



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 4

SVILUPPO DEI PRODOTTI ESTRATTIVI

DESCRIZIONE GENERALE



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



REGIONE LIGURIA



REGIONE
TOSCANA



Collectivité
Territoriale de
CORSE
Cullettività
Territoriale di
CORSICA





*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La componente 4 "Sviluppo dei prodotti estrattivi" ha visto coinvolti i seguenti partner:

- Centro di Sperimentazione ed Assistenza Agricola di Albenga (CeRSAA);
- Dipartimento di Economia e Sistemi Arborei dell'Università degli Studi di Sassari;
- Dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi di Pisa (UNIFI);
- Unité de Recherche (UR) 1103 Génétique et écofisiologie de la qualité des agrumes dell'Institut National de Recherche Agronomique (INRA) di Corsica;
- Dipartimento di Medicina Sperimentale dell'Università degli Studi di Genova (UNIGE).

All'interno di tale componente sono stati messi a punto prodotti di natura estrattiva a partire da specie vegetali proprie del bacino del Mediterraneo e, in modo particolare, all'interno delle aree di progetto. Tra le specie più utilizzate a tali fini si annoverano quelle aromatiche (generi *Salvia*, *Rosmarinus*, ecc.)

Nello specifico, con la collaborazione della Farmacia Giusti di Porto Azzurro (Isola d'Elba) a seguito di una manifestazione di interesse della stessa farmacia, l'Università di Pisa ha proceduto alla messa a punto di prodotti cosmetici e nutraceutici con piante aromatiche autoctone dell'isola (prodotti 16 e 17).

La componente 4 ha visto, inoltre, la produzione, in condizioni di coltura artificiale, di alcune specie aromatiche presenti nel territorio del Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano – sotto forma di "baby plants" (prodotto 18). Tale prodotto si inserisce in un percorso di valorizzazione di specie autoctone, che potrà, in un prossimo futuro, essere di stimolo per l'imprenditoria locale attraverso la realizzazione di prodotti originali per quanto concerne il loro packaging ed impiego.

Il partner UNIFI ha inoltre svolto un lavoro di ricerca di tipo etnobotanico, relativamente a piante tradizionalmente usate come coloranti. Sono state quindi individuate piante, sempre appartenenti alla flora dell'arcipelago toscano, da utilizzarsi per applicazioni nel settore tessile e nella cosmesi naturale (prodotto 19).

La componente 4 ha inoltre previsto uno studio, svolto dall'Università degli Studi di Genova, relativo ai prodotti di estrazione di principi attivi utilizzabili sotto il profilo farmacologico (prodotto 20).

All'interno del progetto è stata infine creata una "Rete di Impresa" finalizzata alla valorizzazione del chinotto e dei prodotti da esso derivati (prodotto 21).

Nell'ambito delle attività previste dalla componente 4 del Progetto, l'Università degli Studi di Sassari (UNISS, DIPNET) ha svolto soprattutto ricerche e analisi di campo e laboratorio, finalizzate alla trasformazione del mirto autoctono e domesticato e confrontando il risultato di trasformazione con i prodotti derivanti da raccolte di mirto spontaneo. Il risultato è riportato in una pubblicazione divulgativa "Il mirto specie spontanea e coltivata (prodotto 27).

Infine il partner Unité de Recherche (UR) 1103 Génétique et écofisiologie de la qualité des agrumes dell'Institut National de Recherche Agronomique (INRA) ha condotto degli studi relativamente a varietà di agrumi al fine di ampliarne l'utilizzo all'interno di diverse attività artigianali. La presentazione di quanto ottenuto alle imprese corse di lavorazione di



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNIA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



REGIONE LIGURIA



REGIONE
TOSCANA



Collectivité
Territoriale de
CORSE
Cullettività
Territoriale di
CORSICA





*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

materie prime è stata effettuata il 15 marzo 2011, con l'obiettivo di far conoscere la diversità, promuovere il ruolo di INRA-CIRAD nella conservazione delle risorse genetiche e generare un interesse dei portatori di interesse per arrivare ad un uso il più possibile diversificato rispetto alle sole varietà maggiormente utilizzate.

Alla giornata hanno partecipato una cinquantina di operatori del settore tra cui ristoratori, produttori di confetture, fabbricanti di liquori, produttori di oli essenziali e di cosmetici.

DESCRIPTION DU PRODUIT

À la section 4 « Développement des produits issus de procédés d'extraction » ont participé les partenaires suivants:

- Centro di Sperimentazione ed Assistenza Agricola di Albenga (CeRSAA) ;
- Département d'Économie et Systèmes arborés de l'Université de Sassari ;
- Département de Pharmacie de l'Université de Pise (UNIFI)
- Unité de Recherche (UR) 1103 Génétique et écofisiologie de la qualité des agrumes de l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA) de Corse ;
- Département de Médecine expérimentale de l'Université de Gênes (UNIGE).

Dans le cadre de cette section, des produits issus de procédés d'extraction ont été mis au point à partir d'espèces végétales caractéristiques du Bassin méditerranéen et présentes notamment dans les zones du projet. Parmi les espèces les plus utilisées au cours des travaux de recherche on compte celles aromatiques (genres Sauge, *Rosmarinus*, etc).

L'Université de Pise, en collaboration avec la Pharmacie Giusti de Porto Azzurro (Ile d'Elbe) et suite à l'intérêt manifesté par cette dernière, a développé des produits cosmétiques et nutraceutiques à partir de quelques plantes aromatiques autochtones de l'île (produits 16 et 17).

La production *in vitro* sous forme de baby plantes (produit 18) de certains spécimens de plantes aromatiques présents sur le territoire du Parc National de l'Archipel Toscan a également fait l'objet de la section 4. Ce produit s'inscrit dans un programme de valorisation des espèces autochtones qui, dans un avenir proche, pourra donner une forte impulsion aux entreprises locales à travers la réalisation de produits innovants et originaux du point de vue du conditionnement et de l'utilisation.

Les partenaires de l'Université de Pise ont conduit en outre un travail de recherche ethnobotanique portant sur des plantes utilisées traditionnellement comme colorants naturels. Des spécimens de la flore de l'Archipel Toscan ont été donc identifiés pour étudier leurs applications dans les secteurs du textile et de la cosmétologie naturelle (produit 19).

Toujours dans la section 4, l'Université de Gênes a mené une étude concernant les produits issus de procédés d'extraction et plus particulièrement les substances actives ayant des propriétés pharmacologiques.

Enfin, le projet a comporté aussi la création d'un Réseau d'Entreprises visant à valoriser le chinois de Savone et les produits issus de ce dernier (produit 21).





*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

Dans le cadre des activités faisant partie de la section 4 du Projet, l'Université de Sassari (UNISS, DIPNET) a conduit une activité de recherche ainsi que des analyses de terrain et de laboratoire pour la transformation du myrte indigène et cultivé et en comparant le résultat de la transformation avec les produits résultants de collections spontanées de myrte. Le résultat est bien rapporté dans la publication "Le myrte espèce spontanée myrte et cultivée (produit 27).

Enfin, le partenaire Unité de Recherche (UR) 1103 Génétique et écoфизиologie de la qualité des agrumes dell'Institut National de Recherche Agronomique (INRA) a étudié de variétés d'agrumes afin d'élargir leur champ d'application à diverses activités artisanales.

Les résultats obtenus ont été présentés aux entreprises corses qui s'occupent de la transformation des matières premières. Cette présentation, qui a eu lieu le 15 mars 2011, avait pour objectif de faire connaître la diversité, de promouvoir le rôle qu'INRA-CIRAD joue dans la conservation des ressources génétiques ainsi que de susciter l'intérêt des opérateurs du secteur et de les sensibiliser vis-à-vis d'une utilisation plus diversifiée et moins exclusive des agrumes qui prenne en compte aussi les variétés moins communes.

Une cinquantaine de participants, et notamment des restaurateurs, des confituriers, des fabricants de liqueurs, des producteurs d'huiles essentielles et de cosmétiques ont pris part à cette journée.

