

# TECNOLOGIE INNOVATIVE DI PROCESSO E DI PRODOTTO STANDARDIZZATE E CERTIFICATE PER LA FILIERA DEI FRUTTI TROPICALI

**Comparto** Frutticoltura

## Contesto

I frutti di origine tropicale quali mango, papaia, litchi e passiflora negli ultimi anni hanno evidenziato una forte espansione in area Mediterranea grazie al cambiamento climatico, all'alta redditività e al sempre maggiore interesse da parte dei consumatori verso dei frutti considerati "superfood". Tuttavia, la gran parte delle aziende che coltivano frutti tropicali in Sicilia presentano scarse conoscenze delle tecniche agronomiche, adottano pratiche agricole poco sostenibili in termini ambientali ed energetici, conferiscono il prodotto senza alcun tipo di certificazione che possa valorizzarlo e differenziarlo e senza alcun tipo né di integrazione verticale con l'industria di trasformazione né di strategia di marketing.

## Obiettivi

Obiettivo principale del progetto è quello della valorizzazione della filiera siciliana dei frutti tropicali attraverso l'implementazione e la standardizzazione delle attività pre- e post-raccolta finalizzate alla trasformazione e all'ottenimento di nuovi prodotti e alla loro commercializzazione. Una parte importante sarà riservata alla certificazione del prodotto e del processo produttivo che valorizzerà appieno le produzioni, consentendole di essere standardizzate, facilmente identificabili e di rispettare una serie di condizioni igienico-sanitarie necessarie per il conferimento all'industria di trasformazione.

## Attività

L'articolazione del progetto prevede, oltre alle azioni di animazione e comunicazione, le seguenti attività con obiettivi specifici:

- trasferimento di tecniche colturali specifiche e sostenibili alle aziende agricole, identificazione del momento ottimale per effettuare la raccolta e gestione del post-raccolta;
- ottenimento di prodotti innovativi per l'industria quali prodotti di IV gamma con l'adozione di *edible coating* (EC) e *modified atmosphere packaging* (MAP);
- realizzazione di prodotti innovativi caratterizzati da una elevata praticità d'uso quali a) succhi ottenuti tramite estrazione a freddo e sistemi di pastorizzazione a basso impatto calorico; b) drop ottenute tramite sferificazione; c) perle ottenute mediante crioconservazione;
- valorizzazione di tutti gli attori della filiera attraverso la certificazione di prodotto e di processo.

## Descrizione

Con il progetto si vogliono introdurre, nelle imprese coinvolte, diverse innovazioni di prodotto e di processo che riguarderanno le dinamiche di campo, in termini di applicazione delle principali tecniche colturali, ma anche le fasi della raccolta e del post-raccolta dei frutti. Le attività previste dall'idea progettuale comporteranno una serie di cambiamenti di processo, di prodotto, di mercato e di organizzazione per le imprese partecipanti al G.O. Ciò permetterà di conquistare nuovi segmenti del mercato a livello regionale, nazionale ed estero, incrementando il proprio reddito.

## Stato del progetto

Il progetto è in corso. Le attività di campo hanno permesso l'ottenimento di frutti dall'elevato profilo organolettico e nutraceutico come è stato possibile rilevare mediante analisi di laboratorio e studio del profilo sensoriale. L'applicazione di specifiche tecniche ha permesso di ottenere mango e papaia di IV gamma dall'elevata *shelf life*, grazie l'applicazione delle tecniche EC e MAP, e nuovi prodotti come il caviale di passiflora, lichi e mango.

PSR SICILIA 2014/2022 – Sottomisura 16.1  
"Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del P.E.I. in materia di produttività e sostenibilità dell'Agricoltura".

## Riferimenti

Acronimo  
TINFRUT  
Focus Area  
1a

## Informazioni

Capofila  
Agroqualità S.p.A.  
Partner  
n° 18  
Comparto  
Frutticoltura  
Periodo  
36 mesi  
Regione  
Sicilia  
Localizzazione  
Palermo, Messina

## Partenariato

Partner:  
Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) –  
Università degli Studi di Palermo  
MedicAirFood S.r.l.  
Eurofood S.r.l.  
Istituto per la Dieta Mediterranea (IDIMED)  
ADV Maiora  
GAL Golfo di Castellammare  
Az. Agr. Marumango  
Az. Agr. Orto di nonno Nino  
Az. Agr. Perrone Francesca  
Az. Agr. Tripodo Luigi  
Az. Agr. Chimenti Claudio  
Az. Agr. Lo Giudice Giuseppe  
Az. Agr. Mezzasalma Pietro Francesco  
Az. Agr. RoccaCoop  
Az. Agr. Papamango  
Az. Agr. Cupitur