

Modello di scheda di sintesi finale

Scheda di sintesi finale del progetto sotto forma di tabella (formato word modificabile)

La scheda di sintesi finale del progetto sarà utilizzata da Regione Lombardia nell'attività di comunicazione istituzionale (ad esempio pubblicazione su web), specificando che è stata curata dal Richiedente.

OPERAZIONE 16.2.01 – Progetti pilota e sviluppo dell'innovazione

Progetto di Sviluppo Rurale (PSR) della Regione Lombardia 2014-20

Gruppo Operativo PRO.F.U.MO.

Innovazione di prodotto e di processo per la valorizzazione delle filiere frutticole di montagna

PROFUMO rappresenta un mix di innovazione e tradizione per le aziende di montagna. Grazie alla ricerca, nascono nuovi prodotti a base di mela e mirtillo: snack essiccati, innovativi "super-nettari" e soluzioni ecosostenibili. Un'opportunità unica per valorizzare le risorse locali e dare nuova vita alle aziende agricole.

Gli attori

Pro.f.u.mo è il risultato di un'aggregazione tra realtà diverse ma che hanno lavorato in modo sinergico per tutta la durata del progetto:

Il Sentiero Cooperativa Sociale di Morbegno (SO) – capofila del progetto – ha partecipato in quanto azienda operante nella trasformazione di prodotti agricoli.

Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria (CREA) – ha partecipato in qualità di partner attraverso il suo Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari di Milano e svolgendo anche il ruolo di responsabilità scientifica del progetto.

Fondazione dott. Piero Fojanini di Studi Superiori di Sondrio – partner di progetto, ha partecipato in quanto ente di ricerca nelle discipline agrarie e ambientali.

Gli altri partner di progetto sono **imprese agricole** tutte operanti in Provincia di Sondrio:

Valtartano s.r.l. Società Agricola - con sede in Sondrio e sede operativa nel Comune di Talamona (SO);

Latteria Sociale di Chiuro Società Cooperativa Agricola – con sede in Chiuro (SO);

Società Agricola Melavi Società Cooperativa – con sede in Ponte in Valtellina (SO).

Gli obiettivi



Nel territorio valtellinese la frutticoltura, basata principalmente su mele e piccoli frutti, sta affrontando un momento difficile. La coltivazione di varietà non selezionate specificatamente per la zona può comportare costi elevati e impatti negativi sull'ambiente. Queste difficoltà potrebbero indurre all'abbandono delle aree rurali, compromettendo non solo l'agricoltura ma anche l'attrattiva turistica della zona.

Come invertire la rotta? La risposta è l'innovazione: Il progetto PRO.F.U.MO. ha avuto l'obiettivo di introdurre nuove varietà di melo (ticchiolatura-resistenti), e di mirtillo adatte ad una coltivazione sostenibile, e di puntare su prodotti trasformati (essiccati, nettari, prodotti fermentati) capaci di conquistare nuovi mercati.

Collegamenti: Il progetto PRO.F.U.MO. ha avuto, fra l'altro, come obiettivo la conservazione e trasformazione della nuova cultivar di melo MD03UNIBO introdotta nella zona del Valtellinese con il progetto VALFRUVA (PSR 2014/2020).

I risultati ottenuti e le nuove conoscenze acquisite

Il progetto PRO.F.U.MO., ha portato avanti due obiettivi principali. Da un lato, ha puntato sull'introduzione di una nuova cultivar di mirtillo oltre a due nuove varietà di melo, particolarmente adatte all'ambiente montano e resistenti alla ticchiolatura (TR), ideali per una coltivazione sostenibile a "residuo zero". Dall'altro, ha puntato a diversificare la produzione valtellinese, sviluppando nuovi prodotti ad alto valore aggiunto e potenziando il settore della trasformazione.

Grazie al progetto PRO.F.U.MO., sono stati individuati nuovi protagonisti della frutticoltura valtellinese:

- MOD03UNIBO, una mela ticchiolatura-resistente, ideale per la coltura a "residuo zero";
- Red Moon®, una mela a polpa rossa, perfetta per diversificare l'offerta;
- PeachyBlue 'ZF08-029', mirtillo con alte rese ben adattato all'ambiente montano lombardo.

Il progetto ha abbracciato l'intera filiera produttiva, dal campo alla tavola. Le nuove selezioni di melo sono state coltivate in modo ecosostenibile e seguite dai tecnici in ogni fase dell'accrescimento, fino alla raccolta. Le mele sono state quindi stoccate in uno speciale impianto del CREA di Milano, in modo da scegliere la concentrazione O₂/CO₂ più idonea per la conservazione. I frutti di mirtillo, coltivati a "residuo zero", sono stati monitorati in campo durante la maturazione e successivamente avviati alla trasformazione.

Nel progetto sono stati messi a punto i protocolli per una vasta gamma di **prodotti trasformati** innovativi come:

- Mele di IV gamma, snack salutari per i giovani;
- Prodotti essiccati croccanti di mela e mirtillo, ideali come snack o semilavorati per l'industria alimentare.
- Prodotti disidratati di mela e mirtillo, realizzati con un essiccatore solare ecosostenibile a pannelli fotovoltaici, facilmente trasportabile e adatto per piccole aziende.
- Super-nettare di mela, senza scarti di lavorazione, con proprietà antiossidanti;

- Super-nettare arricchito con siero di latte, che trasforma un sottoprodotto della caseificazione, solitamente smaltito come rifiuto speciale ma ricco di composti bioattivi, in una risorsa preziosa, con benefici economici, ambientali e salutistici.
- Super-nettare fermentato per un tocco funzionale e sostenibile;

Di ogni prodotto sono state valutate la qualità (sensoriale e commerciale), la sicurezza alimentare e le proprietà nutraceutiche, rispondendo alla crescente domanda di alimenti salutistici.

Il programma di divulgazione del progetto PRO.F.U.MO. ha incluso diverse visite tecniche in campo e presso aziende di trasformazione, un webinar e un convegno finale, durante il quale sono stati presentati i risultati del progetto e mostrati i prodotti ottenuti. Sono stati realizzati dépliant, materiale informativo e un **opuscolo**, disponibile sia in formato cartaceo che online, **contenente tutti i protocolli sviluppati nel progetto** (disponibile al link <https://www.sentieromorbegno.it/wp-content/uploads/2025/02/LIBRETTO-PROFUMO.pdf>). E' stata creata una pagina dedicata al progetto sul sito del capofila (<https://www.sentieromorbegno.it/2025/01/30/progetto-pro-fu-mo/>) oltre alla pagina Facebook (link https://www.facebook.com/profile.php?id=100090516370968&locale=it_IT) che è stata costantemente aggiornata con post e video sulle attività svolte. Inoltre, è stato realizzato un video professionale per la divulgazione del progetto, (disponibile al link <https://youtu.be/nj-VPKuDcro>).

Articoli divulgativi

- Industria alimentare tra tradizione e modernità- CREAMUTURO <https://creafuturo.crea.gov.it/10546/>
- Progetto PRO.F.U.MO.: prodotti innovativi per la valorizzazione delle filiere frutticole di montagna – FRESHPLAZA https://www.freshplaza.it/article/9537015/progetto-pro-f-u-mo-prodotti-innovativi-per-la-valorizzazione-delle-filiere-frutticole-di-montagna/?utm_medium=email
- innovazioni per la trasformazione alimentare - CREAMUTURO <https://creafuturo.crea.gov.it/12449/>
- Il progetto PRO.F.U.MO.: cooperazione fra ricerca pubblica e imprese per l'innovazione e la sostenibilità in agricoltura – TECNOLOGIEFOOD <https://www.tecnologiefood.com/cultivar-innovazione-sostenibilita-progetto-profumo-crea-produzione-frutticola-mele-mirtilli-sicurezza-alimentare-nutraceutica/>

Con PRO.F.U.MO., la filiera frutticola valtellinese si rinnova, dalla coltivazione sostenibile alla trasformazione, con un occhio all'ambiente e uno al mercato. Innovazione e tradizione si uniscono per rilanciare l'agricoltura montana, garantendo nuove opportunità ai produttori locali e prodotti d'eccellenza per i consumatori.

Altre informazioni

Spesa totale ammessa progetto	€ 343.729,00
Contributo ammesso progetto	€ 216.234,20
Durata in mesi	26
Focus Area	2A

Allegati: OPUSCOLO PROGETTO PROFUMO (con i protocolli dei prodotti realizzati), Brochure e depliant