

## Produzione a basso impatto ambientale di alimenti funzionali innovativi con frutta prodotta dalle imprese agricole dell'areale sabino

### Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

FRUFUN

Tematica

Filiere agroalimentari

Prodotti di qualità

Focus Area

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

Informazioni

Periodo

2020 - 2021

Durata

12 mesi

Partner (n.)

16

Regione

Lazio

Comparto

Frutticoltura

Localizzazione

ITI43 - Roma

Costo totale

€20.000,00

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP005: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Lazio

Parole chiave

Filiera, marketing e consumo

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sito web

<https://www.nutrifrutta.com/>

Stato del progetto



### Obiettivi

Il progetto di ricerca mira a sviluppare nuovi prodotti ad alto valore aggiunto, ottenuti con tecnologie sostenibili in termini economici e ambientali, dalle eccedenze frutticole prodotte. Ha come obiettivo generale quello di aumentare la competitività delle imprese del territorio ed incrementare il loro reddito. L'approccio è quello che passa per l'aumento della vendita della frutta in contesti che il produttore sabino non ha mai esplorato sia nella vendita diretta, sia attraverso la vendita nei mercati all'ingrosso che nella GDO. Gli obiettivi specifici del progetto vedono la realizzazione di prodotti realizzati con il 100% di frutta del territorio.

### Attività

- Riunione operative del GO per lo scambio dei dati, gestito con app e software dedicato che verranno prodotti
- Analisi del pacchetto di prodotti da realizzare con relative caratteristiche
- Verifica dei prodotti realizzati e delle loro caratteristiche organolettiche e nutrizionali
- Definizione dei programmi di panel test e consumer test
- Definizione del packaging e dell'etichettatura con alla valorizzazione salutistica
- Analisi economiche sui prodotti ottenuti
- Produzione dei prototipi in laboratorio con essiccatore solare
- Analisi chimico fisiche e organolettiche sui prototipi e analisi nutrizionali
- Consumer test di collaudo

### Contesto

Lo scarto rappresenta una questione molto importante nelle aree produttive con aziende agricole di piccole dimensioni, poco strutturate dal punto di vista logistico. Nel Lazio questa problematica è molto evidente, data la mancanza di una cultura associativa in virtù della presenza del mercato della città di Roma, che ha dato la possibilità anche a piccoli produttori di commercializzare la loro produzione direttamente nei mercati regionali o attraverso i mercati generali per la distribuzione ad altri rivenditori. Ma con

## Produzione a basso impatto ambientale di alimenti funzionali innovativi con frutta prodotta dalle imprese agricole dell'areale sabino

2/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/produzione-basso-impatto-ambientale-di-alimenti>

in corso

L'avvento della GDO e la contrazione dei mercati nazionali, il piccolo produttore ha avuto difficoltà a collocare i prodotti. La mancanza di una rete associativa di organizzazioni di produttori, cooperative/consorzi, evidenzia l'assenza di strutture adeguate per la gestione del prodotto fresco. La Sabina è una zona vocata alla produzione di frutta, in particolare alla ciliegia e alla pesca. Sono presenti anche altre specie di frutta come susino, albicocco, melo, pero, fico e cachi. Il territorio frutticolo sabino inoltre è ricco di aziende prettamente a conduzione familiare, che hanno nella produzione di frutta uno degli elementi cardine della propria redditività. Le perdite di prodotto del sistema frutticolo sabino complessivamente ammontano in post-raccolta al 20% della produzione per questo l'innovazione che si intende introdurre nel contesto frutticolo sabino è quello della produzione di frutta essiccata/disidratata ottenuta con tecnologie sostenibili dalle eccedenze frutticole prodotte dalle aziende agricole del territorio. Tale produzione non è stata mai realizzata nel territorio, se non a titolo domestico e senza una adeguata tecnologia e controllo per la sicurezza alimentare.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Soc. Agr. Colle difesa S.S.	Strada del Colle Difesa 3 00018 Palombara Sabina RM Italia	331 6161436	colledifesa@libero.it
Partner	Duenovesei Az.Agr. di Prosseda Adolfo	Via Roma 55 00010 Moricone RM Italia	339 855 6096	info@duenovesei.com
Partner	Agro Alfi Soc. Agr. S.S.	Via Torino 26 00018 Roma RM Italia	334 5627754	alfonsosilvi91@gmail.com
Partner	Belilli Giuseppe	Via Roma 131 00010 Roma RM Italia		
Partner	Campisano Vittorio	Strada della Fonte 7 00018 Palombara Sabina RM Italia	368 3613518	campiasanovittori2002@yahoo.it

## Produzione a basso impatto ambientale di alimenti funzionali innovativi con frutta prodotta dalle imprese agricole dell'areale sabino

3/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/produzione-basso-impatto-ambientale-di-alimenti>

<b>Ruolo</b>	<b>Azienda</b>	<b>Address</b>	<b>Telefono</b>	<b>E-mail</b>
Partner	Cortellessa Amedeo	Via Roma 139 00010 Moricone RM Italia	338 4524912	
Partner	Ferrante Michele	Via Carabinieri Martiri di Fiesole n°23 00010 Montelibretti RM Italia	338 8541081	agrossrl@libero.it
Partner	Filabozzi Giuseppe	Via Colle Lisadrello 30 00010 Montelibretti RM Italia	333 2976598	
Partner	Frappetta Luca	Via Roma 123 00010 Roma RM Italia	339 2164176	lucafrappetta@alice.it
Partner	Greco Simona	Via Pietro Vicentini n°23 00010 Moricone RM Italia		
Partner	Terre Sabine	Via Garibaldi 131 00010 Montelibretti RM Italia		
Partner	FOSAN Fondazione per lo studio degli Alimenti e della Nutrizione	Piazza Sallustio 3 00187 Roma RM Italia	06 4880635	Segreteria.fosan@gmail.com
Partner	CREA IT (Monterotondo)	Via della Pascolare 16 00015 Monterotondo RM Italia	06 906 751	it@crea.gov.it
Partner	Università della Tuscia - Centro Grandi Attrezzature	Largo dell'Università s.n.c. 01100 Viterbo VT Italia	0761357133	merendin@unitus.it

# Produzione a basso impatto ambientale di alimenti funzionali innovativi con frutta prodotta dalle imprese agricole dell'areale sabino

4/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/produzione-basso-impatto-ambientale-di-alimenti>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Giovan Battista Guaglia - Responsabile scientifico (FOSAN)	Italia	3289048511	gb.quaglia@tiscali.it
Partner	Arnaldo Peroni Responsabile tecnico	Italia	3483830679	arnaldo.peroni@libero.it

## Innovazioni

### Descrizione

L'innovazione che si intende introdurre nel contesto frutticolo sabino è quello della produzione di frutta essiccata/disidratata ottenuta, con tecnologie sostenibili in termini economici e ambientali, dalle eccedenze frutticole prodotte dalle aziende agricole del territorio.

L'innovazione risiede nell'introduzione di un processo, quello dell'essiccazione, ma anche nella tecnologia che segue i risultati del progetto Mieri perché basato su tecnologia che annulla i costi ambientali (emissioni di CO2) e i costi economici di esercizio (costi energetici) del processo di essiccazione, garantendo la realizzazione di prodotti essiccati ad elevata sicurezza d'uso. Gli essiccatori solari del progetto Mieri sono adeguati alla lavorazione di piccoli lotti di frutta e hanno costi di investimento molto bassi, non presentando difficoltà di installazione. Queste caratteristiche li rendono idonei per essere impiegati nelle piccole imprese rurali.

A fianco al mercato della frutta disidratata, va crescendo un nuovo settore dei prodotti trasformati a base di frutta disidratata. Nella GDO, nelle farmacie, nei negozi specializzati in prodotti per sportivi e negli esercizi pubblici cresce la presenza di questi snack. L'idea quindi del presente progetto è quella di costruire prodotti innovativi che rispondano ai seguenti requisiti:

- 1) Prodotto facilmente consumabile in ogni contesto
- 2) Limitata tecnologia di produzione e confezionamento
- 3) Elevata immagine salutistica
- 4) Valorizzazione territoriale
- 5) Produzione a basso impatto ambientale

### Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli trasformati

### Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento produttività

Miglioramento qualitativo dei suoli

Miglioramento qualità prodotto

Risparmio energetico

### Risultati

Il recupero della parte di produzione perduta come eccedenze o scarto commerciale, stimata nell'ordine del 20% circa, ammonta sul valore della PLV calcolato in euro 20 milioni, a circa a 4.000.000 senza tener conto del valore aggiunto della lavorazione proposta dall'idea progettuale.

## **Produzione a basso impatto ambientale di alimenti funzionali innovativi con frutta prodotta dalle imprese agricole dell'areale sabino**

5/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/produzione-basso-impatto-ambientale-di-alimenti>

---

---