



MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*



*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

Progetto PYRGI

Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del Mediterraneo

COMPONENTE 3

INDAGINE FITOCHIMICA E SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E ORNAMENTALI

DESCRIZIONE GENERALE



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



REGIONE LIGURIA



Programma cofinanziato con il Fondo Europeo
per lo Sviluppo Regionale



Programme cofinancé par le Fonds Européen
de Développement Régional



*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La componente 3 "Indagine fitochimica e sviluppo dei prodotti agroalimentari e ornamentali" ha visto coinvolti i seguenti partner:

- Centro di Sperimentazione ed Assistenza Agricola di Albenga (CeRSAA);
- Dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi di Pisa (UNIFI);
- Azienda agricola "Le Giaire" di Bianco Maria Grazia di Calizzano (SV);
- Dipartimento di Chimica e Tecnologie Farmaceutiche ed Alimentari dell'Università degli Studi di Genova (UNIGE);
- Hybrida s.r.l.

che hanno proceduto alla definizione di profili nutrizionali e/o aromatici (prodotto 12) di estratti derivanti da specie vegetali individuate nella componente 2.

La componente 3 ha visto, inoltre, la realizzazione, la promozione e la commercializzazione di prodotti alimentari (prodotto 13) da parte del partner Azienda Agricola "Le Giaire", nonché la messa a punto delle schede di lavorazione relative (prodotto 14).

Infine il partner Hybrida s.r.l. ha realizzato attività relative al miglioramento genetico - tradizionale e mediato da tecniche avanzate di laboratorio - volte alla creazione di nuove specie aromatiche utilizzabili a scopo ornamentale (prodotto 15).

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dans la section 3 «Etude phytochimique et développement des produits agroalimentaires et ornementales» ont participé les partenaires suivants:

- Centro di Sperimentazione ed Assistenza Agricola di Albenga (CeRSAA);
- Dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi di Pisa (UNIFI);
- Azienda agricola "Le Giaire" di Bianco Maria Grazia di Calizzano (SV);
- Dipartimento di Chimica e Tecnologie Farmaceutiche ed Alimentari dell'Università degli Studi di Genova (UNIGE);
- Hybrida s.r.l.

Les partenaires ont procédé à l'identification des profils nutritionnels et/ou aromatiques (produit 12) des extraits des espèces végétales identifiées à la section 2.

La section 3 a vu également la réalisation, la promotion et la commercialisation des produits alimentaires (produit 13) du partenaire "Le Giaire", ainsi que la mise au point de fiches concernant les procédés de fabrication relatives des produits alimentaires (produit 14).

Enfin, le partenaire Hybrida s.r.l. a conduit des activités portant sur l'amélioration génétique des plantes - en se servant aussi bien de méthodes traditionnelles que de techniques avancées de laboratoire - et visant à la création de nouvelles espèces aromatiques qui peuvent être utilisées à des fins ornementation (produit 15).

