



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 5 COMUNICAZIONE

*Prodotto 22. Comunicato stampa*



REGIONE AUTONOMA 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**

All'interno della componente 5, azione 5.1, è stato realizzato un comunicato stampa riportante gli aspetti generali del programma INTERREG MARITTIMO 2007-2013 ed un breve riassunto delle attività del progetto e dei partner coinvolti.

Il comunicato stampa, allegato 22a, è stato quindi utilizzato come documento di riferimento, da parte degli organi di stampa (tradizionale ed online), ogni qualvolta si volessero pubblicizzare le attività e gli eventi svolti all'interno del progetto.

## **DESCRIPTION DU PRODUIT**

Dans la section 5, action 5.1, un communiqué de presse a été rédigé illustrant les aspects généraux du programme Italie-France "Maritime" 2007-2013 et présentant brièvement les activités du projet et ses participants.

Ce communiqué (annexe n. 22 a) a donc servi de document de référence pour les organes de presse (aussi bien papier qu'en ligne) à chaque fois qu'il a été question de promouvoir les activités et les événements qui se sont déroulés dans le cadre du projet.





*La Cooperazione al cuore  
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur  
de la Méditerranée*

## **PRODOTTO 22a COMUNICATO STAMPA (allegato)**





*La Cooperazione al cuore  
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur  
de la Méditerranée*

## Il progetto PYRGI

### Il programma Interreg Marittimo

La Liguria fa parte, assieme alle Province litoranee toscane, alla Corsica e alla Sardegna, del territorio di elezione del Programma Italia – Francia INTERREG MARITTIMO 2007-2013, programma che si propone di migliorare la cooperazione fra queste aree transfrontaliere in termini di accessibilità, di innovazione, di valorizzazione delle risorse naturali e culturali e di integrazione delle risorse e dei servizi, al fine di accrescere la competitività, a livello Mediterraneo, sud europeo e globale, assicurando la coesione dei territori e favorendo nel tempo occupazione e sviluppo sostenibile.

### Perché l'alto Mediterraneo

L'alto Mediterraneo è il custode di grandi tesori vegetali autoctoni, o importati dall'uomo nel corso di millenni di migrazioni e transumanze, giunti a noi per opera dell'uomo e della selezione naturale. Oggi questi tesori costituiscono in larga parte l'asse portante delle tradizioni agroalimentari e delle produzioni ad uso ornamentale di questo territorio, nonché la fonte – ancora tutta da scoprire – di sostanze importanti per il settore farmaceutico.

### Le peculiarità territoriali

Rosmarino, timo, salvia, basilico, arancio pambucco, chinotto sono solo alcune delle specie da orto, da frutto e anche da ornamento che caratterizzano un territorio stretto tra la montagna e il mare. Alcune di queste sono autoctone, altre sono giunte nel tempo, grazie allo spirito mercantile di un popolo mai soltanto di mare o di terra e come conseguenza di transumanze che hanno arricchito di storie e di culture una stretta lingua di terra dal clima temperato, sorvegliata da cime montuose alte anche oltre 2.000 m slm. Dalla seconda metà del XIX secolo fino alle soglie del secondo conflitto mondiale il chinotto prodotto a Savona e dintorni era esportato in Francia, Regno Unito e Austria, grazie al suo alto contenuto in vitamina C e alla sua facile lavorabilità e conservabilità, con prezzi che spesso andavano oltre gli odierni 50,00 euro ogni mille frutti, quando tutta l'altra frutta valeva meno di un decimo di questo valore. Il basilico, finalmente riconosciuto DOP, è da almeno due secoli il simbolo della cucina ligure ed oggi, trasformato in pesto, è la salsa cruda più consumata al mondo e seconda, in Italia, solo al ragù. Le piante aromatiche, come il rosmarino e la salvia, che da sempre mescolano i loro profumi alla salsedine sprigionata dalle onde del mare rappresentano, dalla seconda metà del XX secolo, il meglio della produzione di piante in vaso del savonese e che, in decine di milioni, varcano i confini della Liguria alla volta dei mercati nord Europei.

Chinotto, basilico, salvia e rosmarino sono solo le avanguardie, i portabandiera di un passato più o meno remoto e del presente produttivo agricolo, di una ricchezza naturale che la Liguria condivide con i territori dell'alto Mediterraneo, assieme al mirto della Sardegna, ai cedri della Corsica e alle officinali dell'arcipelago Toscano. Dalla consapevolezza di questa ricchezza e dalle solide basi della competenza artigianale e del "saper fare" degli abitanti di questi territori si possono aprire opportunità di fare impresa





*La Cooperazione al cuore  
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur  
de la Méditerranée*

e sviluppo, a portata di mano di tutti coloro che, in modo innovativo, vorranno mettersi "in rete", ponendo a fattor comune le proprie capacità imprenditoriali.

Le non facili sfide economiche e umane che hanno inaugurato il nuovo millennio stanno imponendo alle imprese dei territori di tutta l'Unione Europea, e del Mediterraneo in particolare, di adottare strategie non convenzionali del "fare impresa", impegnandosi ad individuare nuove vie e mercati. Nel nuovo scenario che va componendosi, appare chiaro che non basta più tentare di interpretare le richieste e le esigenze del consumatore per assicurarsi una propria nicchia di mercato; occorre, in aggiunta, strutturare un'offerta di prodotti che finalmente sia in grado di connotare un territorio e metta in rete le proprie imprese, costruendo spazi economici precedentemente inesistenti. Se a questo si associa la capacità di costruire un modello sostenibile di sfruttamento delle risorse naturali del territorio, capace di ricavare dalla biodiversità disponibile materie prime e prodotti richiesti dal mercato, succedanei e non surrogati di quelli di largo consumo, ecco che si rendono concretamente applicabili i concetti di "Km zero", di "filiera corta" e di uso intelligente delle risorse naturali. Dalla riscoperta di tradizionali prodotti e trasformazioni alimentari, si sta rapidamente andando verso lo sfruttamento di singole molecole o complessi di sostanze, già ora in parte impiegati per confezionare prodotti cosmetici, o antiossidanti alimentari e candidati nel prossimo futuro a collaborare, come farmaci, al successo di terapie dedicate alla salute umana. E i protagonisti sono sempre gli stessi: gli agrumi, molte aromatiche e officinali e alcune specie vegetali troppo spesso sminuite con il termine di "erbe di campo". Insomma, prebuggiun, chinotto candito di Savona, archibus, marmellate di agrumi, cedrate, liquore di mirto rosso e bianco – solo per citare alcuni prodotti alimentari – assieme a molti nuovi principi attivi utilizzabili per il benessere e la salute delle piante e dell'uomo sono solo un piccolo esempio dell'immenso giacimento di biodiversità su cui ogni giorno camminiamo: il progetto Pyrgi vuole essere un modello possibile e sostenibile di sfruttamento di questo giacimento, in larga parte ancora sconosciuto, o soltanto dimenticato.

## **Il partenariato**

Lo sviluppo di questo tema così complesso, che potremmo definire "asimmetrico" in quanto va a interessare le responsabilità e le capacità di gruppi non omogenei di persone e di istituzioni, è stato portato avanti da un gruppo di lavoro costituito da:

- imprese agricole e agrituristiche (Le Giaire e Hybrida), che hanno potenziato, con il progetto, le proprie attività di ricerca e di sperimentazione nel campo dell'innovazione di prodotto;
- Università (Dipartimento di Economia e Sistemi Arborei – Università di Sassari, Dipartimento di Scienze Farmaceutiche – Università di Pisa, Università di Genova – DIMES – DICTFA), che hanno sostenuto e alimentato questa richiesta d'innovazione, individuando soprattutto molecole e prodotti destinati ad entrare a far parte di produzioni alimentari, o destinati alla cura della persona e del wellness, o, ancora, mettendo a punto strategie di salvaguardia della biodiversità;





*La Cooperazione al cuore  
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur  
de la Méditerranée*

- Centri di ricerca pubblici della Corsica (UR GEQA 20230 San Giuliano – INRA - UR 1103) e liguri (Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola), capaci di trasferire le innovazioni della ricerca di base in concreti strumenti per le imprese;
- Enti (Comune di Celle Ligure), in grado di tradurre alcune delle linee-guida e dei risultati del progetto in misure e azioni territoriali concrete e durature, lavorando per favorire il contatto tra i prodotti sviluppati, le imprese che li hanno messi in produzione ed il consumatore.

Ci auguriamo che il nostro progetto Pyrgi, e la più ampia strategia del programma Interreg Marittimo, possa diventare un modello applicabile per lo sviluppo del territorio, contribuendo a costruire un modello innovativo di economia locale e di rete tra imprese, ricerca e territorio.



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



REGIONE LIGURIA



REGIONE  
TOSCANA



Collectivité  
Territoriale de  
CORSE  
Cullettività  
Territoriale di  
CORSICA

