

Romagna Food Forest: nuovi sistemi produttivi a basso impatto per il recupero di aree forestali

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

Rafforest

Tematica

Diversificazione e multisettorialità

Focus Area

5e) Promuovere la conservazione e il sequestro del carbonio nel settore agricolo e forestale

Informazioni

Periodo

2020 - 2023

Durata

41 mesi

Partner (n.)

5

Regione

Emilia-Romagna

Comparto

Forestale

Localizzazione

ITH58 - Forlì-Cesena

Costo totale

€188.194,16

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP003: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Emilia Romagna

Parole chiave

Produzione vegetale e orticoltura

Silvicoltura

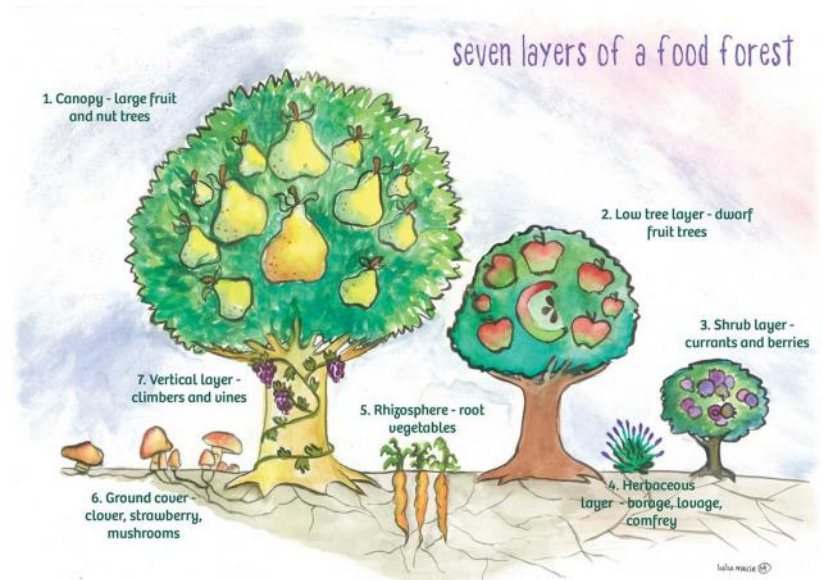
Sistemi di produzione agricola

Sito web

<https://rinova.eu/it/progetti/rafforest-sistemi-produttivi-per-il-recupero-di-a...>

Stato del progetto

in corso



Obiettivi

L'obiettivo generale del progetto è quello di trasferire le conoscenze maturate sui principi che regolano la permacultura per sviluppare nuovi sistemi agricoli a impatto ambientale zero in aree forestali, con particolare riferimento al Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi. I sistemi citati si realizzeranno impiantando una foresta composta da numerose specie di piante produttrici di cibo che raggiungeranno un totale equilibrio con l'ambiente.

L'obiettivo del GOI è quello di utilizzare tali sistemi al fine di riqualificare aree in zone forestali marginali, garantendo un'elevata sostenibilità ambientale e sviluppando le potenzialità turistiche e didattiche della food forest.

Attività

Verrà messo a punto un sistema di produzione autosufficiente ad impatto zero, sfruttando i principi della permacultura, in un'azienda agricola situata in area montana. Saranno sperimentati i sistemi di produzione innovativi, quali la food forest e l'orto bio-intensivo. La food forest consiste in un sistema frutteto-orto simulando un ecosistema boschivo su più strati, il quale sarà realizzato utilizzando anche dei terrazzamenti per sfruttare terreni scoscesi. L'orto bio-intensivo, invece, viene realizzato secondo sistemi di coltivazione rispettosi dell'ambiente in grado di garantire raccolti cospicui e di elevata qualità. La tecnica dell'orto bio-intensivo sarà replicata in altre realtà

Romagna Food Forest: nuovi sistemi produttivi a basso impatto per il recupero di aree forestali

2/2

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/romagna-food-forest-nuovi-sistemi-produttivi-basso>

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	CRPV Soc. Coop. Centro Ricerche Produzioni Vegetali	Via dell'Arrigoni 120 47522 Cesena FC Italia	0547313571	ortofrutticola@crpv.it
Partner	Alimos	Via dell'Arrigoni, 60 47522 Cesena FC Italia	0547 415158	brusaporci@alimos.it
Partner	ASTRA Innovazione e Sviluppo s.r.l.	Via Tebano 45 48018 Faenza RA Italia	054647169	info@astrainnovazione.it
Partner	DINAMICA s.c.a r.l.	Via Bigari 3 40128 Bologna BO Italia	051 360747	info@dinamica-fp.it
Partner	Fare del Bene	Via Palazzina 1 47010 Galeata FC Italia	0543 983146	info@coopfaredelbene.it

Innovazioni

Descrizione

I principali risultati del progetto sono:

1. identificazione di strategie estrattive a basso impatto ambientale applicate ai sottoprodotti della filiera agroalimentare per la produzione ottimizzata di estratti e biomolecole attive per applicazioni fitosanitarie ed alimentari;
2. produzione di estratti arricchiti e di biomolecole ad attività antifungina, antimicrobica e repellente;
3. selezione di estratti arricchiti e di biomolecole ad attività antiossidante come ingredienti alimentari;
4. caratterizzazione dei residui di estrazione mediante tecniche analitiche per lo sfruttamento ottimale a fini energetici.

Tra i benefici sono compresi:

1. Utilizzo virtuoso da parte delle aziende del settore agroalimentare dei propri sottoprodotti valorizzandoli come ulteriore fonte di reddito;
2. Opportunità per le aziende fitosanitarie di accedere a nuovi bio-pesticidi e per le aziende del settore alimentare di ottenere prodotti sempre più qualificati dal punto di vista salutistico e nutrizionale. Ciò permette di assecondare un mercato alla continua ricerca di molecole naturali in sostituzione di quelli di sintesi a partire da catene produttive sostenibili;
3. Costruzione e consolidamento di un modello di processo di valorizzazione dei sottoprodotti esportabile in contesti aziendali differenti (ad es. cosmesi) amplificando così le opportunità di incrementare reddito, competitività, ed occupazione;
4. Informazioni sulle migliori strategie per lo sfruttamento energetico delle biomasse residue.