

Valorizzazione del MELOgrano mediante la formulazione di nuove bevande SALutistiche e alimeNti funziOnali

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

MeloSano

Tematica

Agricoltura biologica

Diversificazione e multisettorialità

Gestione dei sottoprodotti agricoli

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

20 mesi

Partner (n.)

6

Regione

Campania

Comparto

Frutticoltura

Costo totale

€300.000,00

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP019: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Campania

Parole chiave

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Filiera, marketing e consumo

Qualità, trasformazione e nutrizione

Stato del progetto

in corso



Obiettivi

Il progetto intende mettere a punto nuovi prodotti per la valorizzazione della filiera del melograno in Campania, anche mediante nuovi processi produttivi per l'estrazione di molecole di interesse salutistico, attraverso la caratterizzazione fitochimica e biologica e la successiva formulazione di prodotti funzionali innovativi. Gli obiettivi sono:

1. Valorizzazione della biodiversità locale delle varietà autoctone di melograno
2. Valutazione dei metodi estrattivi ottimali per l'ottenimento del succo e di estratti/prodotti ricchi in metaboliti di interesse salutistico.
4. Miglioramento della corrispondenza dei prodotti e dei processi agli standard qualitativi richiesti dal mercato.

Attività

Il Progetto si articola in tre azioni:

Azione 1. Individuazione degli ecotipi locali presenti presso le coltivazioni delle aziende partner e relativa messa a punto delle metodologie di estrazione per l'ottenimento di succhi ed estratti.

Azione 2. Studio e sperimentazione di nuove tecnologie con particolare riferimento all'utilizzo di nuove tecniche di conservazione e produzione per la formulazione di succhi, estratti a valenza salutistica.

Azione 3. Caratterizzazione fitochimica e biologica dei prodotti ottenuti e messa a punto di test per la caratterizzazione del profilo molecolare da impiegare come strumento innovativo e specifico per l'autenticazione e la valorizzazione degli stessi.

Contesto

Il melograno (*Punica granatum*), fruttifera tipica dell'area Mediterranea, cui sono attualmente connessi sistemi di coltivazione tradizionali, costituisce di fatto una risorsa produttiva per la valorizzazione e lo sviluppo di una economia locale in grado di variare le produzioni, finalizzare l'espansione dei prodotti tipici di qualità, diversificare le produzioni agricole e contribuire alla valorizzazione delle zone marginali e svantaggiate. Tuttavia, lo scenario regionale è caratterizzato dalla scarsa conoscenza e dalla esigua presenza in coltura di germoplasma locale che potrebbe non solo essere collocato sul mercato del prodotto fresco, ma anche costituire la base per prodotti dotati di proprietà salutistiche, in grado di soddisfare la crescente attenzione del

consumatore ed agevolmente collocabile in altri settori (cosmetico, nutraceutico, liquoristico, ecc.). L'adattabilità delle accessioni locali alle specificità climatiche e pedologiche degli areali di diffusione, inoltre, risponde ad una equilibrata gestione del territorio e dell'agro-ecosistema e può offrire nuove alternative alle richieste di attività collegate allo sviluppo rurale sostenibile.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Azienda Agricola Matteo Conte	Via N.D. Gozzopio snc 84029 Sicignano degli Alburni SA Italia		
Partner	Azienda Agricola Astore Maria Grazia	Via Vittorio Emanuele 84060 ORRIA SA Italia		
Partner	Impresa individuale Giovomel di Favorito Giampaolo	Via Greci, 11 83020 Aiello del Sabato AV Italia		
Partner	La fattoria del sole s.r.l.s. Società Agricola	Via Gueglia, 5 84047 CAPACCIO SA Italia		
Partner	Università degli Studi Di Salerno - Dipartimento di Farmacia	Via Giovanni Paolo II n. 132 84084 Fisciano SA Italia	089 966110	rettore@unisa.it
Partner	FONDAZIONE MEDES	C.da San Licandro, 1 84029 Sicignano degli Alburni SA Italia	0828 189 722 1	medes@medes.eu

Innovazioni

Descrizione

Le attuali tecniche di trasformazione del melograno alterano profondamente le caratteristiche organolettiche della materia prima. Pertanto, risulta necessario studiare nuove tecniche di lavorazione che minimizzino la denaturazione dei metaboliti di interesse salustico ma, al tempo stesso, consentano la realizzazione di prototipi di estratti e/o bevande ricchi di composti

funzionali potenzialmente appetibili sul mercato. L'introduzione di processi di trasformazione all'interno delle imprese agricole operanti nel settore comporta un sostanziale incremento di valore aggiunto. Passando dalla vendita di prodotto tal quale a succo fresco il valore aumenta di oltre quattro volte. L'innovazione proposta, pertanto, si configura come un investimento in termini di sostenibilità economica, sociale ed ambientale per territori particolarmente vulnerabili, andando a supportare la competitività dei sistemi produttivi locali e generando occasioni occupazionali.

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli

Prodotti ortofrutticoli trasformati

Effetti attesi

Valorizzazione/tutela paesaggio

Diversificazione dei prodotti

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento produttività

Miglioramento qualità prodotto

Risultati

Le attività progettuali proposte, tanto quelle riguardanti le innovazioni di prodotto quanto quelle inerenti alle innovazioni di processo, intendono migliorare significativamente la competitività dei produttori di melograno aumentando il valore aggiunto della coltivazione. Infatti la produzione di succo fresco stabilizzato, di preparati per la surgelazione e prodotti fermentati, individuano nuovi segmenti di mercato garantendo una maggiore competitività e, pertanto, un potenziale aumento delle superfici coltivate in regione Campania. Il valore, inoltre, aumenterà ulteriormente e in maniera significativa a valle del processo di individuazione e di comunicazione del valore nutraceutico associato a questo prodotto. Si può, pertanto, stimare un incremento di fatturato per le aziende che adotteranno questa innovazione dell'ordine di cinque volte quello attuale a fronte di costi per la trasformazione dell'ordine di due volte.

Le tecniche di coltivazione, data la rusticità della pianta di melograno, sono a basso impatto ambientale e si prestano facilmente ad una agricoltura di tipo biologico contribuendo, in questo modo, anche alla conservazione del paesaggio e della biodiversità delle aree più fragili. Infine, la verifica scientifica e una corretta comunicazione sulle qualità salutistiche e nutraceutiche del prodotto contribuiranno a migliorare notevolmente la diffusione di sani principi di alimentazione tra i consumatori regionali.
