

## Dall'Ambrosia al Nettare la straordinaria e millenaria metamorfosi del Miele: processi fermentativi e produzioni innovative

### Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

DRAPE

Tematica

Filiere agroalimentari

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.)

10

Regione

Sicilia

Comparto

Apicoltura

Localizzazione

ITG12 - Palermo

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

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Gestione della biodiversità

Pratiche agricole

Sito web

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



### Obiettivi

La presente proposta è finalizzata a trasferire specifici protocolli di produzione che consentano di ottenere un prodotto dalle elevate qualità sia organolettiche che compositive mediante l'applicazione delle moderne e consolidate tecniche dell'industria delle bevande fermentate alla produzione di idromele. Obiettivi del progetto riguardano:

Protocolli di coltivazione riferibili ad una "agricoltura conservativa;  
Benessere animale" e sua valenza ecologica ed agricola;  
Protocolli di produzione agroalimentare;  
Riutilizzo del miele residuale "sporco" per la produzione di aceto e distillati;  
Creazione di una filiera integrata.

### Attività

Le principali attività del progetto sono:

- Protocolli di coltivazione riferibili ad una gricoltura conservativa
- Benessere animale e sua valenza ecologica ed agricola;
- Protocolli di produzione agroalimentare che consentono di ottenere idromele dalle elevate qualità chimico-fisiche ed organolettiche,
- Riutilizzo del miele residuale "sporco" per la produzione di aceto e distillati.
- Creazione di una filiera integrata, dalla produzione ecocompatibile di miele di qualità certificabile, alla sua trasformazione (idromele) fino ai mercati locali ed internazionali

## Dall'Ambrosia al Nettare la straordinaria e millenaria metamorfosi del Miele: processi fermentativi e produzioni innovative

2/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/dallambrosia-al-nettare-la-straordinaria-e-millenaria-0>

Stato del progetto  
in corso

### Partenariato

<b>Ruolo</b>	<b>Azienda</b>	<b>Address</b>	<b>Telefono</b>	<b>E-mail</b>
Capofila	NETTARE DI SICILIA S.A.S Di Cirrito Mario & C.	c.da Cammarella n. snc 90022 Caltavuturo PA Italia		info@nettaredisicilia.it
Partner	Fadda Flavia	Località Scunchipane n. snc 92019 Sciacca AG Italia		agricolafadda@gmail.com
Partner	Maltese Angelo	c.da Cava dello Geri n. snc 96010 Palazzolo Acreide SR Italia		rsrmaltese@gmail.com
Partner	RED SHELL Società Semplice Agricola	Piazza Francesco Pizzo n. 5 91025 Marsala TP Italia		lscavone@hts-enologia.com
Partner	Ruralia Società Agricola	C.da Porcheria SS 121 Km 182 500 90021 ALIA PA Italia		info@fattoriadidatticaruralia.com
Partner	Cannizzaro Vincenzo	CONTRADA LIQUIRIZIA SN 95041 Caltagirone CT Italia		info@apicolturacannizzaro.com
Partner	Monaco Santo	Italia		
Partner	Organizzazione Produttori Rossa di Sicilia	Via G. A. Costanzo, 41 95128 Catania CT Italia	093321524	info@rossadisicilia.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Consorzio di Ricerca Filiera Carni e Agroalimentare	VIALE ANNUNZIATA snc 98168 MESSINA ME Italia	090353659	info@corfilcarni.it
Partner	CREA-VIT - Centro di ricerca per la viticoltura ed enologia di Conegliano	Via XXVIII Aprile, 26 31015 Conegliano TV Italia	0438 456711	ve@crea.gov.it

## Innovazioni

### Descrizione

"Innovazioni di prodotto: applicazione di rigidi protocolli di produzione per la coltivazione di piante mellifere (specie foraggere a basso consumo idrico come la sulla e specie officinali diverse); l'applicazione di protocolli di mantenimento di aree boschive dove trasferire e applicare pratiche virtuose riferibili ad una "agricoltura conservativa". Nell'ambito della seguente innovazione:

Parcelle sperimentali per la produzione di piante mellifere;

Protocolli di coltivazione;

Protocolli selvicolturali.

Procedure di controllo"

### Area problema

Valutazione della risorsa suolo dal punto di vista chimico, fisico e agronomico

### Effetti attesi

Tutela della biodiversità

Miglioramento qualitativo dei suoli

### Descrizione

Innovazioni di prodotto: introduzione di nuove metodiche di allevamento attraverso l'utilizzo di nuove attrezzature (arnie naturali); la diminuzione dei fitofarmaci utilizzati sia direttamente in apiario che in campo. Tali innovazioni permetteranno di ottenere dei prodotti dell'apicoltura ad alto valore qualitativo, nutrizionale e salutistico. Nell'ambito della presente innovazione verranno messe in atto:

Protocolli di metodiche di allevamento;

Procedure di controllo del processo di allevamento;

Prodotti dell'apicoltura (quali miele di sulla, delle piante officinali, di acacia);

Procedure di controllo del prodotto;

Profilo del valore qualitativo, nutrizionale e salutistico dei mieli.

### Settore/comparto

Prodotti dell'apicoltura

### Area problema

Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

## Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

## Descrizione

L'innovazione di processo riguarderà il miglioramento e l'ottimizzazione delle pratiche di fermentazione dell'idromele, attraverso:

### 1. Caratterizzazione aromatica dei mieli

I mieli destinati alla fermentazione saranno analizzati per quanto riguarda il profilo aromatico evidenziando eventuali relazioni della composizione aromatica dei mieli alla qualità finale del prodotto.

2. Utilizzo di lieviti selezionati dal CREA in modo specifico per produrre idromele al fine di massimizzare la qualità del profilo organolettico dell'idromele. Le fermentazioni verranno monitorate periodicamente e saranno condotte le opportune analisi chimico-fisiche di controllo. A fine fermentazione verranno condotte analisi biomolecolari con la tecnica di PCR multiplex sui loci microsatellitari al fine di verificare la dominanza dei ceppi inoculati ovvero che il ceppo inoculato abbia realmente condotto la fermentazione e quindi stabilito una corretta relazione tra ceppo inoculato e qualità aromatica e sensoriale degli idromeli ottenuti.

Sugli stessi idromeli saranno condotte l'analisi della composizione aromatica varietale e fermentativa. Particolare riguardo sarà dato alla quantificazione dei composti a struttura isoprenoidica che potrebbero avere anche valenza di marker chemiotassonomici. Si realizzeranno inoltre analisi olfattometriche degli idromeli finalizzate all'individuazione degli aromi chiave del prodotto per una migliore comprensione della relazione intercorrente tra composizione aromatica, scelte tecnologiche e microbiologiche.

## Settore/comparto

Prodotti dell'apicoltura

## Area problema

Processi di trasformazione dei prodotti primari

## Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

## Descrizione

Innovazione di processo: riguarderà il riutilizzo residui dei prodotti mettendo in atto:

Procedure di controllo del processo di valorizzazione;

Prodotti finiti (aceto e distillati) immettibili sui mercati. In particolare, grande attenzione sarà portata sulle tecniche per la separazione ed il successivo recupero del miele residuale che si origina in fase di smielatura. Grazie all'uso di tecniche ed attrezzature più adeguate, tali caratteristiche saranno invece meglio preservate, ed il sottoprodotto ottenuto (miele cotto e/o caramellato) potrà essere utilmente usato come base per la trasformazione secondaria in aceti e distillati.

## Descrizione

Protocolli di produzione specifici e consolidamento di un sistema di tracciabilità di filiera conforme ai principi della ISO 22005:2008 attraverso. i protocolli produttivi verranno coordinati al fine di garantire che ogni processo a monte alimenti correttamente i processi a valle e che ogni processo a valle sia in grado di accogliere quanto prodotto a monte.

## Link utili

## Dall'Ambrosia al Nettare la straordinaria e millenaria metamorfosi del Miele: processi fermentativi e produzioni innovative

5/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/dallambrosia-al-nettare-la-straordinaria-e-millenaria-0>

---

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

---