



## SARDEGNA RICERCHE

### PROGETTO CLUSTER TOP DOWN INNOQUINOA

<b>TITOLO DEL PROGETTO</b>	Valorizzazione e messa a punto della coltivazione della Quinoa per la creazione di prodotti tradizionali da forno innovativi con e senza glutine
<b>SOGGETTO ATTUATORE</b>	<b>Università degli Studi di Sassari – Dipartimento di Agraria</b>
<b>PRESENTAZIONE</b>	<p>Il progetto parte dalla specifica esigenza mostrata dalle aziende agrarie che si occupano della produzione primaria di trovare nuove colture alternative che consentano di diversificare l'offerta rispetto a quella tradizionale, che possano essere coltivate utilizzando lo stesso parco macchine usato per i cereali, e al contempo garantiscano una migliore remunerazione. In tal senso la risposta progettuale verso il settore della produzione primaria deriva da una ricerca di mercato dalla quale è emerso che negli ultimi anni per alcune colture seminatrici, quali il frumento, le quotazioni di mercato hanno raggiunto livelli estremamente bassi tanto che i prezzi attuali non riescono quasi a coprire i costi di produzione sostenuti dalle aziende sarde rendendo così difficile pensare ad un futuro certo per la cerealicoltura. Invece per alcune coltivazioni come quella della Quinoa, che veniva prima definita "minore", negli ultimi 10 anni la remunerazione al produttore in Perù è cresciuta esponenzialmente passando da 300 \$ a tonnellata nel 2004 a 2.774 \$ nel 2014 (fonte: FAOSTAT). Anche in Italia la richiesta di questo pseudocereale ha fatto registrare, come affermato da Coldiretti, un vero e proprio boom che nel solo 2015 ha visto triplicare i quintali importati dall'estero. Questi dati giustificano l'interesse crescente che ha spinto, di recente, l'avvio di progetti sperimentali di coltivazione anche in Italia ancor più giustificati dal contemporaneo cambiamento climatico che viene attualmente registrato; è infatti dimostrato come la variabilità genetica della Quinoa permetta la sua coltivazione nella fascia temperata grazie alla sua tolleranza alla siccità. Pertanto i risultati del progetto prevedono il trasferimento e la messa a punto della tecnica colturale più idonea per la coltivazione della Quinoa negli areali della Sardegna al fine di trovare una coltura alternativa rispetto a quelle tradizionali per trovare poi applicazione nella produzione di prodotti da forno tradizionali.</p>
<b>OBIETTIVI E RISULTATI ATTESI</b>	<p>L'obiettivo generale del progetto è, la valutazione e la messa a punto delle tecniche di processo dell'intera catena produttiva della Quinoa (from farm to fork) al fine di ottenere prodotti tradizionali innovativi. Gli obiettivi generali del progetto saranno conseguiti attraverso i seguenti obiettivi specifici:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1.Valutazione della adattabilità agronomica e della resistenza alle malattie crittogamiche di Quinoa in differenti areali pedoclimatici della Regione Sardegna con ottimizzazione delle diverse pratiche agronomiche da adottare.</li></ol>



UNIONE EUROPEA  
Fondo europeo di sviluppo regionale



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA





## SARDEGNA RICERCHE

2. Sviluppo della formulazione di **prodotti da forno (pane e dolci) con farina di Quinoa** e ottimizzazione del processo produttivo al fine di incrementare il maggior apprezzamento da parte del consumatore.

3. Creazione di un'azione di filiera tra le aziende che potrebbero produrre la Quinoa, che la trasformano (tal quale o sotto forma di sfarinato), le imprese che producono prodotti da forno e le aziende di vendita al dettaglio al fine di incrementare i mercati di vendita e potenziare la competitività delle aziende.

4. Promozione dei prodotti da forno innovativi attraverso sistemi ICT, disseminazione dei risultati e trasferimento delle conoscenze acquisite presso le aziende.

La proposta di progetto consentirà di fornire soluzioni alle criticità evidenziate giungendo ai **seguenti risultati**:

- Costruzione di un sistema colturale per la Quinoa idoneo per gli areali delle aziende isolate.
- Identificazione dei principali problemi fitopatologici e messa a punto delle tecniche colturali atte a contenerli.
- Sviluppo di nuovi prodotti da forno ottenuti con l'utilizzo di farina di Quinoa e ottimizzazione dei processi produttivi.
- Incremento del marketing ed ampliamento del target di mercato dell'impresa.
- Creazione di un'azione di filiera tra le aziende agricole che producono le materie prime, le imprese di trasformazione che producono prodotti da forno fino alle aziende che vendono i prodotti direttamente al consumatore.
- Trasferimento e diffusione dei risultati al sistema imprenditoriale della Sardegna.

### AZIENDE COINVOLTE

- Azienda Mereu Mauro, Sorgono (NU)
- Azienda Paschina Filippo, Villamar (VS)
- Azienda Scaldas Federico, Riola Sardo (OR)
- Azienda Picci Paolo, Serramanna (VS)
- Azienda Gerolamo Sanna, Olmedo (SS)
- Zero G, Sassari (SS)
- Isola della Salute, Gavoi (NU)
- Bon Bons dolci tipici sardi, Alghero (SS)
- Demode Bistrot, Alghero (SS)
- El pultal, Alghero (SS)
- Farmacia Masala, Sassari (SS)
- MAIA Coop. Soc. a.r.l., Alghero (SS)
- Società Agricola Passiu Laura Oristano



UNIONE EUROPEA  
Fondo europeo di sviluppo regionale



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA





## **SARDEGNA RICERCHE**

- Società Agricola F.Ili Runchina Sassari
- Free Gustoso Macomer
- Sa Laurera Azienda Agricola Villanovaforru
- Pasticceria Cannas, Ozieri (SS)
- Su Tizicchi, Sorgono (NU)

### **CONTATTI Responsabile Scientifico**

Costantino Fadda  
Tel 079229273  
Email: cfadda@uniss.it

### **CONTATTI Sardegna Ricerche**

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



UNIONE EUROPEA  
Fondo europeo di sviluppo regionale



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



POR FESR  
SARDEGNA 2014-2020