



**PSR** LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTE RADICI  
2014 2020



**Regione  
Lombardia**

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Operazione 16.2.01 "Progetti pilota e sviluppo di innovazione"

**SCHEDA DI SINTESI PROGETTO**

<b>Titolo</b>	<b><i>Innovazione di PROdotto e di processo per la valorizzazione delle Filiere frUtticole di MONTagna</i></b>
<b>Acronimo</b>	<b><i>PROFUMO</i></b>
<b>Focus area prevalente</b>	2A
<b>Sintesi progetto</b>	<p>Nelle tipiche zone di montagna del valtellinese, la redditività del comparto frutticolo, costituito soprattutto da melo e piccoli frutti, è sempre più scarsa. La coltivazione di cultivar non selezionate specificamente per la zona comporta l'uso intensivo di mezzi tecnici con un conseguente incremento di costi ed un effetto negativo sull'ambiente. Le mele, inoltre, sono spesso percepite dal consumatore come un prodotto di massa, indifferenziato, il cui prezzo è legato all'andamento dei mercati mondiali. Anche i piccoli frutti, come il mirtillo, dopo una prima fase espansiva, adesso faticano a trovare spazi di adeguata valorizzazione. Queste difficoltà spesso inducono l'abbandono delle zone rurali, una tendenza che ha un impatto negativo sul territorio e causa il declino delle zone agricole, il degrado del paesaggio e la diminuzione dell'attrattiva turistica. Per risolvere questo problema è importante agire su due fronti. Da un lato, bisogna puntare sull'introduzione di nuove cultivar di melo ben adattate all'ambiente montano e che siano resistenti alla ticchiolatura (TR) (quindi idonee ad una coltivazione sostenibile a "residuo zero"). Dall'altra parte è necessario differenziare la produzione, sviluppando nuovi prodotti ad alto valore aggiunto e potenziando il settore della trasformazione, oggi limitato soprattutto alla produzione di succhi e confetture. Il risultato di un recente progetto (Valfruva - PSR 2014/2020) è stata la selezione di nuove cultivar TR che potrebbero essere la chiave di volta del rilancio della coltura del melo per le zone di montagna. In particolare, la cultivar "Bernina" (marchio non ancora depositato) sarà la prossima varietà "di punta" della frutticoltura valtellinese, mentre la cultivar a polpa rossa "Red Moon" giocherà un ruolo importante nel differenziare la produzione. Per quanto riguarda la coltura del mirtillo, la cv PeachyBlue 'ZF08-029' è la nuova varietà su cui investono i frutticoltori per le ottime performance produttive e per il buon adattamento alle condizioni climatiche della montagna lombarda. Queste cultivar sono state ben studiate e caratterizzate per la produttività e l'adattamento al clima ma manca una valutazione approfondita sulla conservazione (melo) e l'attitudine alla trasformazione (melo e mirtillo). Valutare questi aspetti sarebbe fondamentale per sfruttare al meglio le opportunità che offrono queste nuove varietà, rivitalizzando la frutticoltura delle aree montane.</p> <p>Il progetto ha lo scopo di sviluppare, attraverso la messa a punto di idonei protocolli di trasformazione, prodotti innovativi a base di mela e di mirtillo, caratterizzati dal punto di vista salutistico, sensoriale e della "shelf-life". L'intenzione è quella di abbracciare tutta la filiera di produzione, dal campo alla tavola. Le nuove selezioni di melo verranno coltivate in modo ecosostenibile e seguite dai tecnici in</p>



**PSR** LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTE RADICI  
2014 2020



**Regione  
Lombardia**

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

	<p>campo fino alla raccolta. Le mele verranno quindi conservate in uno speciale impianto in dotazione al CREA di Milano in modo da scegliere la concentrazione O<sub>2</sub>/CO<sub>2</sub> più idonea. Per quanto riguarda il mirtillo la coltivazione sarà in biologico, o a "residuo zero". I frutti verranno seguiti fino alla raccolta e quindi avviati alla trasformazione. Nel progetto verranno messi a punto i protocolli per una vasta gamma di prodotti trasformati. Si svilupperanno processi idonei per mele di IV gamma, una frutta-snack che sempre più si avvicina ai gusti di un pubblico giovanile. Si studierà un super-nettare "mela-su mela", per la cui lavorazione verrà utilizzato l'intero frutto evitando la produzione di scarti di lavorazione e puntando ad ottenere, nel contempo, un prodotto con elevato potere antiossidante. Verranno anche messi a punto protocolli per la produzione di due alimenti funzionali: un super-nettare fermentato con batteri lattici e un super-nettare fermentato e fortificato con siero di latte. Questo sottoprodotto della caseificazione, che viene normalmente smaltito come rifiuto speciale o alimento zootecnico, è invece ricco di composti bioattivi e benefici per la salute umana. La produzione di super-nettare fortificato permetterà di riciclare e riutilizzare un prodotto di scarto con ricadute positive dal punto di vista economico, ambientale e salutistico.</p> <p>Il progetto prevede, inoltre, la preparazione di prodotti disidratati a base di mela e mirtillo, sia con essiccatori convenzionali sia con nuovo tipo di disidratatore solare ecosostenibile a pannelli fotovoltaici facilmente trasportabile e adatto a piccole aziende.</p> <p>Per ogni tipo di prodotto verranno valutati il potenziale antiossidante, la qualità (sensoriale e commerciale) e la sicurezza alimentare. I nuovi prodotti trasformati, caratterizzati da un alto contenuto di composti nutraceutici, potranno facilmente trovare la propria nicchia di mercato fra consumatori sempre più attenti al valore salutistico degli alimenti, contribuendo al sostegno della redditività delle aziende locali.</p>
<b>Durata progetto (mesi)</b>	24
<b>Richiedente/capofila (soggetto che presenta la domanda)</b>	Il Sentiero Cooperativa Sociale
<b>Altri Partner</b>	<p>Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria - Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari-Milano (partner scientifico)</p> <p>Fondazione Fojanini di Studi Superiori (partner scientifico)</p> <p>Valtartano s.r.l. Azienda Agricola</p> <p>Latteria Sociale di Chiuro Società Cooperativa Agricola</p> <p>Società Agricola Melavì Società Cooperativa</p>
<b>Referente del progetto</b>	Marina Buccheri (referente scientifico)
<b>Valore totale progetto</b>	€ 343.729,00
<b>Contributo ammesso</b>	€ 216.234,20