

# LA FILIERA DEI FRUMENTI ANTICHI SICILIANI: DALLA PRODUZIONE ALLA REALIZZAZIONE DI PRODOTTI NUTRACEUTICI A BASE DI GRANI ANTICHI E LICOPENE

**Comparto** Frumenti antichi siciliani

**Contesto** Il crescente interesse verso la produzione di grani antichi siciliani ha fatto emergere esigenze degli operatori: i cerealicoltori siciliani mirano al raggiungimento di soddisfacenti livelli produttivi e qualitativi, presupposto necessario per la valorizzazione economica delle produzioni; i trasformatori, mugnai e pastificatori, sono alla ricerca di tecniche di molitura della granella e di produzione della pasta innovative e idonee ad esaltare peculiarità nutrizionali ed organolettiche. Alle necessità degli operatori di filiera si affiancano le esigenze di carattere sociale: maggiore sostenibilità e aumento del valore nutraceutico del cibo.

**Obiettivi** Obiettivo del progetto è promuovere la filiera dei frumenti antichi siciliani con attività di valutazione e collaudo di tecniche e tecnologie innovative, divulgazione e trasferimento alle aziende del know how dell'innovazione, rivolte agli operatori di filiera, produttori, mugnai, pastificatori, inclusi i destinatari finali, i consumatori. Il partner di ricerca si occuperà del trasferimento di know how e di innovazione sia di processo e di prodotto, per offrire nuove opportunità alle aziende dei settori agricolo e agro-alimentare. Gli obiettivi di sostenibilità verranno perseguiti attraverso la valutazione e la verifica dell'efficacia di tecniche e tecnologie "innovative" per la coltivazione dei frumenti antichi siciliani, potenzialmente capaci di aumentare l'efficienza biologica del processo produttivo. Riguardo ai processi di trasformazione verranno realizzate sia prove di macinazione, impiegando molini a pietra con nuovi protocolli, per ottenere semole e paste di qualità.

**Attività** Azione n.1 - Coordinamento monitoraggio, Azione n. 2 -Addestramento, Azione n. 3 - Aspetti agronomici delle coltivazioni del grano duro antico siciliano, Azione n. 4 - Molitura e pastificazione per la realizzazione di pasta funzionale, Azione n. 5 - Confronto tra popolazioni locali e nuovi genotipi di pomodoro coltivati in regime asciutto ed irriguo per l'estrazione del licopene, Azione n. 6- Validazione medica dell'innovazione, Azione n. 7 Comunicazione, promozione e diffusione dei risultati

**Descrizione** Le aziende partner del progetto, rappresentative di diverse condizioni pedoclimatiche del territorio siciliano, hanno ultimato il primo anno del ciclo di coltivazione di varietà locali di frumento duro e popolazioni autoctone e ibridi di pomodoro. Le aziende Cancemi Michele, Ruralia, Marabita Antonino e Red Shell hanno coltivato le popolazioni di frumento Bidì, Timilia, Perciasacchi e Russello. Le raccolte sono state effettuate tra i mesi di giugno e luglio 2021. Le aziende Trapani e Ruralia hanno coltivato le popolazioni autoctone di pomodoro: Corleonese, Pizzutello di Paceco e Pizzutello di Nubia. Hanno inoltre coltivato gli ibridi di pomodoro: Lycostar, Lycobol, Licomec UG124 (Az. Trapani) e Incas F, Inpact F1, Big Rio F1, SU 5197 TP F1 e Brigade (Az. Ruralia). Sono stati rilevati, a cura dell'Università di Catania, i principali dati agronomici. La ditta Chimica Applicata Depurazione Acque ha effettuato le analisi del licopene nelle cultivar di pomodoro. La granella raccolta è stata inviata al Molino Riggi per le prove di molitura, pastificazione e le analisi qualitative degli sfarinati.

**Stato del progetto** Sono in fase di realizzazione la redazione dei protocolli operativi, dei protocolli di prodotto, l'elaborazione dati raccolti e la redazione dei relativi report a cura dell'Università di Catania. Le aziende si apprestano ad effettuare il secondo ciclo di coltivazione delle popolazioni locali di frumento.

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  
FiSiPro

Focus Area  
6a) Favorire la diversificazione, la creazione e lo sviluppo di piccole imprese  
nonché dell'occupazione

## Informazioni

Capofila  
Azienda agricola Cancemi

Periodo  
36 mesi

Partner  
n° 11

Regione  
Sicilia

Comparto  
Filiera cerealicola

Localizzazione  
Caltanissetta, Agrigento, Palermo,  
Catania, Trapani e Siracusa

## Partenariato

Partner:  
Azienda agricola Cancemi Michele  
Università degli Studi di Catania - Dipartimento di Agricoltura,  
Alimentazione e Ambiente (Di3a)  
Ruralia Società Agricola  
Riggi M. & A. Fratelli S.R.L.  
Società Agricola Trapani SRL  
Samperi Società Cooperativa Agricola  
AZIENDA AGRICOLA FADDA FLAVIA  
Azienda Agricola Marabita Antonino  
RED SHELL Società Semplice Agricola  
Chimica Applicata Depurazione Acque di Giglio Filippo E C. S.N.C.  
Organizzazione Produttori Rossa di Sicilia Società Cooperativa Agricola