

# Valorizzazione della mandorla autoctona a guscio duro del Val di Noto. Immissione sul mercato di un latte di mandorla certificato, prodotto ed erogato istantaneamente da una macchina innovativa.

1/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/valorizzazione-della-mandorla-autoctona-guscio-duro-del>

## Valorizzazione della mandorla autoctona a guscio duro del Val di Noto. Immissione sul mercato di un latte di mandorla certificato, prodotto ed erogato istantaneamente da una macchina innovativa.

### Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

NAV (Noto Almond Valley) 4.0

Tematica

Mercati locali e filiere corte

Focus Area

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

### Informazioni

Periodo

2022 - 2025

Durata

36 mesi

Partner (n.)

9

Regione

Sicilia

Comparto

Frutticoltura

Localizzazione

ITG19 - Siracusa

Costo totale

€498.995,08

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP021: Italy - Rural Development

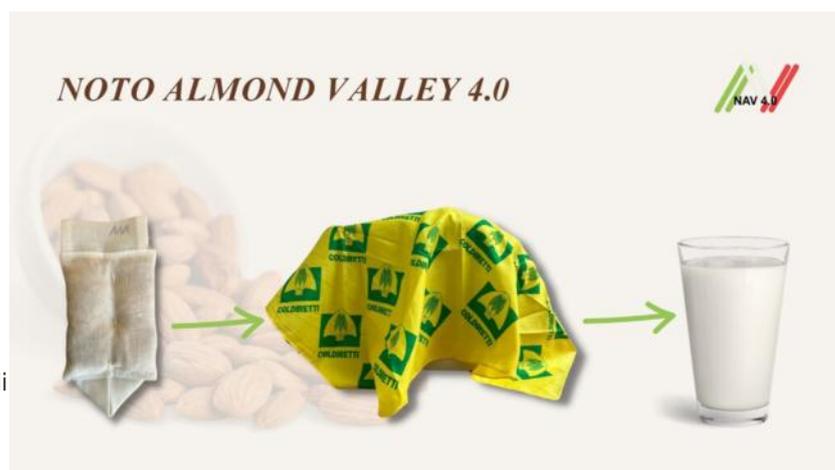
Programme (Regional) - Sicilia

Parole chiave

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Filiera, marketing e consumo

Pratiche agricole



### Obiettivi

Realizzare il percorso operativo della filiera certificata della mandorla a guscio duro. Ampliare la gamma di produzioni fresche e i sottoprodotti della mandorla a guscio duro introducendo innovazione di processo. Sviluppare una soluzione tecnica per il latte di mandorla fresco da portare sul mercato e definire l'offerta rivolta al consumatore sulla base di una analisi della domanda potenziale della filiera corta. Promuovere l'interazione di tutti i soggetti del GO, al fine di disseminare il valore aggiunto dell'innovazione e valorizzare il prodotto in occasione di eventi (scuola, cultura).

### Attività

Il GO ha promosso un progetto di riorganizzazione delle aziende locali di tipo "verticale".

Sforzo di cambiamento gestionale verso la qualità e tracciabilità: innovazioni di processo, nelle tecnologie di produzione (4.0) e di trasformazione, dimostrabili e replicabili secondo gli standard ISO 9001 e 22000.

Il GO ha ideato, disegnato e prodotto il prototipo di un'innovativa macchina che produce latte di mandorla fresco istantaneo da fagottini in lino appositamente realizzati con l'auspicato ampliamento dell'offerta per i produttori locali e la capacità di trasmettere l'identità e i valori del territorio.

### Contesto

1. La val di Noto ha una specializzazione nel comparto della mandorla. Infatti il 19% della produzione totale regionale ha luogo nei territori di Noto, Avola, Canicattini, Bagni e Rosolini

## Valorizzazione della mandorla autoctona a guscio duro del Val di Noto. Immissione sul mercato di un latte di mandorla certificato, prodotto ed erogato istantaneamente da una macchina innovativa.

2/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/valorizzazione-della-mandorla-autoctona-guscio-duro-del>

Sito web

<https://www.navnoto.it/>

Stato del progetto  
in corso

2. La produzione locale è costituita dalle tre specialità autoctone: romana, pizzuta, fascionello con proprietà organolettiche superiori alla pur diffusa mandorla detta a guscio morbido
3. Attualmente la maggioranza delle aziende agricole immette sul mercato materia prima (in guscio), acquistata prevalentemente da grossisti locali
4. Il contesto produttivo è composto da piccole imprese prive ciascuna della massa critica per accedere alle innovazioni tecnico-organizzative necessarie a garantire una maggiore redditività
5. Poca innovazione si registra anche nella ricerca di sbocchi di mercato per cui si riscontra una scarsa capacità di differenziare le lavorazioni a valle della coltivazione
6. E' auspicabile quindi l'adozione di iniziative di cooperazione tecnica nell'ambito di una filiera strutturata

Partenariato

<b>Ruolo</b>	<b>Azienda</b>	<b>Address</b>	<b>Telefono</b>	<b>E-mail</b>
Capofila	Azienda Agricola Concetta Moscatello di Antonino Musso	Via G. Verdi, 1 96017 Noto SR Italia		navnoto@gmail.com
Partner	E.TRI di EMILIO TRINGALI	Via G. Fortunato, 2 96017 Noto SR Italia		
Partner	Azienda Agricola Giuseppe Leone	Via C. Arienti, 3 96017 Noto SR Italia		giuseppeleone22149@gmail.com
Partner	Si Puo' Fare Societa' Agricola Cooperativa Sociale Onlus	Contrada Zisola snc 96017 Noto SR Italia		info@sipuofarebio.it
Partner	Azienda Agricola Rita Musso	Contrada Zisola snc 96017 Noto SR Italia		mussorita@yahoo.it

## Valorizzazione della mandorla autoctona a guscio duro del Val di Noto. Immissione sul mercato di un latte di mandorla certificato, prodotto ed erogato istantaneamente da una macchina innovativa.

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/valorizzazione-della-mandorla-autoctona-guscio-duro-del>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	I Carusi	Via Chiuse, 23 95024 Acireale CT Italia		info@icarusi.com
Partner	Università degli Studi di Milano - Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia	Via Celoria 2 20133 Milano MI Italia	02 50316589	direzione.disaa@unimi.it
Partner	TPCA s.r.l.	Via A. Nibby, 7 00161 Roma RM Italia		info@tpca.it
Partner	Federazione Coldiretti Siracusa	Via Ungheria, 25 D 96100 Siracusa SR Italia		siracusa@coldiretti.it

### Innovazioni

#### Descrizione

Impostazione di un sistema informatizzato di tracciatura delle piante a seguito di censimento con QRcode, applicato a circa 230 piante/azienda nell'ambito del progetto, basato su App e database centralizzato. Il sistema associa l'albero al prodotto per definire la capacità di ciascuno e la qualità.

#### Area problema

Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

#### Effetti attesi

Incremento dei margini di redditività aziendali  
Miglioramento produttività

#### Descrizione

Creazione di un kit di germinazione per ottenere il porta innesto (mandorla amara) direttamente in campo, eventualmente commercializzabile

#### Area problema

Obiettivo IV - Sviluppo di nuovi prodotti e processi e miglioramento della qualità dei prodotti

#### Effetti attesi

Miglioramento produttività  
Miglioramento qualità prodotto

## Valorizzazione della mandorla autoctona a guscio duro del Val di Noto. Immissione sul mercato di un latte di mandorla certificato, prodotto ed erogato istantaneamente da una macchina innovativa.

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/valorizzazione-della-mandorla-autoctona-guscio-duro-del>

---

### Descrizione

Nuovo sistema di asciugatura naturale su telaio concepito ad hoc nell'ambito del progetto con meccanismo di rimescolamento e ventilazione alimentato da pannello solare (h. cm 110 x 100 x 80)

### Area problema

Processi di trasformazione dei prodotti primari

### Effetti attesi

Miglioramento produttività

Miglioramento qualità prodotto

### Descrizione

Nuova macchina per la sgusciatura modulare calibrata concepita ad hoc.

### Area problema

Processi di trasformazione dei prodotti primari

### Effetti attesi

Miglioramento commercializzazione

Miglioramento produttività

### Descrizione

Introduzione nel processo di una fase di tritatura a temperatura controllata con cutter raffreddato da acqua corrente (22°) e in sottovuoto

### Area problema

Obiettivo IV - Sviluppo di nuovi prodotti e processi e miglioramento della qualità dei prodotti

### Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

### Descrizione

Prototipo di macchina per preparare il latte di mandorla espresso caldo o a temperatura ambiente sia per uso casalingo che per uso in pubblici esercizi. La macchina prevede alimentazione di acqua a pressione di acquedotto, un riscaldatore, un'unità di controllo delle funzioni di erogazione, l'unità di turbo infusione per catturare tutte le caratteristiche organolettiche dalla cialda contenente la mandorla tritata, un sistema di recupero cialde.

### Area problema

Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

### Effetti attesi

Miglioramento commercializzazione

Diversificazione dei prodotti

Incremento dei margini di redditività aziendali

### Descrizione

---

## Valorizzazione della mandorla autoctona a guscio duro del Val di Noto. Immissione sul mercato di un latte di mandorla certificato, prodotto ed erogato istantaneamente da una macchina innovativa.

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/valorizzazione-della-mandorla-autoctona-guscio-duro-del>

Cialda in lino contenente 14 g di mandorla tritata, necessaria a produrre circa 0.1 l di latte. Il contenuto residuo della cialda al termine dell'utilizzo è recuperabile per produrre farina di mandorle per uso dolciario. Il metodo di distribuzione delle cialde prevede una confezione da 5 cialde sottovuoto.

### Area problema

Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

### Effetti attesi

Miglioramento commercializzazione

Diversificazione dei prodotti

Incremento dei margini di redditività aziendali

### Descrizione

Metodo di raccolta degli scarti del processo per riutilizzo: a) i gusci interi saranno utilizzati in parte da un atelier di eco-design per la realizzazione di elementi d'arte e design; b) i gusci micronizzati saranno utilizzati per realizzare basi per prodotti di bellezza (es. scrub).

### Area problema

Processi di trasformazione dei prodotti primari

### Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

### Descrizione

Certificazione ISO 9001 e 22000 di tutte le imprese agricole partner e avvio della costituzione di un consorzio di filiera

### Area problema

Allestimento e messa a punto di piani Hccp e sistemi di qualità (ISO) per le produzioni primarie e trasformate

### Effetti attesi

Miglioramento commercializzazione

Miglioramento produttività

Incremento dei margini di redditività aziendali

### Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	<a href="https://www.navnoto.it/">https://www.navnoto.it/</a>	Sito web