



Sistemi innovativi per lo sviluppo della filiera del carrubo

9 Ottobre 2023



di **Maria Scollo*** e **Giorgio Gurrieri***

Sono 14 i partner che hanno aderito al progetto finalizzato a valorizzare la coltivazione del carrubo, agendo su tutte le fasi della filiera: dal campo, alla trasformazione del prodotto, al reimpiego di scarti e residui. Capofila del progetto è l'azienda di trasformazione "S.C.F. Srl" e ad essa si sono unite le aziende agricole "Scrofani Adele", "Fratantonio Enzo", "Fratantonio Giorgio", "Fratantonio Salvatore", "Maltese Giovanni", "Az. Agr. Licitra Manuele e Giancarlo S.S.", "Cicero Santalena Santo", "Tenuta Chiamonte Società Agricola Srl", "Iacono Nunziatina", nonché il "Consorzio Az. Agricole Fratantonio". Aderiscono, inoltre, al partenariato il "CREA" quale responsabile scientifico del progetto e detentore delle innovazioni proposte, la "Pro.se.a. Srl", società di consulenza che svolge la funzione di Innovation broker e "SIALAB Srl", laboratorio di analisi.

Il progetto

Il progetto interviene in grado di apportare innovazioni in una filiera dalle molteplici potenzialità, oggi poco sfruttate, attraverso:

- la messa a punto di adeguati piani coltivazione per migliorare le rese e la produttività;
- il miglioramento delle tecniche di trasformazione dei frutti per ottenere una farina rispondente alle richieste dell'industria alimentare;
- l'individuazione di adeguate forme di utilizzo della farina nella preparazione di alimenti.

Gli obiettivi sono quelli di ridestare interesse per il carrubo ed i suoi prodotti, auspicando che il miglioramento della qualità delle farine e il loro utilizzo nella produzione di alimenti, soprattutto gluten free, determini una maggiore richiesta di carrube e la creazione di un indotto virtuoso per il territorio.

I vantaggi interessanti

- gli agricoltori, per effetto di un incremento della redditività della coltura;
- i trasformatori, poiché aumenteranno e miglioreranno i loro processi produttivi;
- le imprese agroalimentari che avranno la possibilità di diversificare la **gamma dei loro prodotti**;
- i consumatori finali che potranno disporre di alimenti ad alto valore nutritivo, nutraceutico e gluten free;
- il territorio e l'ambiente perché questa pianta permette di valorizzare le aree marginali mediterranee, contrastando i crescenti rischi di desertificazione.

In occasione del convegno del 23 giugno 2023, tenutosi a Ragusa nella location di "Villa Criscione", sono stati divulgati i primi interessanti risultati ottenuti. In questa sede alcuni dei partner coinvolti hanno illustrato le innovazioni introdotte e sono stati esposti i risultati preliminari delle prove effettuate. Ad oggi sono stati messi a punto i protocolli agronomici che prevedono un impiego più razionale delle tecniche di coltivazione e sono stati installati sistemi di rilevamento dei dati climatici e di umidità (SSD).



Inoltre, sono stati effettuati campionamenti presso le aziende partner finalizzati a tracciare, individuare e definire le cultivar del territorio attraverso l'applicazione di un sistema di caratterizzazione su base molecolare (barcoding). Ogni campione prelevato è stato inizialmente codificato univocamente con le relative coordinate geografiche, successivamente sono stati sottoposti a una accurata caratterizzazione integrata, morfologica e genetica, allo scopo di determinare le diverse varietà di carrubo presenti nel territorio.

I dati rilevati, tutt'ora in corso di elaborazione, hanno dimostrato un'alta similarità genetica sulla base di otto profili molecolari di accessioni prelevati nel ragusano. Al fine di valorizzare i residui di potatura dei carrubi, presso il partner "Consorzio Az. Agricole Fratantonio", è stata collocata una pellettatrice e un biotrituratore per la produzione di pellet dai residui di potatura, trasformando quello che costituisce un costo per le aziende in una risorsa.

Per conoscere i dettagli del progetto e seguire i futuri sviluppi è possibile seguire il sito web <https://gocarrubo.com/>

Presso lo stabilimento del capofila SCF srl sono in corso di realizzazione delle prove di trasformazione finalizzate all'ottenimento di farine di carrube secondo i protocolli messi a punto dal tecnologo alimentare Dott. Luigi Gurrieri e sono state effettuate delle prove di utilizzo delle farine in prodotti alimentari. Ad oggi le prove hanno riguardato la realizzazione di creme dolci spalmabili, confetture a base di carrube, granite di carrube, ecc.. Pur trattandosi ancora di risultati provvisori, si rivelano molto interessanti sia dal punto di vista organolettico che nutrizionale, ed andranno ulteriormente consolidati con le altre prove che saranno condotte nei prossimi mesi.

*Agronomo

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Vuoi ricevere gli aggiornamenti di Terrà per email?

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

#CARRUBE



Oleificio Abbate & Figli, quando la passione e il rispetto per l'ambiente diventa un business vincente



Nasce la grappa alla carruba. CioKarrua, un laboratorio del gusto



Dalla petrolchimica all'agricoltura, la svolta di Vincenzo Barone. L'ex tecnico che parte dal Rifugio Pernamazzone



Direttore editoriale **Dario Cartabellotta**
Direttore responsabile **Gaetano Mineo**
Iscrizione Registro Stampa:
Tribunale di Palermo n.3/2021

Coordinamento editoriale
Antonino Sutera

Informazione & Comunicazione PSR Sicilia 2014-20
Milvia Gjornmark, Agata Imbrogiano

ASSESSORATO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA, DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA PESCA MEDITERRANEA
DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA
Viale Regione Siciliana 2771 - 90145 Palermo

Ultimi Articoli

Casale Romano, oltre cento anni di storia: dalla casa dei massari al resort di turismo rurale

E se la pastorizia fosse il mestiere del futuro? Appuntamento a Petralia Sottana

Legislazione, sfide climatiche e economiche: il percorso verso il riutilizzo delle acque reflue

Colazioni più sicure in Europa, Consiglio Ue approva in via definitiva la direttiva Breakfast

Sicilia en Primeur 2024: celebrando due decenni di eccellenza vitivinicola

Birra siciliana, vorrei ma non posso. Il settore brassicolo isolano stenta a decollare

Coltivazione idroponica hi-tech con sensori e film luminescenti, anche in Sicilia arriva la serra del futuro

Agroalimentare

Editoriali

Eventi e iniziative

Gruppi Operativi

Imprenditori 10 & Lode

La 'Giustizia' Risponde

Multimedia

Pensieri e Parole

Pesca

Politiche Agricole

Produzioni

PSR, Bandi e Graduatorie

Ricerca e Innovazione

Storia e territorio

Tradizione e Fornelli

Zootecnia