

# PIANTE OFFICINALI: PRODUZIONE DI AROMI NATURALI PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

**Comparto** Altri prodotti

**Contesto** La domanda di prodotti officinali per l'industria alimentare, farmaceutica e cosmetica presenta un trend crescente e spinge all'ampliamento delle superfici. La Sicilia è una regione ricca di biodiversità, con una elevata presenza di specie endemiche. Fra le specie vegetali, numerose sono quelle di interesse aromatico e/o officinale, che comprendono chemiotipi del tutto peculiari e interessanti. Tali specie sono spesso presenti all'interno di aree della Rete Natura 2000, che in Sicilia raggiunge il 22.7% della superficie regionale. Ciò comporta la necessità di scoraggiare la raccolta in natura con l'avvio di una funzionale attività di coltivazione delle specie di interesse officinale.

**Obiettivi** Attraverso il progetto ci si propone di:

1. mettere a coltura chemiotipi diversi delle specie individuate e caratterizzarne il profilo aromatico dell'estratto;
2. definire l'influenza di regimi idrici limitanti sulle caratteristiche del prodotto;
3. mettere a punto tecniche più efficienti di estrazione, per aumentare la concentrazione degli idrolati e contenere i consumi idrici ed energetici;
4. valutare in vitro l'efficacia antimicrobica di aromi naturali su microrganismi alteranti e patogeni;
5. applicare gli aromi ottenuti per la conservazione e la protezione, da microrganismi patogeni e insetti infestanti, di alimenti di diversa origine, soprattutto cereali.

**Attività** Sono stati messi a coltura genotipi della flora siciliana (origano, timo e rosmarino), dotati di interessanti caratteristiche degli aromi. Ciò consentirà di definirne le esigenze colturali, al fine di esaltarne le proprietà antiossidanti e antimicrobiche, e di stabilizzarne la loro composizione chimica, in vista di un funzionale impiego per la conservazione di alimenti. Saranno anche definite tecniche di estrazione dei principi attivi più efficienti, caratterizzate da ridotti consumi idrici ed energetici.

**Descrizione** Il progetto si propone di introdurre innovazioni di prodotto, di processo e organizzative, sia a livello aziendale che di filiera. L'innovazione di prodotto è relativa alla messa in coltura di nuovi genotipi presenti nella flora spontanea siciliana. L'innovazione di processo coinvolge l'intero processo produttivo, dalla coltivazione all'estrazione delle essenze. L'innovazione organizzativa riguarda la funzionale razionalizzazione della filiera produttiva per rendere più stretti i collegamenti fra le aziende produttive agricole, quelle capaci di svolgere la prima estrazione/trasformazione del prodotto e le aziende interessate ad utilizzare i prodotti ottenuti.

**Stato del progetto** Sono stati individuati i genotipi da utilizzare, caratterizzati da tratti morfologici differenziali, sui quali si sta determinando il loro profilo aromatico. In tutte le aziende del G.O. sono stati impiantati i campi, sui quali saranno determinati i protocolli di coltivazione più funzionali per esaltare il profilo aromatico dei genotipi. È già disponibile il sito del progetto (<https://www.anacoal.it/>) ed è stato organizzato il 9 aprile 2021 un seminario su "Strategie di sviluppo del comparto officinale in Sicilia".

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  
A.NA.CO.AL.

Focus Area  
2a) Migliorare le prestazioni economiche di tutte le aziende agricole e incoraggiare la ristrutturazione e l'ammodernamento delle aziende agricole, in particolare per aumentare la quota di mercato e l'orientamento al mercato nonché la diversificazione delle attività

## Informazioni

Capofila  
Exentiae S.R.L. Società Agricola

Partner  
n° 7

Comparto  
Altri prodotti

Periodo  
36 mesi

Regione  
Sicilia

Localizzazione  
ITG17 - Catania • ITG16 - Enna  
ITG19 - Siracusa

## Partenariato

Partner:  
Azienda agricola Ciotta Gaetano  
Azienda agricola Lanteri Salvatore  
Azienda agricola Lombardo Roberto  
Azienda agricola Caramazza Gabriele  
NewPharm  
Università degli Studi di Catania – Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e ambiente (Di3A)  
Università degli Studi di Teramo – Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali