



Sottomisura 16.1 "Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura"

Progetto

"Produzione di aromi naturali per la conservazione degli alimenti"

Capofila



Partner Scientifico



Partner Scientifico



Aziende partner

newpharm



Natural Green di
"Ciotta Gaetano"

Giardini di Noto
Società Agricola S.R.L.

"Lanteri Salvatore"

Seminario:

Strategie di sviluppo del comparto officinale in Sicilia

WEBINAR su piattaforma TEAMS

9 Aprile 2021 – ore 10:30

Piattaforma Microsoft Teams

Con il patrocinio:



PRESENTAZIONE

Il Seminario ha l'obiettivo di illustrare agli operatori del settore le attività di ricerca e di trasferimento tecnologico che saranno portate avanti nell'ambito del Progetto "**Produzione di aromi naturali per la conservazione degli alimenti**" finanziato dalla Misura 16.1 del PSR Sicilia 2014/20.

Il progetto ha preso le mosse dalla consapevolezza che la domanda di prodotti officinali, destinati all'industria alimentare o a quella farmaceutica e cosmetica presenta un trend crescente, come dimostrato dall'ampliamento delle superfici investite.

Tale ampliamento vede protagonista la Sicilia che, secondo i dati dell'ultimo censimento dell'agricoltura, con 485 aziende e 303,8 ettari, è la prima regione italiana per numero di aziende che producono piante officinali, mentre si colloca al sesto posto per superficie investita, a causa delle dimensioni unitarie piuttosto contenute delle singole aziende. Il ruolo dell'Isola è particolarmente importante soprattutto se si tiene conto, come richiamato dal *cap. 4 del PSR Sicilia 2014-2020*, che la stessa è una regione ricca di biodiversità, con una elevatissima presenza di specie endemiche e di popolazioni autoctone. Fra le specie vegetali, numerose sono quelle di interesse aromatico e/o officinale, che comprendono chemiotipi del tutto peculiari ed interessanti. Tali specie sono spesso presenti all'interno di aree comprese nella Rete Natura 2000 che, in Sicilia raggiunge un'estensione pari al 22,7% della superficie regionale. Ciò comporta la necessità di scoraggiare la raccolta in natura di tali prodotti, grazie all'avvio di una funzionale attività di coltivazione delle specie di interesse officinale. Accanto alla coltivazione, la possibilità di chiudere la filiera a livello aziendale, ottenendo prodotti officinali immediatamente utilizzabili e più standardizzabili potrebbe consentire di trovare spazi nuovi sul mercato e di migliorare gli esiti economici di queste produzioni.

In questo contesto un impulso al comparto è stato assicurato dal decreto legislativo del 21 maggio 2018 n. 75 che costituisce il nuovo Testo unico in materia di coltivazione, raccolta e prima trasformazione delle piante officinali. A questo si aggiunge anche il contributo fornito dal Tavolo di Filiera delle piante officinali che è attivo presso il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Nel Seminario, oltre ad illustrare nel dettaglio i contenuti del decreto normativo e le attività del Tavolo di filiera, saranno presentati gli obiettivi del progetto che, in particolare, si propone l'introduzione in coltura di alcuni genotipi di specie della flora mediterranea (origano, timo arbustivo e rosmarino), dotati di interessanti caratteristiche officinali. Ciò al fine di definirne le loro esigenze colturali in modo da esaltarne le proprietà antiossidanti e antimicrobiche e di stabilizzarne la loro composizione chimica, in vista di un funzionale impiego quali agenti per la conservazione di alimenti.

In particolare ci si propone di chiudere la filiera grazie alla messa a punto di tecniche di estrazione dei principi attivi più efficienti e caratterizzate da ridotti consumi idrici ed energetici e di valutare le modalità di impiego degli oli essenziali e degli idrolati per la conservazione degli alimenti e la disinfestazione sostenibile delle superfici destinate alla lavorazione di alimenti stessi. Ciò consente anche di rispondere alle esigenze dei consumatori che sono sempre più attenti alle caratteristiche degli alimenti e si orientano sempre più verso prodotti minimamente trattati e processati, quanto più possibile naturali e privi di conservanti di sintesi. Gli aromi naturali possono essere applicati agli alimenti o tal quali o in forma incapsulata, per garantire un rilascio di composti volatili più graduale nel tempo, per proteggerli da particolari condizioni ambientali che ne possono modificarne la stabilità nel tempo e anche per ridurne le quantità, migliorandone la bioattività. Un approccio molto efficace è l'applicazione di aromi naturali nell'ambito della *hurdles technology*, che promuove l'impiego di una combinazione di fattori o di tecnologie delicate di conservazione, per ottenere un effetto conservante.

N.B.: Ai partecipanti iscritti all'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali e all'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Sicilia e Sardegna saranno rilasciati i CFP.

Agli studenti iscritti a corsi di laurea del dipartimento Di3A verranno riconosciuti crediti formativi.

Programma

ore 10.30 Saluti

Dott. Fabrizio Medulla
Exentiae

Dott. Vincenzo Pernice
Dirigente Servizio V Assessorato Agricoltura Regione Siciliana

Prof. Agatino Russo
Direttore Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, Università di Catania

Dott. Giuseppe Occhipinti
Presidente Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della provincia di Catania

Dott. Daniele Alfio Romano
Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari Sicilia e Sardegna

Prof. Salvatore Barbagallo
Presidente CSEI Catania

ore 11.00 Presentazione del progetto “Produzione di aromi naturali per la conservazione degli alimenti”, Sottomisura 16.1 del PSR Sicilia 2014-2020

Prof.ssa Daniela Romano, Responsabile scientifico del progetto
Università degli Studi di Catania

ore 11.20 Relazioni

Il decreto legislativo del 21 maggio 2018 n. 75 e le attività del Tavolo di filiera Piante officinali

Dott. Alberto Manzo

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Strategie di valorizzazione della filiera delle piante officinali in Sicilia

Dott. Fabrizio Medulla

Co-founder Exentiae srl

Dott. Andrea Bonina

Business development manager Bionap srl

Impiego degli idrolati nella conservazione degli alimenti

Prof.ssa Annalisa Serio

Università degli Studi di Teramo

ore 12.15 Interventi

ore 12.30 Conclusioni

Segreteria organizzativa:



c/o Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente
Università degli Studi di Catania
Via S. Sofia, 100 – 95123 Catania
Tel. 095-7147560- Fax 095-7147660
e-mail: info@cseicatania.com
<http://www.cseicatania.com>