaggi rurali e beni culturali, sono sottoposti a tutela e il ritorno alla naturalità e genuinità, generano interesse sia verso utilizzi tradizionali, che impieghi innovativi. La castagna è stata rivalutata dai nutrizionisti per le notevoli caratteristiche funzionali, nutritive e organolettiche; la versatilità culinaria ne favorisce l'inserimento nella dieta quotidiana anche per celiaci e sportivi, date l'assenza di glutine e le proprietà energetiche e rimineralizzanti. Per i settori, fitoterapico e cosmetico, interessano le proprietà emollienti, lenitive, espettoranti, astringenti, drenanti, e il potere antidepressivo dei fiori

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Gruppo Mauro Saviola S.r.l.	Via Cassia Km. 149 53040 Radicofani SI Italia	0578 57141	cesare.fazzini@tannino.com
Partner	Toscana Formazione S.r.l.	Via A. Celi, 5 58100 Grosseto GR Italia	055 8456673	marrucelli@toscanaformazione.net

# Piano Strategico per l'utilizzo, trasformazione innovativa e valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP nei settori alimentare, nutraceutico e del benessere

3/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/piano-strategico-lutilizzo-trasformazione-innovativa-e>

<b>Ruolo</b>	<b>Azienda</b>	<b>Address</b>	<b>Telefono</b>	<b>E-mail</b>
Partner	PIN S.c.r.l. Servizi didattici e scientifici per l'Università di Firenze	Piazza Giovanni Ciardi 25 59100 Prato PO Italia	0574 602500	info@pin.unifi.it
Partner	Azienda agricola Fazzi Fulvio	Località Monticello Amiata, SNC 58044 Cinigiano GR Italia	389 01099440	fulvio.fazzi@yahoo.it
Partner	Centro Studi Turistici di Firenze	Via Piemonte, 7 50145 Firenze FI Italia	055 3438733	nfo@cstfirenze.it
Partner	Biofan Società Cooperativa	Piazza Napoli, 4 58044 Cinigiano GR Italia	340 9382037	info@cooperativabiofan.it
Partner	CRISBA - I.S.I.S. "Leopoldo II di Lorena"	Via dei Barberi, 58100 Grosseto GR Italia	0564 484821	moncini@crisba.eu
Partner	Azienda Agricola Tiberi Massimo	Podere Banditella 58044 Monticello Amiata GR Italia	347 604 0710	tiberimassimo@tiscali.it
Partner	Silva Soc. Coop. Agricola	Via dei Forni, 13 58037 Santa Fiora GR Italia	0564 977500	silvacop@libero.it

Innovazioni

Descrizione

Nuove tecnologie ecocompatibili al fine di caratterizzare prodotti alimentari tipici territoriali e ottenere nuovi prodotti ad elevato valore aggiunto

Settore/comparto

Altri prodotti agricoli

Area problema

Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

# Piano Strategico per l'utilizzo, trasformazione innovativa e valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP nei settori alimentare, nutraceutico e del benessere

4/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/piano-strategico-lutilizzo-trasformazione-innovativa-e>

Processi di trasformazione dei prodotti primari  
Promozione di servizi nelle aree rurali

Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

Salute consumatori

Incremento dei margini di redditività aziendali

Risultati

Le attività di progetto hanno permesso di evidenziare risultati molto interessanti relativi al recupero di tannini dei vari sottoprodotti della filiera castanicola per l'ottenimento di estratti ricchi in tannini. La valutazione delle attività biologiche e funzionali di questi estratti hanno permesso di evidenziare una buona attività antiossidante ed antiradicalica, oltre che antimicrobica su alcuni funghi alimentari.

Quindi tali estratti inseriti nei prodotti da forno con corrette dosi che permettano un'azione contro i patogeni ma che allo stesso tempo non alterino troppo le proprietà organolettiche dei prodotti realizzati con tali ingredienti, permette di ottenere un prodotto che non solo deriva da un processo di sostenibilità ed economia circolare, ma permetterebbe di andare ad aggiungere estratti naturali in sostituzione di conservanti di sintesi. Ciò comporta il prolungamento della shelf life di prodotto di alcune referenze tipiche dell'area amiatina.

Il progetto ha messo in connessione realtà aziendali del territorio e ha permesso di ottenere una filiera corta per la realizzazione di prodotti innovativi. Proseguendo quanto iniziato col progetto, i partner potrebbero ottimizzare ulteriormente la ricetta al fine poter pensare di aumentare il raggio del territorio al quale offrire il prodotto tipico, in quanto si avrebbe una maggiore stabilità del prodotto e di conseguenza una shelf life maggiore rispetto al prodotto fresco.

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Pagine del progetto sul sito PIN UNIFI	<a href="https://www.pin.unifi.it/component/sppagebuilder/?view=page&amp;id=1028">https://www.pin.unifi.it/component/sppagebuilder/?view=page&amp;id=1028</a>	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Sito web del progetto	<a href="https://www.saviola.com/saviola/certificazioni/cast-ami-ben/">https://www.saviola.com/saviola/certificazioni/cast-ami-ben/</a>	Sito web
I risultati del progetto	<a href="https://www.saviola.com/saviola/certificazioni/cast-ami-ben/risultati.html">https://www.saviola.com/saviola/certificazioni/cast-ami-ben/risultati.html</a>	Materiali utili
Relazione tecnica finale del progetto	<a href="https://www.saviola.com/files/castamiben/castamiben-relazione-finale_23466.pdf">https://www.saviola.com/files/castamiben/castamiben-relazione-finale_23466.pdf</a>	Materiali utili