ERBe spontanee Alimurgiche: Valorizzazione cOmmerciaLe ispirata dall’ANTica tradizione alimentare toscana

Riferimenti
Tipo di progetto
Gruppo Operativo

Acronimo
ERBAVOLANT

Tematica
Filiere agroalimentari

Focus Area
4a) Salvaguardia, ripristino della biodiversità, tra l'altro nelle zone Natura 2000

Informazioni
Periodo
2019 - 2022

Durata
36 mesi

Partner (n.)
7

Regione
Toscana

Comparto
Orticoltura

Localizzazione
ITI12 - Lucca
ITI17 - Pisa
ITI19 - Siena

Costo totale
€346.312,96

Fonte di finanziamento principale
Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale
2014IT06RDRP010: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Toscana

Parole chiave
Filiera, marketing e consumo
Produzione vegetale e orticoltura

Sito web
https://www.go-erbavolant.it/

Stato del progetto

Obiettivi
Valorizzazione agronomica e commerciale di alcune specie alimurgiche di consolidata tradizione etnobotanica in Toscana. Il progetto riguarda quindi l’introduzione di nuove colture per la produzione di nuove referenze nel settore dei cosiddetti ortaggi di IV e V gamma destinati a diversi canali di vendita (RETAIL, HORECA, industria di trasformazione).

Risultati
Il progetto ha dimostrato che la moderna orticoltura può svilupparsi attingendo dalle specie vegetali della tradizione alimentare rendendole fruibili, in sicurezza, alle nuove generazioni che non posseggono più le conoscenze necessarie alla loro raccolta in natura.
Tra i molti benefici il valore nutraceutico e la rusticità di queste specie che possono essere valorizzate sia in preparazioni domestiche ma soprattutto sulle ricche tradizioni etnoalimentari locali che possono alimentare una gastronomia di qualità nell’Ho.Re.Ca. Questi risultati sono facilmente trasferibili ad altre realtà territoriali regionali con tradizioni simili ma diverse per composizione di specie vegetali derivanti dai diversi areali ambientali. Il progetto ha permesso di verificare l’ampliamento delle specie coltivate allargando la gamma a specie tradizionalmente considerate solo spontanee e che invece hanno dimostrato di potersi adattare a diversi sistemi di coltivazione. La novità in campo alimentare e salutistico può rappresentare una alternativa economicamente valida per gli orticoltori con specie più rustiche e resistenti alle avversità con indubbi effetti ambientali positivi.
Il progetto ha individuato 14 specie candidate a cui poi se ne sono aggiunte altre 2 per un totale di 16.

completato

Attività

- caratterizzazione e valutazione della predisposizione ad essere immesse nella commercializzazione di 14 specie fitoalimurgiche
- sviluppo e validazione di un protocollo di coltivazione delle specie spontanee in suolo, fuori suolo in serra, con la tecnica dei “micro-green”
- caratterizzazione delle proprietà nutrizionali e nutraceutiche delle produzioni ottenute in suolo e in coltura fuori suolo;
- caratterizzazione della predisposizione ad essere utilizzate in quarta gamma (pronte all’uso) e/o in quinta gamma (cottura);
- analisi di mercato e test di assaggio volti a individuare nuovi mix ottimali fra specie spontanee e tradizionali;
- disseminazione dei risultati

Contesto

Le produzioni orticole tradizionali non garantiscono più ai produttori apprezzabili risultati economici per l'elevata concorrenza e la contrazione dei prezzi dovuta alla crisi. Negli ultimi anni solo il biologico e i prodotti con un valore “salutistico” o marcatamente “territoriale” hanno visto accrescere la domanda e mantenere o anche aumentare il loro valore anche in connessione all'espandersi nei consumatori di stili d'alimentazione orientati al consumo vegetariano e sostenibile. Occorre rinnovare la gamma offerta attingendo dall'ampia disponibilità naturale di erbe spontanee alimentari (o alimurgiche) che fanno parte della tradizione alimentare toscana andando a reperire nei vari ecosistemi del germoplasma meritevole di una valorizzazione agronomica per fini alimentari.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Societa' cooperativa sociale PARVUS FLOS societa' agricola	Podere San Marco, Snc 53030 Radicondoli SI Italia	0577 792901	parvusflos2003@libero.it
Partner	Gargini Sementi di Alessandro Gargini e Giulio Godi S.N.C.	Via Antonio Cantore, 105 55100 Lucca LU Italia	347 0925978	alegargini@gmail.com
Partner	L'Ortofruttifero di Pacini Sara Società Semplice Agricola	Via Turati, 29/D 56017 San Giuliano Terme PI Italia	327 1765301	m.pacini53@gmail.com

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Tirrenofruit Srl	Via Salvador Allende, 19 50127 Firenze FI Italia	055 7990711	info@tirrenofruit.com
Partner	Università di Pisa - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali	Via del Borghetto 80 56124 Pisa PI Italia	050 2216090	disaaa@agr.unipi.it
Partner	Associazione Sviluppo Imprese Agricole (ASIA)	Via Salvo D'Acquisto, 1 51017 Pescia PT Italia	0572 444172	asiaconsulenze@gmail.com
Partner	Blu&Berry S.r.l.s.	Località La Ripa, 10 53030 Radicondoli SI Italia	389 1104189	sebastianocheri@libero.it

Innovazioni

Descrizione
Valorizzazione agronomica e commerciale di alcune specie alimurgiche di consolidata tradizione etnobotanica in Toscana. Introduzione, quindi, di nuove colture per la produzione di nuove referenze nel settore dei cosiddetti ortaggi di IV e V gamma destinati a diversi canali di vendita (RETAIL, HORECA, industria di trasformazione)

Settore/comparto
Prodotti ortofrutticoli

Area problema
Produzione di frutti e vegetali con maggiore accettabilità dai consumatori

Effetti attesi
Miglioramento qualità prodotto
Tutela della biodiversità
Diversificazione dei prodotti

Risultati
Il progetto ha dimostrato che la moderna orticoltura può svilupparsi attingendo dalle specie vegetali della tradizione alimentare rendendole fruibili, in sicurezza, alle nuove generazioni che non posseggono più le conoscenze necessarie alla loro raccolta in natura.

Descrizione
Introduzione di sistemi innovativi di coltivazione come la coltura fuori suolo a ciclo chiuso per una produzione a basso impatto ambientale e con riduzione nell'uso di pesticidi

Settore/comparto
Prodotti ortofrutticoli

Area problema
Conservazione ed uso razionale dell'acqua (v.107)
Controllo delle erbe infestanti ed altri organismi nocivi per le colture

Effetti attesi
Miglioramento produttività
Salute consumatori

Risultati
Tra i molti benefici il valore nutraceutico e la rusticità di queste specie che possono essere valorizzate sia in preparazioni domestiche ma soprattutto sulle ricche tradizioni etnoalimentari locali che possono alimentare una gastronomia di qualità nell'Ho.Re.Ca. Questi risultati sono facilmente trasferibili ad altre realtà territoriali regionali con tradizioni simili ma diverse per composizione di specie vegetali derivanti dai diversi areali ambientali. Il progetto ha permesso di verificare l'ampliamento delle specie coltivate allargando la gamma a specie tradizionalmente considerate solo spontanee e che invece hanno dimostrato di potersi adattare a diversi sistemi di coltivazione. La novità in campo alimentare e salutistico può rappresentare una alternativa economicamente valida per gli orticoltori con specie più rustiche e resistenti alle avversità con indubbi effetti ambientali positivi.
Il progetto ha individuato 14 specie candidate a cui poi se ne sono aggiunte altre 2 per un totale di 16.

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	https://www.go-erbavolant.it/	Sito web
Risultati conclusivi del progetto strategico Go Erbavolant.	https://www.go-erbavolant.it/wp-content/uploads/2022/05/01-Piante-fitoalimurgic...	Materiali utili
Risultati del panel e consumer test ed evidenze per l'orientamento al mercato.	https://www.go-erbavolant.it/wp-content/uploads/2022/05/05-Erbavolant-9-marzo-2...	Materiali utili
Sintesi dei risultati e possibili sviluppi futuri.	https://www.go-erbavolant.it/wp-content/uploads/2022/05/06-IL-PROGETTO-ERBAVOLA...	Materiali utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Relazione Finale Erbavolant integrata.	https://www.go-erbavolant.it/wp-content/uploads/2022/06/Relazione-Finale-Erbavo...	Materiali utili
Vari report	https://www.go-erbavolant.it/download/	Materiali utili