

**Convegno di presentazione dei risultati del Progetto PYRGI
"Strategia d'impresa in settori di nicchia
per l'economia agroindustriale del Mediterraneo"
P.O. Marittimo Italia-Francia 2007/2013**

**"Contributo della ricerca scientifica allo sviluppo
dei prodotti agroalimentari di nicchia"**

Sassari, 27 gennaio 2012 – ore 9:00
Aula Magna della Facoltà di Agraria
dell'Università di Sassari (Viale Italia)
Segreteria e informazioni: mmulas@uniss.it



**Centro Regionale di Sperimentazione ed Assistenza Agricola (Azienda Speciale della CCIAA di Savona) -
Dipartimento di Scienze Farmaceutiche (Università di Pisa) - UR GEQA 20230 San Giuliano (Corse) INRA UR 1103
- Azienda agricola le giaire (Calizzano) - Università di Genova (DIMES DICTFA) - Comune di Celle Ligure -
Hybrida srl (Sanremo)**



**DESA - Dipartimento di Economia e Sistemi Arborei
dell'Università di Sassari - Via De Nicola, 9 - 07100 Sassari
Tel. 079229334 - Fax 079229337**



L'alto Mediterraneo e i territori della Sardegna, della Corsica, della Liguria e della fascia costiera della Toscana sono i custodi di grandi tesori vegetali autoctoni, o importati dall'uomo nel corso di millenni di migrazioni e transumanze. Oggi costituiscono l'asse portante delle tradizioni agroalimentari e delle produzioni ad uso ornamentale di questo territorio, nonché la fonte – ancora tutta da scoprire – di sostanze importanti per il settore farmaceutico.

L'attenzione per la salute ed il benessere del consumatore, nonché la riscoperta e la valorizzazione di prodotti agroalimentari dal grande passato e dal possibile futuro, ci hanno invitato a percorrere la non semplice via della valorizzazione e dell'arricchimento della biodiversità del Mediterraneo e di alcune produzioni "di nicchia".

Agrumi, basilico, piante aromatiche e officinali sono il nostro punto di partenza per individuare – attraverso azioni ambientalmente sostenibili – sia prodotti agroalimentari che riprendono le tradizioni del territorio, sia estratti naturali utilizzabili a scopo farmaceutico, nutraceutico o agrofarmaceutico, ovvero prodotti capaci di sostituire i tradizionali composti (farmaci per la cura dell'uomo e delle piante) di natura chimica.

È un percorso non semplice, ma necessario per lo sviluppo economico del territorio e per l'incremento della qualità, della salubrità e delle potenzialità d'impiego delle produzioni agricole.

Programma

9.00 Saluti autorità

9.30 Interventi di presentazione dei risultati del Progetto PYRGI "Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del Mediterraneo"

Sostanze antifungine da piante aromatiche per il contenimento di malattie in specie orticole e floricole

Giovanni Minuto (CERSAA - Albenga)

Isola d'Elba: territorio strategico per lo sviluppo e la valorizzazione delle piante aromatiche e medicinali locali

Laura Pistelli (Università di Pisa)

Caractérisation des variétés d'agrumes à forte identité: cas du cédrat de Corse

Olivier Pailly (INRA - Corsica)

Etude des effets de l'environnement sur la concentration en caroténoïdes chez la clémentine de Corse

François Luro (INRA - Corsica)

Contributo della ricerca allo sviluppo della filiera del mirto

Maurizio Mulas (Università di Sassari)

12.30 Dibattito e interventi liberi.

13.30 Mostra prodotti di nicchia e buffet degustazione.

15.00 Interventi delle Ditte produttrici di prodotti di nicchia.

Gli agrumi, la zucca, le castagne e le erbe officinali nella storia dal Marchesato del Carretto al passaggio di Napoleone Bonaparte.

Raffaele Corrado (Azienda Agricola Le Giaire)

La filiera di produzione e di trasformazione dell'agrumes "Pompia"

Francesco Fronteddu (Agenzia LAORE Sardegna)

Fare impresa con la valorizzazione del germoplasma frutticolo della Sardegna

Giovanna Serusi

Mirto e non solo

Mario Tiroto

L'associazionismo come incubatore di idee imprenditoriali

Giorgio Cauli

18.00 Conclusioni

E' gradita prenotazione per gli interventi liberi che non dovranno superare i 5 minuti.

La Méditerranée du Nord et les territoires de la Sardaigne, de la Corse, de la Ligurie et de la cote de la Toscane sont les gardiens des grands trésors végétaux locaux, ou qui sont été importés par l'homme pendant migrations et transhumances millénaire. Aujourd'hui ils constituent la colonne vertébrale des traditions alimentaires et des productions ornementales de ce territoire, ainsi que la source – encore toute à découvrir – des substances important pour le secteur pharmaceutique.

L'attention pour la santé et le bien-être du consommateur, ainsi que la redécouverte et la valorisation des produits agro-alimentaires avec un grand passé et un probable future, ont nous invités à parcourir la pas simple vie de la valorisation et de l'enrichissement de la biodiversité Méditerranéenne et des quelques productions «de niche».

Agrumes, basilic, plants aromatiques et officinales sont pour nous le point de départ pour l'individuation – avec des actions durables pour l'environnement – des produit agro-alimentaires respectant les traditions du territoire, comme des extraits naturel pharmaceutiques, nutraceutiques et agro-pharmaceutiques, qui peuvent substituer les traditionnels composés chimiques (médicaments pour l'homme ou pour les plants).

C'est un parcours difficile, mais nécessaire pour le développement économique du territoire et pour améliorer la qualité et la salubrité des produits agricoles, ainsi que augmenter leur vies d'utilisation.