

Valorizzazione di specie orticole ai fini nutraceutici

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

ValOrto

Tematica

Mercato e sicurezza alimentare

Focus Area

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

Informazioni

Periodo

2020 - 2023

Durata

30 mesi

Partner (n.)

12

Regione

Sicilia

Comparto

Orticoltura

Localizzazione

ITG14 - Agrigento

Costo totale

€500.000,00

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP021: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Sicilia

Parole chiave

Pratiche agricole

Produzione vegetale e orticoltura

Risorse genetiche

Sistemi di produzione agricola

Sito web

<https://valorto.eu/>

Stato del progetto

in corso



Obiettivi

Con un sistema produttivo aziendale pilota si persegue un'ottimizzazione delle fasi produttive sia di processo che di prodotto, per la coltivazione del konjac *Amorphophalluskonjac*, della patata dolce *Ipomoeabatatas* e della zucca d'inverno *Cucurbita maxima*. Cambiamenti attesi: a) incremento della qualità fisico-chimica delle produzioni grazie ad un migliore utilizzo degli input ed un miglioramento delle proprietà organolettiche dei frutti e, di conseguenza, dei prodotti derivati (farine); b) miglioramento della sostenibilità ambientale ed ecologica tramite la riduzione dell'impatto delle varie attività produttive c) incremento del livello professionale degli operatori del settore.

Attività

Considerato la crescente sensibilità da parte dei consumatori verso produzioni orticole di elevata qualità, maggiore valore nutraceutico, basso rischio tossicologico e a ridotto impatto ambientale è quanto mai urgente non solo migliorare le caratteristiche produttive, fisico-chimiche e nutraceutiche dei prodotti orticoli, ma sviluppare nel contempo sistemi e tecniche di produzione in grado di limitare l'impiego di prodotti inquinanti impiegati, convenzionalmente, in orticoltura. Inoltre, negli ultimi anni la chimica dei radicali liberi ha riscosso una notevole attenzione proprio per l'importanza dell'equilibrio tra gli stessi e le sostanze antiossidanti, necessario per una corretta funzione fisiologica del corpo umano.

Il progetto, attraverso un approccio multidisciplinare, intende trasferire e validare una serie di strumenti innovativi per la coltivazione di popolazioni locali di zucca d'inverno e patata dolce e varietà di konjac (corno ipocalorico, anti-iperlipidico, con attività di ipercolesterolemia e attività prebiotica). Inoltre, il progetto mira alla produzione di farine ed alla valutazione degli effetti salutistici di campioni prodotti ad acta. Gli effetti, una volta confermati, potranno essere sfruttati per la realizzazione di prodotti impiegabili a scopo terapeutico, in ambito clinico, e che possano essere inseriti nel mercato nazionale come alimenti funzionali in grado di favorire settori particolari della popolazione come i diabetici, i celiaci e i soggetti sovrappeso.

Il progetto potrebbe incrementare l'economia locale, fornendo nuovi orizzonti per la creazione di piccole e medie imprese.

Contesto

Con l'aumento della popolazione mondiale, il cambiamento degli stili

alimentari e i rischi di riduzione delle produzioni agricole legate al cambiamento climatico, la sfida della sicurezza alimentare, intesa come disponibilità di una quantità di cibo sano e sostenibile, è sempre più di portata epocale. All'interno della ricerca degli stili alimentari complementari rivolti a popolazioni diversificate, come i celiaci e i soggetti con patologie metaboliche, si inserisce la necessità di coltivazioni e sviluppo di aziende agricole che soddisfino tale bisogno.

Anche nel comparto dell'orticoltura questo orientamento ha stimolato negli ultimi anni una crescente ricerca di sistemi di produzioni sostenibili in termini ambientali. E' noto che la coltivazione in biologico o a basso impatto ambientale è molto ben vista dai consumatori, pertanto, si assiste ad una crescente richiesta, anche da parte degli operatori del settore orticolo, di tecniche e strategie innovative.

La proposta progettuale ha come obiettivo la definizione di strumenti di incentivazione delle azioni di ricerca e sviluppo che promuovono l'innovazione e la cooperazione tra operatori della ricerca e imprese per la costruzione di nuove reti di partecipazione attiva.

Il settore dell'orticoltura in ambiente protetto, già caratterizzato da una marcata tendenza all'innovazione, beneficerà dalla messa a punto di approcci produttivi e organizzativi provenienti da iniziative di trasferimento tecnologico derivanti dalle attività previste nel progetto.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Azienda Agricola Vita Andrea	Via della Resistenza n. 24 92026 Favara AG Italia		vita.andrea@live.com
Partner	Istituto Euro MEditerraneo di Scienze e Tecnologia	Via Michele Miraglia 20 90139 Palermo PA Italia	091 333913	segreteria@iemest.eu
Partner	Bioserrch Srl	Viale Mediterraneo -ASI 92021 Aragona AG Italia	0922 591132	vetro@biosearchsrl.it
Partner	UBIQ Srl	Via della Libertà, 93 90143 Palermo PA Italia	091 7302709	info@ubiq-srl.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Associazione semplice Grancifone	Via Mariano Stabile 151 90139 Palermo PA Italia		
Partner	Azienda Agricola Baglio Lauria ss	Via Zanella 26 92026 Favara AG Italia		info@bagliolauria.com
Partner	Azienda agricola multifunzionale Skene' di Gabriele Nobile	Via della Resistenza 24 92026 Favara AG Italia		lele.nobile@me.com
Partner	Azienda Agricola Buccellato Lucia	Viale Regina Margherita n. 157 92024 Canicattì AG Italia		avv.kferrara@virgilio.it
Partner	Azienda Agricola Marchese Ragona Rosario	Viale Regina Margherita n. 157 92024 Canicattì AG Italia		r.marcheseragona@virgilio.it
Partner	Gramaglia S.r.l. Unipersonale	Via Cannatello snc 92100 Agrigento AG Italia		gramagliasrl@pec.buffetti.it
Partner	Azienda Agricola Montana Lampo Maria	Via Prima 48 92100 Agrigento AG Italia		
Partner	Azienda Agricola Biancucci Salvatore	Via Aldo Moro 119, 92026 Favara AG Italia		biancucci@omniaservice.biz

Innovazioni

Descrizione

I seminativi e le relative farine rappresentano la maggiore produzione in termini di estensione della Sicilia. L'innovazione relativa all'introduzione di un tubero (KONJAC) destinato a farine, utilizzabile sia direttamente oltre che per la pastificazione. Perché il Konjac? I preparati di farine di konjac (ad es. spaghetti), stanno prendendo spazio sul mercato proprio per via del quasi assente apporto calorico, un bassissimo contenuto di carboidrati, adatti quindi a diete ipocaloriche.

Il componente principale che determina la possibilità "tecnologica" di creare estrusi simili a pasta, spaghetti, ecc..., è il glucomannano, il polisaccaride che costituisce la sostanza di maggior interesse ricavata da questa pianta e da cui si

ottengono integratori e/o prodotti come quelli appena citati.

Il corno essiccato contiene attorno al 40% di gomma di glucomannano.

La coltivazione di Konjac è molto diffusa nelle zone dell'est asiatico: la coltivazione in Sicilia, rappresenta un'importante sfida di concorrenza delle produzioni straniere di bassa qualità.

Il sistema produttivo siciliano è inoltre caratterizzato dalla presenza di molti molini e pastifici, che si sono consolidati grazie alle produzioni locali e che chiedono sempre nuovi prodotti e soluzioni (pasta con farina di cece nero, pane aromatizzato con ortive, ecc). Considerando nell'ambito delle produzioni ortive, quella dei tuberi, in alcune aree costiere, vengono realizzati due cicli di coltivazione extrastagionali. Analoghe problematiche abbiamo riscontrato anche nel sud della Spagna che ha le medesime colture siciliane (seminativi ed ortive). Gli scambi sempre più intensi con gli operatori di altri paesi, Germania, Francia e Belgio ci conferma il sempre crescente problema dell'obesità e della necessità di approntare prodotti in grado di offrire soluzioni sempre più richieste dagli operatori e dai consumatori finali.

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli

Area problema

Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Abitudini e scelte alimentari

Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

Salute consumatori

Descrizione

Le innovazioni di prodotto e di processo da trasferire nel contesto aziendale riguardano tecniche agronomiche volte ad affrontare alcune importanti problematiche che interessano la coltivazione della zucca di inverno, della patata dolce e del konjac connesse in particolare alla sostenibilità dei cicli colturali ed al miglioramento della qualità del prodotto. Pertanto, sulle specie menzionate saranno impiegati livelli irrigui differenziati per migliorare le caratteristiche produttive, fisico-chimiche e nutraceutiche dei frutti ed allo stesso tempo incrementare l'efficienza d'uso dell'acqua irrigua. Parallelamente, verranno prodotti diversi mix di farine, destinabili alla produzione di alimenti di vario tipo e ne verranno valutate le caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali.

I campi sperimentali, per il periodo di progetto, saranno oggetto, tramite appositi sensori, di una campagna di monitoraggio delle condizioni micro-climatiche di coltivazione, utili per l'acquisizione di parametri idonei per una corretta gestione agronomica (innovazione organizzativa) della coltivazione oggetto dell'attività sperimentale.

Considerata la sensibilità, tramite analisi di contesto, da parte dei consumatori verso i temi inerenti alla sostenibilità dei cicli produttivi, si avvierà la stima della riduzione dell'impatto ambientale (incluso l'emissione di CO2) tramite il metodo Life Cycle Assessment (LCA), per qualificare meglio l'offerta

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli

Area problema

Obiettivo I - Gestione equilibrata delle risorse naturali da parte di agricoltura, forestazione, pesca e acquacoltura

Produzione di frutti e vegetali con maggiore accettabilità dai consumatori

Effetti attesi

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento qualitativo dei suoli

Miglioramento qualità prodotto

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	https://valorto.eu/	Sito web
