



SARDEGNA RICERCHE

PROGETTO CLUSTER TOP DOWN VAGEMAS

TITOLO DEL PROGETTO	Valorizzazione del germoplasma sardo di mandorlo per la produzione di dolci tipici
SOGGETTO ATTUATORE	Agris Sardegna in collaborazione con Porto Conte Ricerche
PRESENTAZIONE	<p>Presupposto di partenza del progetto è che l'uso delle mandorle in Sardegna sia legato prevalentemente alle produzioni dolciarie tradizionali. Le mandorle infatti rappresentano circa la metà della materia prima di prodotti quali amaretti e gueffos, e almeno il 20% di altri prodotti tipici quale il torrone. La mancanza di mandorle sarde ha spinto le imprese dolciarie all'utilizzo delle mandorle californiane caratterizzate da una bassa qualità sensoriale.</p> <p>La superficie mandorlicola della Sardegna è di circa 1.500 ettari, prevalentemente presente nelle aree della Marmilla, Sarcidano, Gerrei, Trexenta, Parteolla, Sarrabus e Ogliastra.</p> <p>Pertanto valorizzare il nostro patrimonio varietale, inserendolo nella filiera dei dolci tipici della nostra isola, potrebbe consentire una ripresa di questo settore in Sardegna. Il progetto si propone di agire su due aspetti della filiera: quello della valorizzazione della mandorlicoltura sarda e quello del prodotto finito dolce attraverso l'ottenimento di risultati direttamente trasferibili alle industrie locali sulla realizzazione e caratterizzazione di dolci tipici a base di pasta di mandorle ottenuti da cultivar sarde di mandorle già da tempo caratterizzate agronomicamente e geneticamente da Agris Sardegna. I dolci tipici prodotti a partire da varietà sarde di mandorlo verranno poi messi a confronto con quelli ottenuti a partire da mandorle di varietà nazionali ed internazionali.</p>
OBIETTIVI E RISULTATI ATTESI	<p>L'obiettivo del progetto verrà raggiunto attraverso le seguenti attività tecnico-scientifiche:</p> <ul style="list-style-type: none">• Scelta delle varietà locali più interessanti di cui testare l'attitudine alla trasformazione in dolci tipici• Analisi chimico-fisica delle mandorle delle varietà oggetto di studio e analisi sensoriale delle mandorle e dei dolci prodotti• Studio dell'idoneità della mandorla sarda alla produzione di dolci• Prove di produzione in azienda, analisi dei prodotti e stima della shelf life dei prodotti ottenuti. <p>Ulteriori attività saranno legate alla disseminazione e valorizzazione dei risultati. Il progetto avrà la durata di 30 mesi e le attività verranno svolte nei campi sperimentali e</p>



SARDEGNA RICERCHE

nei laboratori di Agris, nei laboratori di Porto Conte Ricerche e presso le aziende agricole e le industrie dolciarie coinvolte nel cluster.

Al progetto hanno aderito 10 imprese: 6 mandorlicoltori e 4 produttori di dolci tipici.

I risultati del progetto saranno in sintesi i seguenti:

1. Individuazione della varietà autoctona di mandorlo ottimale per la produzione di dolci tipici.
2. Incremento del panel dei prodotti "Made in Sardinia".
3. Trasferimento del know-how alle imprese.
4. Rilancio del settore mandorlicolo isolano.

AZIENDE COINVOLTE

- HIVU - Lavorazione e confezionamento mandorle - Oliena
- Mendula - Sorradile
- Marco Massaiu Azienda Agricola - Oliena
- Paola Spina - Villamassargia
- Campidano Finest - Villasor
- Azienda Agricola Prisca - San Sperate
- Azienda Pallione di Gino Paolo Sulis - Quartu S.Elena
- Biscottificio Corronca R. - San Sperate
- Esca Dolciaria di Esca S. & C. - Dorgali
- Vita Verde S.S. vivai piante - Orosei
- Antico Dolce Selargino - Selargius
- Cannas Vincenzo Azienda agricola - Loceri
- Pasticceria Dolci tipici di Gavina Delogu - Ittiri
- Muxurida - Samatzai
- Atzori Fiorenzo di Atzori Gianluca & C.- Ales
- Tre Janas Srl - Sassari

CONTATTI Responsabile Scientifico

Daniela Satta
Tel: 079392069
Email: dsatta@agrisricerca.it

CONTATTI Sardegna Ricerche

Graziana Frogheri
Tel: 070 9243 2813
Email: graziana.frogheri@sardegna ricerche.it