



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 27. Riviste di settore



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, sono stati pubblicati 1 articolo sulla "Rivista di Frutticoltura e di ortofloricoltura" (allegato 27a) e 4 articoli sulla rivista "Mercurio", il magazine degli Studenti delle Facoltà di Farmacia (allegato 27b):

- 1) Maggio 2013: "Prodotti ortofrutticoli di nicchia: il contributo della ricerca allo sviluppo di nuove opportunità imprenditoriali" (pagg. 54-58) di Maurizio Mulas, riportante una sintesi dei risultati ottenuti con il progetto Pyrgi;
- 2) Dicembre 2010 – Febbraio 2011: "PYRGI – Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del Mediterraneo" (pagg. 11-12) di Emanuela Giacomelli, riportante una sintesi del progetto e delle sue principali attività, nonché l'elenco dei partner coinvolti;
- 3) Marzo 2011 – Maggio 2011: "Dalla parte dei Musei l'apporto della Storia dell'Arte al progetto Pyrgi" di Silvia Massa (pagg. 18-19), riportante una sintesi del lavoro di ricerca sulle ceramiche da farmacia e sui dipinti raffiguranti varie specie botaniche, finalizzato al completamento delle informazioni contenute nel database (prodotto 11);
- 4) Ottobre 2011 – Dicembre 2011: "PYRGI a gonfie vele – Il progetto presentato al 23° Sana (pag. 11)" di Matteo Rosagni, riportante un breve riassunto dell'edizione numero 23 del "Salone Internazionale del Naturale – SANA" di Bologna (prodotto 31g), durante il quale i partner hanno presentato il progetto PYRGI, sottolineandone le funzioni di promozione della cooperazione tra il pubblico ed il privato per la valorizzazione di specie vegetali autoctone, ed i primi risultati ottenuti.
- 5) Marzo 2012 – Maggio 2012: "Piante, salute e bellezza – Il lavoro dello speciale" di Matteo Rosagni (pagina 11), riportante una sintesi del lavoro di laboratorio interattivo svoltosi durante il Festival della Scienza (prodotto 39) e legato al Progetto Pyrgi.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dans la section 5, action 5.1, 1 article a été publié dans le magazine "Rivista di Frutticoltura e di ortofloricoltura" (Journal de Arboriculture fruitière et horticulture) (annexe 27a) et 4 articles dans le magazine "Mercurio", édité par les étudiants de la Faculté de Pharmacie (annexe 27b):

- 1) Mai 2013: "Prodotti ortofrutticoli di nicchia: il contributo della ricerca allo sviluppo di nuove opportunità imprenditoriali" (Fruits et légumes de niche: l'apport de la recherche au développement de nouvelles opportunités entrepreneuriales) par Maurizio Mulas, p. 54-58; cet article présente une synthèse des résultats obtenus avec le projet Pyrgi;





*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

- 2) Décembre 2010 – Février 2011: "PYRGI – Strategia d’impresa in settori di nicchia per l’economia agroindustriale del Mediterraneo" (PYRGI – Stratégie d'entreprise dans des secteurs de niche pour l'économie agro-industrielle du Bassin méditerranéen) par Emanuela Giacomelli, p. 11-12; cet article présente brièvement le projet, ses activités et ses partenaires.
- 3) Mars 2011 – Mai 2011: "Dalla parte dei Musei: l’apporto della Storia dell’Arte al progetto Pyrgi" (Du côté des musées: l'apport de l'histoire de l'art au projet Pyrgi") par Silvia Massa, p. 18-19; cet article résume le travail de recherche mené sur des céramiques pharmaceutiques et sur des tableaux représentant plusieurs espèces botaniques dans le but de compléter les informations contenues dans la banque de données du projet (produit n.11).
- 4) Octobre 2011 – Décembre 2011: "PYRGI a gonfie vele – Il progetto presentato al 23° Sana" (Pyrgi à pleines voiles – Le projet présenté au 23e Sana), par Matteo Rosagni ; cet article est un bref compte rendu de la 23e édition du "Salon international du Naturel – SANA" de Bologne (produit n. 31g). À cette occasion, les partenaires ont présenté le projet PYRGI et les premiers résultats obtenus, en soulignant notamment le rôle actif du projet dans la promotion de la coopération entre les secteurs publique et privé afin de valoriser les espèces végétales autochtones.
- 5) Mars 2012 – Mai 2012: "Piante, salute e bellezza – Il lavoro dello speziale" (Plantes, santé et beauté – Le travail de l'apothicaire) par Matteo Rosagni, dans lequel on relate brièvement l'expérience de laboratoire interactif liée au projet Pyrgi qui s'est déroulée au cours du Festival de la Science de Gênes (produit n. 39).





*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

PRODOTTO 27a.1
ARTICOLO PUBBLICATO SULLA
“RIVISTA di FRUTTICOLTURA e di
ORTOFLORICOLTURA”



SPECIALE SUSINO E ALBICOCCO

- 4 Quando il marketing punta sul colore
FABIO LUNATI
- 6 Sostenibilità economica dell'albicocco in Europa: sistemi produttivi a confronto
ALESSANDRO PALMERI - CARLO PIRAZZOLI
- 14 Maggiori rese negli impianti di susino ad alta densità di piantagione
DANIELE MISSERE - VALERIA ALTAMURA
STEFANO FOSCHI - MARTINA LAMA
- 22 Susino: l'innovazione varietale proposta da Sun World International
MAURIZIO VENTURA
- 26 Atmosfera modificata e 1-MCP per migliorare la qualità post-raccolta
MUSTAFA ERKAN - HAKAN ESKI
- 34 Susine migliori col fusetto ad alta densità; più qualità nelle albicocche a vaso ritardato
LORENA CASTELLARI - PAOLA SCARBI
- 42 Strategie di eliminazione della SO₂ nell'essiccazione di albicocche biologiche
GIOVANNA CORTELLINO - MONICA NUZZI
ALEXA AVITABILE LEVA - SERENA GOBBI



4 Susino: il rinnovamento passa dall'intensificazione culturale



54 Nuove opportunità di reddito con i prodotti ortofrutticoli di nicchia

ECONOMIA E TECNICA

- 48 Il recupero delle risorse genetiche autoctone: patrimonio prezioso per la frutticoltura italiana
CARLO FIDEGHELLI - PETRA ENGEL
- 54 Prodotti ortofrutticoli di nicchia: il contributo della ricerca allo sviluppo di nuove opportunità imprenditoriali
MAURIZIO MULAS



62 Campania: buone prospettive di sviluppo per il settore dei piccoli frutti

RUBRICHE

- 60 Dai frutteti metapontini
DI CARMELO MENNONE
- 62 Il caso Campania
DI CARLO BORRELLI
- 64 Le aziende informano

Nuova e vecchia frutticoltura

Susino e albicocco, due specie diverse, entrambe rientranti nella troppo riduttiva categoria delle drupacee minori, e accomunate da analoghi destini se osserviamo le tendenze produttive degli ultimi anni. Le crisi ricorrenti del settore delle pesche e nettarine hanno spinto i frutticoltori ad esplorare nuove "vie culturali" e le più attenti, sia dal punto di vista tecnico-agronomico, sia per quanto riguarda la vocazionalità dei terreni, sono appunto le susine e le albicocche, sebbene la gestione degli impianti richieda competenze e tecnologie specifiche. Il miglioramento genetico internazionale da diversi anni, soprattutto per l'albicocco, ha consentito di allargare enormemente il panorama varietale, rivoluzionandone completamente, in alcuni casi, lo standard produttivo: se pensiamo all'offerta delle albicocche di oggi, perlopiù caratterizzata da frutti intensamente colorati di rosso, con polpa consistente, buona qualità organolettica, distribuita in oltre 100 giorni di calendario, ci rendiamo conto del grande cambiamento che la ricerca genetica ha saputo generare. Nel susino, sebbene i progetti di breeding, soprattutto a livello nazionale, abbiano ridotto molto l'attività rispetto ai decenni scorsi, la diversificazione di colorazione dell'epidermide, la reintroduzione di frutti a polpa rossa, l'ampio calendario di maturazione e l'adattabilità di molte nuove varietà ad ambienti assai diversificati, ha parallelamente esteso le aree di coltivazione delle susine anche a territori finora inesplorati. Un altro fattore sta orientando e facilitando la crescita delle coltivazioni di susine e albicocche: i nuovi sistemi di impianto, specialmente nelle aree pianeggianti, si stanno direzionando verso una notevole intensificazione, basata su una elevata densità di piantagione, su accurate tecniche di potatura, su piani di nutrizione calcolati ad hoc, su un'impostazione generale che mira alla massimizzazione delle rese sin dai primi anni di vegetazione. Studi recenti

dimostrano che tutto questo si può coniugare anche con l'alta qualità della frutta e con la buona "tenuta" del prodotto nella fase post-raccolta. Ebbene, si auspica che questo accada realmente, poiché la spinta all'allargamento produttivo delle susine e delle albicocche imporrà una crescente competizione commerciale su tutti i mercati, sia quello italiano, molto più pronto a riconoscere e a pagare l'alta qualità (sinonimo di pezzatura elevata, bella presentazione, buone caratteristiche gustative), sia quello internazionale dove, invece, la competizione sarà tutta spostata sul prezzo. Da questo punto di vista l'Italia non dimostra la massima competitività, almeno se messa a confronto con la Spagna, che è il nostro maggiore concorrente sui mercati europei. Dopo susino e albicocco, completano e arricchiscono questo fascicolo di frutticoltura due articoli molto interessanti che riguardano il nostro vecchio patrimonio genetico-varietale: si tratta di una vera e propria risorsa, molto spesso ignorata, utile per improntare nuove linee di miglioramento varietale portatrici di caratteri dimenticati, ma utilissimi (a cominciare dalla tolleranza alle malattie), ma capace anche di generare forme di riscoperta e valorizzazione commerciale da non sottovalutare in questo momento di difficoltà economiche che non risparmia neppure il settore ortofrutticolo. I prodotti autoctoni (lo dimostra il vino), quando legati coerentemente al territorio di origine, quando ottenuti con tecniche rispettose della tradizione, quando portatori di valore aggiunto, anche dal punto di vista nutrizionale, rappresentano davvero una risorsa economica importante per molte micro-aree dove l'ortofrutticoltura vanta lunghissime tradizioni. A fianco del rinnovamento di importanti comparti della frutticoltura industriale specializzata si aprono spazi per la riscoperta della frutticoltura delle tradizioni. È certamente un bel segnale; l'importante è perseguire una giusta ed equa integrazione per dare un'opportunità di crescita al maggior numero possibile di imprese.

U.P.

Prodotti ortofrutticoli di nicchia: il contributo della ricerca allo sviluppo di nuove opportunità imprenditoriali

MAURIZIO MULAS

Dipartimento di Scienze della Natura e del Territorio - Università di Sassari

Tante varietà di ortaggi e frutta, ciascuna con la sua storia che affonda le radici in quella di un territorio specifico. Tanti prodotti trasformati che hanno una ragione di essere all'interno di una economia popolare attenta a valorizzare le risorse alimentari e ciò che può essere oggetto di scambio. Alcuni significativi esempi scaturiti dal Progetto PYRGI in Sardegna.

Le regioni mediterranee costituiscono da secoli un serbatoio di biodiversità che per motivi geologici, climatici, storico-antropologici ed economici ha consentito lo sviluppo di una cultura agroalimentare ricca di variabilità, aperta allo scambio e capace di valorizzare risorse anche povere del territorio (Minuto, 2011).

Nel contesto attuale di una società largamente globalizzata anche sul fronte dell'alimentazione, resistono tracce molto concrete di queste memorie che sembrano appartenere ormai solo alle radici culturali delle nostre civiltà contadine e sono largamente ignorate dalle leggi ferree del mercato e dell'economia. Qui la standardizzazione dei prodotti sembra essere la sola garanzia di qualità, sicurezza igienico-sanitaria ed economicità che in definitiva dovrebbe portarci alla soluzione consolidata del problema della sicurezza alimentare, dimenticando che proprio



▲ Fig. 1 - Pianta di 'Pompia'.

la varietà e variabilità degli alimenti è stata la chiave della sopravvivenza delle generazioni rurali mediterranee del passato.

L'affioramento ricorrente di usi alimentari di piante neglette, di piccole produzioni ortive o frutticole riferibili a specie o cultivar oggi poco utilizzate, ovvero di prodotti trasformati secondo antiche ricette che rendevano più fruibile nel tempo una risorsa alimentare minore, è spesso associato ad una iniziativa di tipo culturale o storica. Da qualche tempo, però, questo "recupero" della memoria agroalimentare delle nostre società rurali ha intravisto nella valorizzazione di alcune filiere tradizionali anche una possibilità di sviluppo imprenditoriale che, sicuramente in controtendenza rispetto agli orien-

tamenti generali del mercato, vede proprio nei limiti geografici, culturali e quantitativi della produzione i suoi principali punti di forza (Gutierrez, 2011). Il prodotto "di nicchia" è prezioso proprio per la sua originalità, la tipicità, la genuinità, il legame con la cultura del territorio e una certa dimensione artigianale che muove la curiosità del consumatore. Questo è spesso anche turista, quindi "consumatore" del territorio nella sua totalità: bellezze naturali, cultura e cibo.

Il progetto di ricerca e sviluppo PYRGI, nell'ambito del P.O. Marittimo Italia-Francia 2007/2013, promuove la "Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del Mediterraneo". Il gruppo di lavoro, che comprende le Università di Sassari, Genova e Pi-

sa, il Ce.R.S.A.A. di Albenga (Sv), la Stazione INRA di S. Giuliano (Corsica), il comune di Celle Ligure (Sv), la Società Ibrida di Sanremo (Im) e l'agriturismo Le Giaire di Calizzano (Sv), è impegnato a promuovere una o più filiere regionali di produzione di un significativo prodotto agroalimentare di nicchia per ciascuno dei partner, attraverso l'interazione tra mondo della ricerca e imprenditoria locale. La ricerca di tipo agronomico, nutrizionale e chimico-farmaceutico può, infatti, trasferire al mondo della produzione agroalimentare nuove conoscenze che possono aggiungere una importante valenza nutraceutica a molte delle produzioni di nicchia, che spesso riguardano frutti poco utilizzati e derivati poco conosciuti. Si tratta di un plusvalore che giunge, forse tardivo e inaspettato, proprio da chi concretamente spesso ha lavorato per la standardizzazione dei prodotti anche ortofrutticoli, contribuendo alla riduzione di quella piattaforma di variabilità che oggi si vuole invece recuperare ed esaltare.

Tra gli altri esempi, oggetto di lavoro da parte del progetto, possiamo citare piante medicinali ed aromatiche ad ampio raggio, dalla salvia al basilico, che nella regione Liguria costituiscono un punto di forza dell'agricoltura specializzata, ma anche un presidio culturale e alimentare irrinunciabile e identitario.

Realtà più specifiche, oggetto di un lavoro di recupero della memoria storica e di valorizzazione imprenditoriale da parte dell'agriturismo Le Giaire di Calizzano (Sv) sono:

- la "zucca di Rocchetta di Cengio", che è una vecchia varietà di *Cucurbita maxima* in grado di arrivare in 180 giorni ad un peso di 35-40 kg e molto utilizzata nel passato per la preparazione di minestre e confetture, salvata grazie a 60 semi conservati nel 1991/92;

- il tanaceto o "Arquebuse" (*Tanacetum vulgare* var. *crispum*), che è una erba da cui si ottiene un liquore tradizionale e con la cui tintura si curavano le ferite da archibugio;
- le castagne essiccate nei tecci di Calizzano e Murialdo (Sv), che sono castagne dal sapore particolare, perché sottoposte ad una lenta affumicatura per circa un mese in caratteristiche costruzioni di pietra dotate di tetto con tegole in legno di castagno (*scandole*);

- il 'Pernabuco' della Contessa di Perialto di Finale Ligure (Sv) che è una

antichissima importazione "autoctona" di Whashington Navel, simile a quella del 'Brasiliano' di Sicilia;

- il chinotto, altra bandiera degli agrumi della Liguria da cui si ottengono bevande e confetture;

- i cedri e il clementine di Corsica che ormai è divenuto una DOP;

- la 'Pompia' (agrumo tipico della Baronia in Sardegna Centro-Orientale);

- il cappero e il capperone di Selargius (Ca);

- il mirto con tutti i suoi derivati gastronomici e da erboristeria;

- la pera Vradonada, la mela Trempa Orrubia, la mela De Isverru e la mela Ranette dalla Sardegna più interna.

A titolo di esempio, assolutamente non esaustivo, si propongono alcuni dettagli su alcune di queste importanti produzioni che hanno saputo imporsi a livello regionale e nazionale.

La 'Pompia' della Baronia

La 'Pompia' è un agrume la cui coltivazione è limitata tipicamente alla regione della Baronia nella Sardegna Centro-Orientale, il cui centro più importante è la cittadina di Sini-scola (Nu) (Chessa *et al.*, 1994). La sua presenza viene citata in Sardegna dal Manca dell'Arca (1780) che battezza questo agrume come *Citrus monstrosa* e lo localizza nell'oristanese (zona di introduzione degli agrumi in Sardegna), dove peraltro non è rimasta alcuna traccia di questa varietà. Si tratta di un probabile ibrido naturale di cedro x limone, secondo quanto indicato in una recente ricerca svolta in collaborazione con le Università di Milano e Catania (Mignani *et al.*, 2004; Lovigu, 2007). Gli ibridi di cedro x limone, individuati come tali, hanno solo nomi commerciali e nessuno finora ha pensato di battezzare con un nome scientifico diverso da quello attribuito dal Manca dell'Arca questa entità tassonomica descritta da vari Autori. La pianta è di taglia abbastanza contenuta come il cedro, poco vigorosa e spinescente in modo variabile (Fig. 1). Fruttifica anche generosamente, pur tendendo



▲ Fig. 2 - Frutto di 'Pompia'.

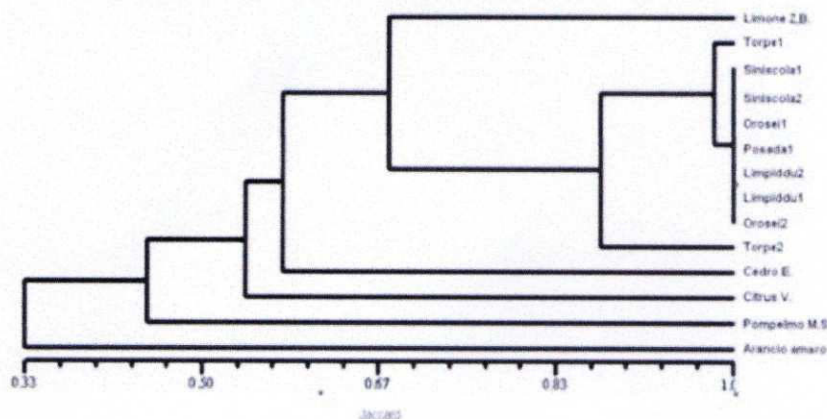
ad alternare. I frutti sono bitorzoluti e disformi, con peso variabile da 300 g a punte di 600 g, con flavedo giallo a maturità e dotati di un grande albedo e polpa acida. La polpa, costituita da circa 13-14 logge ben separabili è di colore chiaro, ha tessitura grossolana, con vescicole grandi e tozze. Il contenuto in succo è modesto, così come il tenore zuccherino, mentre l'acidità è elevata. I semi sono in numero variabile dal 6-7 a 12-13. Il flavedo viene sempre asportato e utilizzato per fare un liquore simile al limoncello, mentre l'albedo viene candito nel miele con due tecniche di preparazione: la prima dopo averlo tagliato a strisciole ("s'aranzada") e la seconda dopo averlo svuotato mantenendolo intero ("sa pompia intrea") (Fig. 3). Si tratta di dolci tipici della Baronia che non possono mancare soprattutto nei matrimoni celebrati nei diversi paesi della zona. Dal 2004 la 'Pompia' e i suoi derivati sono uno dei pochi presidi Slow Food della Sardegna. La ricerca in questo caso si è occupata non solo dell'identità genetica di questo agrume (Fig. 5), ma anche dello studio della sua variabilità morfologica, della raccolta del germoplasma e rilancio della coltura, dell'analisi della composizione dei prodotti a supporto della loro valorizzazione. Recentemente le applicazioni gastronomiche dei canditi di 'Pompia' si sono moltiplicate.

Il caso del mirto

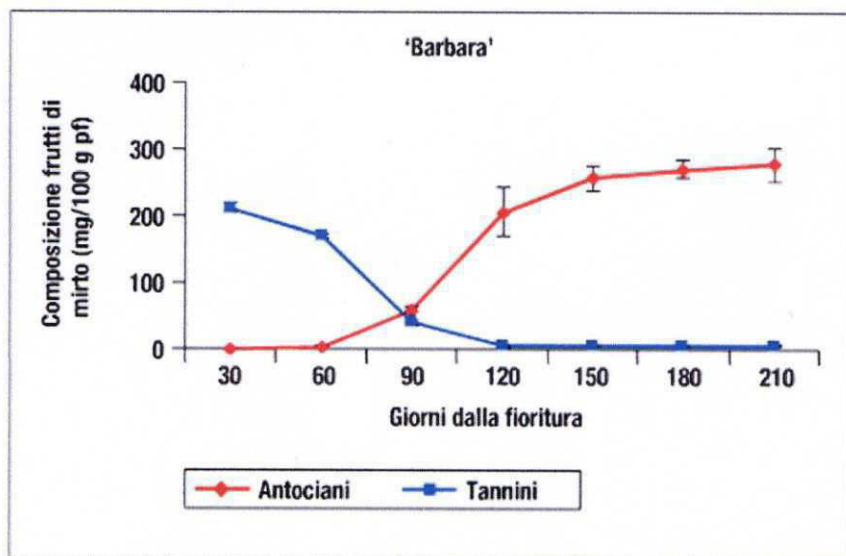
Il mirto (*Myrtus communis* L.) è un arbusto sempreverde tipico della macchia mediterranea. Le caratteristiche aromatiche e la ricchezza



▲ Figg. 3-4 - Le due tipologie di candito ottenute dall'albedo di 'Pompia': "sa pompia intrea" (sinistra) e "s'aranzada" (destra).



▲ Fig. 5 - Dendrogramma derivante dall'analisi dei marcatori molecolari (AFLP) che mostra come tutte le accessioni di 'Pompia' siano raggruppate tra i due probabili genitori cedro e limone.



▲ Fig. 6 - Contenuto di antociani e tannini nei frutti di mirto della cultivar Barbara durante le fasi di sviluppo e maturazione.

dei frutti in antociani a maturazione hanno reso questa pianta interessante come medicinale, aromatica e condimentaria fin dai tempi più antichi della sua diffusione nel Mediterraneo. L'uso dei frutti in infusione alcolica per ottenere liquori, in particolare,

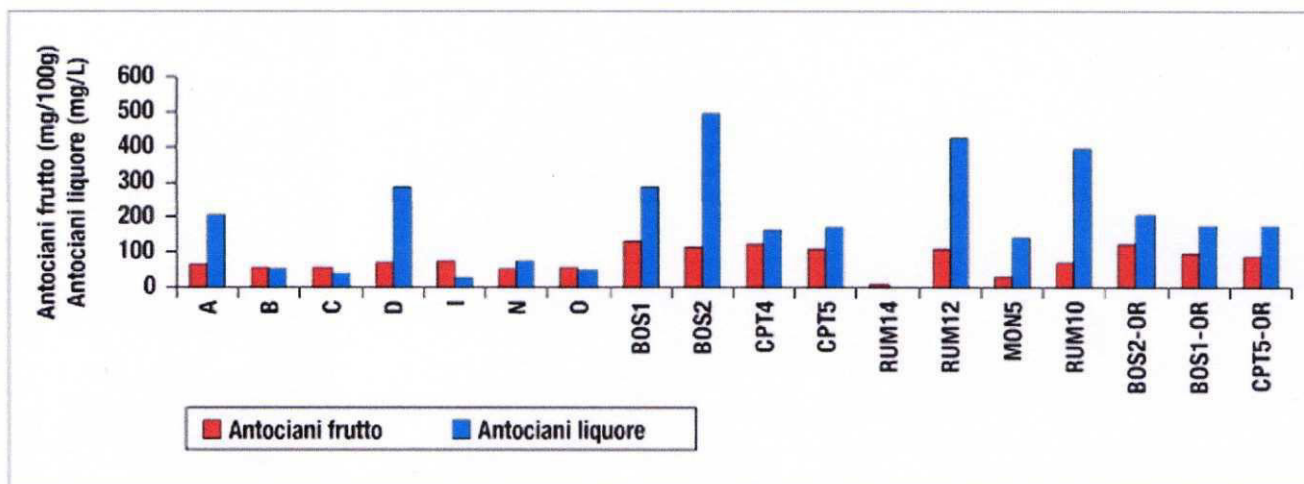
appartiene da secoli alla tradizione alimentare della Sardegna. Negli ultimi decenni questa tradizione ha portato ad una evoluzione del prodotto che pur continuando ad essere preparato a livello casalingo è divenuto anche un prodotto industriale da

oltre tre milioni di litri per anno, con un variegato quadro di piccoli, medi e grandi produttori (Gutierrez, 2011; Mulas, 2011).

La ricerca ha sostenuto questo processo fornendo le basi analitiche per giustificare le proprietà antiossidanti e nutraceutiche delle preparazioni più genuine, ma anche garantendo il supporto alla domesticazione e coltivazione della specie, che oggi consente di evitare i rischi ecologici di mantenere interamente sulle raccolte da piante spontanee un fabbisogno di materia prima così imponente. La coltivazione con modelli sostenibili ha consentito anche di garantire ai trasformatori un prodotto con standard qualitativi mediamente più elevati, essendo ormai ben accertato che il principale indicatore della massima qualità del frutto maturo per l'infusione è il punto di equilibrio tra la curva ascendente dell'accumulo di antociani e quella discendente dei tannini (Fadda e Mulas, 2010) (Fig. 6). Una raccolta mirata a massimizzare la qualità in condizioni omogenee non è ovviamente possibile con il prodotto spontaneo, che quindi inevitabilmente fa registrare standard qualitativi inferiori, come nelle verifiche sperimentali realizzate (Melis et al., 2004) (Fig. 7). Numerosi altri contributi scientifici hanno arricchito le conoscenze dei consumatori sulle proprietà del mirto, così come ad esempio il ruolo dell'acido gluconico nei frutti che compare solo quando questi sono stati raccolti da almeno 15 giorni ed è un chiaro indicatore di senescenza degli stessi (Fig. 8).

Le pomacee del Gennargentu

Le cime più alte della Sardegna superano di poco i 1.500 m. Diverse comunità vivono intorno al massiccio del Gennargentu a quote di circa 1.000 m di altitudine. Qui spariscono la vite e l'olivo e il paesaggio propone boschi di castagno, nocciolo e ciliegio selvatico. Anche le pomacee, insieme al ciliegio, erano e sono largamente coltivate. Spesso le tracce di una frutticoltura relitta, antecedente ai flussi di spopolamento del dopoguerra, sono ancora consistenti e facilmente individuabili in cultivar ben caratterizzate, apprezzate e relativamente diffuse. La cultivar di pero Vradonada appartiene a questo germoplasma che recentemente ha trovato



▲ Fig. 7 - Confronto tra 7 partite di frutti di mirto da piante spontanee e 11 di frutti da piante coltivate. La selezione RUM14 è a frutti non pigmentati.

una valorizzazione soprattutto con la trasformazione. La polpa di questa vecchia e apprezzata cultivar è risultata, infatti, particolarmente adatta alla preparazione di una composta in cui spesso è utilizzata in purezza (Fig. 9), oppure in miscela con polpa della cultivar di melo Trempa Orrubia (Fig. 10), oppure mela De Isverru o mela Ranette.

La mela Trempa Orrubia è una pic-

cola realtà produttiva che ha trovato nel territorio del comune di Ussassai (Og) le condizioni ambientali più favorevoli per una produzione abbondante e intensa colorazione dei frutti. In questo piccolo comune montano dell'Ogliastra si celebra infatti, in ottobre, anche una "Sagra della mela Trempa Orrubia". La mela De Isverru o De Ierru è la tipica mela 'D'inverno' dei comuni montani situati a quo-

te più alte. Il suo pregio maggiore è la grande serbevolezza, che consente di mantenerla in soffitta fino al mese di maggio dell'anno successivo. La mela Ranette si riferisce alla presenza nei vecchi frutteti di diverse tipologie di mele Renetta, tra cui la Renetta del Canada, la Renetta grigia e la Renetta di Champagne.

Questo prodotto veramente di nicchia ("Bontà del Gennargentu")

KIWI SORELI - OPPORTUNITÀ DI AMNISTIA DAL 1 MAGGIO AL 30 GIUGNO LEGALIZZA I TUOI FRUTTETI ADESSO

IP Biogold è una società internazionale di proprietà intellettuale, che in collaborazione con l'Università di Udine sta promuovendo una nuova fase commerciale della varietà Kiwi Soreli in Italia.

Il kiwi **Soreli** ha un PBR registrato UPOV per il territorio della Unione europea EU n° 2008/1319.

È violazione della legge che regola il (CPVO) di essere in possesso di materiale vegetale **Soreli** senza l'espressa autorizzazione del proprietario o di chi lo rappresenta.

Biogold concederà un periodo di amnistia per i coltivatori che hanno piantagioni illegali.

Il periodo di amnistia sarà per una durata di tre mesi a decorrere dal 1° maggio 2013 e fino al 31 luglio 2013.

I produttori saranno in grado di legalizzare i loro impianti attraverso la partecipazione volontaria al modello Biogold.



Dopo la chiusura dell'amnistia i coltivatori illegali si troveranno ad affrontare azioni legali, penali e la possibile distruzione dei frutteti illegali.

I produttori per regolarizzarsi dovranno seguire i seguenti punti:

1. la nuova licenza sarà tra Biogold e il nuovo produttore
2. Una dichiarazione completa di tutte le piantagioni illegali esistenti su tutte le proprietà possedute o controllate dal produttore
3. Una dichiarazione di qualsiasi materiale di innesto dato a terze parti in passato
4. Sarà fatta un'ispezione da parte Biogold e l'azienda sarà segnalata con la posizione GPS di tutti i frutteti **Soreli** con firma dei documenti di mappatura
5. Sarà stipulato un contratto non Propagazione con Biogold
6. Il pagamento di tutte le royalties in sospeso alla conclusione del contratto.

I produttori interessati sono invitati a regolarizzarsi contattando Biogold al più presto

oscar@sorelikiwi.com - tel. 366 7454953 - bruce@sorelikiwi.com



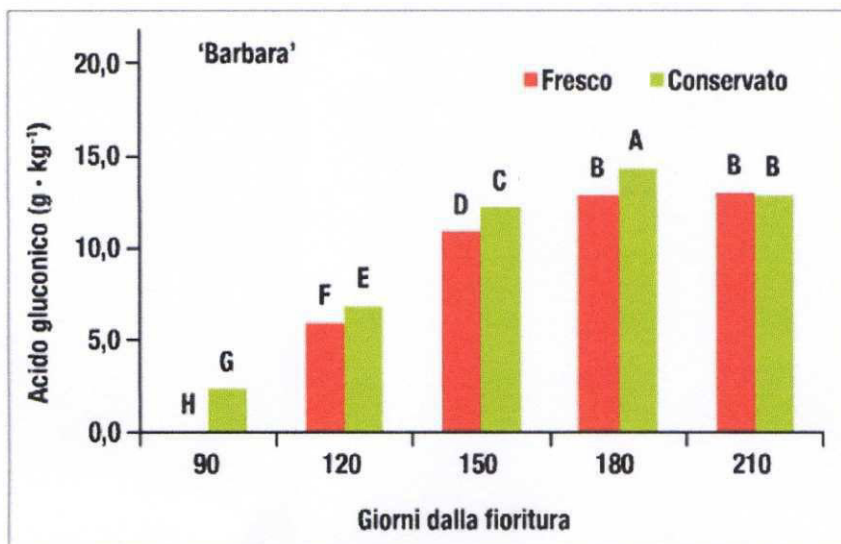


Fig. 8 - Evoluzione dell'acido gluconico nei frutti di mirto della cultivar Barbara durante le fasi di maturazione e senescenza naturale e dopo conservazione a 10 °C per 15 giorni.



Fig. 9 - Coniettura ottenuta dalla polpa di pera Vraddonada.

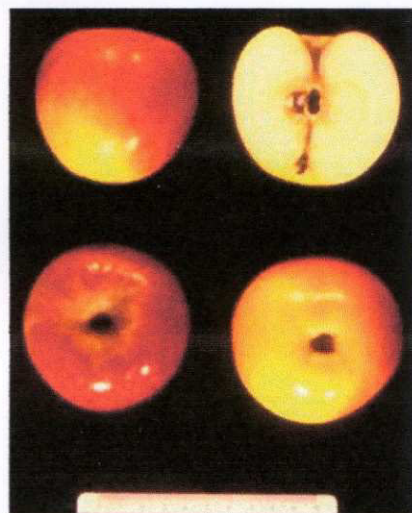


Fig. 10 - Frutti della cultivar di melo Trempe Orrubia (Guancia rossa).

ha trovato un mercato assolutamente d'élite nella ristorazione gestita dalle catene di alberghi di lusso della Costa Smeralda. Eppure queste cultivar sono proprio quelle che venti anni fa furono l'oggetto degli studi per il recupero e la salvaguardia del ger-

moplasma locale delle specie fruttifere, a cui tante risorse ha dedicato il mondo della ricerca (Mulas e Nieddu, 1994; Mulas *et al.*, 1994). Oggi rappresentano bene il concetto di valore aggiunto nei vasetti più piccoli a cui sono destinate.

Conclusioni

Le testimonianze portate dai protagonisti delle filiere produttive di nicchia alla Giornata di divulgazione dei risultati del Progetto PYRGI tenutasi a Sassari il 27 gennaio 2012, mostrano quale sia l'importanza della combinazione del sapere antico con quello moderno per aggiungere valore ad una piccola curiosità alimentare e farla diventare motore di economia nel contesto della società moderna post-globalizzata, un dato di fatto avvenuto senza il supporto di ideologie, una combinazione di necessità e apprezzamento della diversità che, fortunatamente, inizia ad imporsi a livello culturale e dell'analisi economica (Gutierrez, 2011).

Elemento di forza delle tante esperienze presentate è la capacità di essere piccoli, ma significativi, anche grazie allo strumento del "networking". L'idea di fondo del Progetto PYRGI è stata rapidamente condivisa grazie alla presenza sulla rete, sia in televisione sia in "streaming" da www.cersaa.it, seguendo la trasmissione "Agricoltura news".

RIASSUNTO

La tradizione alimentare delle regioni mediterranee è ricca di prodotti che valorizzano

risorse frutticole minori sia con il consumo fresco che con alcune preparazioni destinate a prolungarne la disponibilità. Oggi questi prodotti di nicchia possono costituire delle piccole opportunità di impresa, per chi è disponibile a coniugare il mantenimento di alcune tradizioni con la ricerca che contribuisce a documentare la qualità nutrizionale e spesso medicinale di tali prodotti.

SUMMARY

Traditional foods of Mediterranean regions include small products which are obtained by minor fruit resources both as fresh or processed commodities. Today these niche products may be a revenue opportunity, if the maintaining of tradition in food processing is combined with the scientific information on their nutritional and medicinal properties.

BIBLIOGRAFIA

- Chessa I., Mulas M., Pala M. (1994) - Gli Agrumi. In: "Patrimonio genetico di specie arboree da frutto. Le vecchie varietà della Sardegna". Ed. Delfino, Sassari: 339-360.
- Fadda A., Mulas M. (2010) - Chemical profile changes during myrtle (*Myrtus communis* L.) fruit development and ripening. *Scientia Horticulturae*, 125: 477-485.
- Gutierrez M. (2011). La filiera del mirto: un caso studio di importanza regionale. Atti del Convegno di lancio in Sardegna del Progetto PYRGI "Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del Mediterraneo". Sassari, 26 ottobre: 15-24.
- Lovigu N. (2007) - Caratterizzazione morfologica, biochimica e molecolare di accessioni di pompia (*Citrus spp.*), agrume della Sardegna. Tesi di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie presso l'Università di Milano: pp. 63.
- Manca Dell'Arca A. (1780) - Agricoltura di Sardegna. Ed. Orsino, Napoli.
- Melis R.A.M., Parpinello L., Biscaro S., Perinu B., Cauli E., Mulas M. (2004) - Qualità di bacche di mirto (*Myrtus communis* L.) provenienti da piante coltivate e produzione di liquori. *Italus Hortus*, 11(4): 340-343.
- Mignani I., Mulas M., Mantegazza R., Lovigu N., Spada A., Nicolosi E., Bassi D. (2004) - Caratterizzazione morfologica, biochimica e molecolare di accessioni di 'Pompia', agrume della Sardegna. Atti delle VII Giornate Scientifiche SOI. Napoli, 4-6 maggio.
- Minuto G. (2011) - Presentazione del Progetto PYRGI "Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del Mediterraneo". Atti del Convegno di lancio in Sardegna del Progetto PYRGI "Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del Mediterraneo". Sassari, 26 ottobre: 5-14.
- Mulas M., Nieddu G. (1994) - Il Melo. In: "Patrimonio genetico di specie arboree da frutto. Le vecchie varietà della Sardegna". Ed. Delfino, Sassari: 31-60.
- Mulas M., Chessa I., D'hallewin G. (1994) - Il Pero. In: "Patrimonio genetico di specie arboree da frutto. Le vecchie varietà della Sardegna". Ed. Delfino, Sassari: 61-148.
- Mulas M. (2011) - Attività previste nell'ambito del progetto PYRGI in Sardegna. Atti del Convegno di lancio in Sardegna del Progetto PYRGI "Strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del Mediterraneo". Sassari, 26 ottobre: 27-30.



*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

PRODOTTO 27b ARTICOLI PUBBLICATI SULLA RIVISTA "MERCURIO"





*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

PRODOTTO 27b.2





Mercurio



N° 2-2010

Giornale degli studenti delle Facoltà di Farmacia

dicembre-febbraio

Riforma Gelmini

Perchè ognuno di noi possa farsi un'idea su quello che sta accadendo... Perchè il mare in cui tutto sta cambiando è quello in cui ci troviamo a navigare ...Perchè ognuno possa maturare la propria opinione, e non venga accusato di non conoscere...

Il 30/11/2010 è stata approvata alla Camera dei Deputati la "riforma Gelmini", con 307 sì, 252 no e 7 astenuti. Riportiamo qui di seguito i principali punti.

ADOZIONE DI UN CODICE ETICO

Al momento non ci sono regole per garantire trasparenza nelle assunzioni e nell'amministrazione. Con la riforma viene previsto il varo di un codice etico per evitare incompatibilità e conflitti di interessi legati a parentele. Alle università che assumeranno o gestiranno le risorse in maniera non trasparente verranno ridimensionati i finanziamenti ministeriali.

PARENTOPOLI - Divieto di chiamata, da parte delle università, per docenti che abbiano un grado di parentela "fino al quarto grado compreso con un professore appartenente al dipartimento o struttura che effettua la chiamata ovvero con il rettore, il direttore generale o un consigliere di amministrazione dell'ateneo"

TETTO AI RETTORI - Un rettore potrà rimanere in carica un solo mandato, per un massimo di sei anni, inclusi quelli già trascorsi prima della riforma

...continua a pag. 4

aisfa Mi piace!

Giunto al termine del mio mandato di presidente AISFA Genova, durato un anno per statuto, dalla primavera 2009 a novembre 2010, sento il dovere di ringraziare i molti soci che hanno lavorato accanto a me in questo periodo. Penso all'amica Giulia, ora presidente, che ha collaborato instancabilmente; a Elena che ha svolto il compito di segretario con ottime capacità gestionali; a Francesca e a Carlo, che nella difficoltà non hanno desistito; a Manuel, amico e grafico magnifico; a

Camillo che ha trasmesso al gruppo l'energia necessaria ...Se potessi nominarli tutti non farei altro che esaltare la grande attività di gruppo con la quale AISFA ha lavorato e lavora, un associazionismo, un movimento di esperienze, di idee, e una ampiezza di riferimenti e di contatti che di AISFA disegnano il profilo e ne costituiscono l'essenza. Fin dalla sua fondazione la nostra Associazione si è proposta di accrescere qualità professionali degli studenti di Farmacia, attraverso la realizzazione di attività e servi-



mercurio.farmacia@hotmail.it

aisfa.wordpress.com

IMP - Individual Mobility Project

Uno Stage all'estero

L'Associazione Europea Studenti Farmacia (EPSA) e l'Associazione Italiana Studenti di Farmacia (AISFA) vi propone e vi invita ad aderire a un'iniziativa denominata: Individual Mobility Project (IMP), ovvero progetto di mobilità personale.

• **L'EPSA Individual Mobility Project** è un progetto che dà l'opportunità agli studenti di farmacia, in particolar modo a quelli degli ultimi anni o neo-laureati in farmacia o scienze farmaceutiche, provenienti da tutti gli stati Europei (membri di EPSA, come AISFA) di poter cogliere un'occasione di training professionale o ad avere esperienze di ricerca e sviluppo in qualsiasi campo farmaceutico, uno step ausiliario prima di entrare realmente e pienamente nel mondo del lavoro, prima di iniziare la propria vera vita professionale.

• **Offrendo così:**

- un training e un'esperienza di ricerca e sviluppo assolutamente utili per il futuro, in più pagati e per un periodo variabile che va dai 3 mesi ai 12 mesi;
- un'opportunità unica di conoscere e avere contatto diretto con altri paesi Europei, tradizioni, usanze, culture e capire e far capire le diversità presenti in Europa, esperienze che sono pienamente promosse e supportate dalla Commissione Europea;
- pratica della lingua inglese o della lingua del paese ospitante;
- ricerca e pratica all'estero, dando anche la possibilità agli studenti aderenti di imparare come lavorare in paesi esteri e in ambienti competitivi;
- acquisizione di una certa esperienza, conoscenza delle pratiche lavorative e tecniche di ricerca dalla compagnia ospitante.

• **Come funziona?**



Step 1: Cercare i training disponibili

Step 2: Informarsi sul periodo di applicazione e le eventuali scadenze da rispettare, molto variabili a seconda della nazione, dell'azienda oppure compagnia in questione.

Per questi 2 step, elenco di paesi aderenti, elenco di aziende partecipanti, sarebbe importante e utile consultare il sito dell'EPSA che viene costantemente aggiornato www.epsa-online.orglimp e consultare il coordinatore del proprio paese.

Step 3: Esame di lingua

Una volta fatta la domanda, gli applicanti devono sostenere un esame d'inglese (che consiste in un esame scritto e orale). Gli studenti che possiedono titoli riconosciuti in tutto il mondo, di conoscenza dell'inglese a buoni livelli possono non sostenere questo esame.

Step 4: Pre-selezione dei candidati

Tenuta secondo le regole dell'IMP (Handbook) e in conforme ai requisiti specifici richiesti dal partner. Lo studente deve pagare una quota per l'applicazione e per l'esame di lingua prima che quest'applicazione venga inoltrata da parte del coordinatore locale al partner.

Step 5: Selezione finale

Attualmente l'IMP è attivo in molte nazioni tra le quali **Regno Unito, Italia, Serbia, Svezia, Spagna, Polonia, Turchia, Ungheria e Finlandia, Portogallo** ed ogni anno altre nazioni aderiscono a questo progetto. Sono state create delle collaborazioni con differenti compagnie e istituzioni, arrivando ad avere partner come: *GlaxoSmithKline* (reparto vendita), *Astra Zeneca* (reparto ricerca e sviluppo), *RPN Barcellona* (Regulatory officer), *Facoltà di Farmacia di Helsinki* (reparto ricerca) ecc.

Ivi Toska

Liaison Secretary - IMP Coordinator

PYRGI

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



L'alto Mediterraneo e i territori della Sardegna, della Corsica, della Liguria e della fascia costiera della Toscana sono i custodi di grandi tesori vegetali autoctoni o importati dall'uomo, che oggi costituiscono 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. L'attenzione per la salute ed il benessere del consumatore, nonché la riscoperta e la valorizzazione di prodotti agroalimentari dal grande passato e dal possibile futuro ci hanno invitato a percorrere la non semplice via della valorizzazione e dell'arricchimento della *biodiversità* del Mediterraneo e di alcune produzioni di "nicchia".

Agrumi, basilico, piante aromatiche e officinali sono il nostro punto di partenza per individuare - attraverso azioni ambientalmente sostenibili - sia prodotti agroalimentari che riprendono le tradizioni del territorio, sia estratti naturali utilizzabili a scopo farmaceutico, nutraceutico o agrofarmaceutico, ovvero prodotti capaci di sostituire i tradizionali composti (farmaci per la cura dell'uomo e delle piante) di natura chimica.

Il progetto Pyrgi è quindi finalizzato allo sviluppo di settori di nicchia dell'economia rurale e agroindustriale del nord del Mediterraneo attraverso la valorizzazione multifunzionale di piante spontanee e coltivate tipiche dell'ambiente mediterraneo, o in esso naturalizzate e attraverso il potenziamento della filiera economica che va dal produttore e termina con il consumatore passando attraverso la trasformazione, la promozione e la commercializzazione dei prodotti individuati e ottenuti.

Le attività comprendono: la domesticazione di nuove specie, l'individuazione e la valorizzazione di specie, selezioni ed ecotipi di specie già presenti sul territorio (es. piante aromatiche e mediterranee); lo studio e la messa in atto di strategie per il rilancio, la caratterizzazione e la promozione di specie già coltivate (es. agrumi corsi, basilico genovese, mirto sardo e alcune specie aromatiche ad uso ornamentale quali rosmarino, timo e salvia) come simbolo e rappresentazione del territorio; la riduzione degli input energetici (acqua, fertilizzanti, agrofarmaci) attraverso l'uso di specie e selezioni a basse esigenze; lo studio dell'effetto delle tecniche di coltivazione, dell'ambiente e delle sue modificazioni sulla sintesi dei composti secondari e aromatici; la valorizzazione dei prodotti ottenuti da tali specie attraverso l'attivazione di filiere per lo sfruttamento agro-industriale e commerciale

delle loro caratteristiche di pregio (tra cui la produzione di composti a valenza aromatica, medicinale e nutraceutica) e la commercializzazione finale.

Nel progetto sono coinvolte istituzioni che si occupano di *promozione e valorizzazione* dei prodotti, imprese agricole e di trasformazione, istituzioni o imprese che lavorano per i settori connessi all'agricoltura; la protezione e la valorizzazione delle risorse naturali.

La fase finale della comunicazione è rivolta al consumatore e la promozione dei prodotti prevede il coinvolgimento del sistema degli agriturismi, delle fattorie didattiche e delle farmacie abilitate alla produzione di preparati.

L'area di riferimento è rappresentata dalle 4 zone individuate dal Programma Interregionale per la realizzazione delle attività progettuali: Liguria, Toscana, Sardegna e Corsica.

Le principali attività e operazioni previste sono le seguenti:

valutazione della possibilità di impiego di specie della macchia spontanea mediterranea o coltivate da lungo tempo in area mediterranea; studio delle caratteristiche agronomiche e messa a punto di protocolli per la coltivazione delle specie selezionate al fine di preservare l'habitat naturale di origine e di produrre materia prima idonea alla trasformazione industriale. Individuazione delle specie più promettenti nei diversi areali di produzione sulla base sia della risposta produttiva quanti-qualitativa, che di alcuni importanti aspetti agronomici e di tecnica colturale (moltiplicazione, meccanizzazione, ecc.) al fine di poter garantire la messa a punto di metodologie di raccolta, conservazione ed estrazione applicabili



NEM IMP PLACEMENT

EPSA is now offering you a new IMP placement at the **University of Helsinki, Finland** in **Research!**

Do you want to know everything about this placement?
Contact Ivi Toska: lady_ev@hotmail.it

Individual
Mobility
Project
IMP

anche a livello di aziende agricole di piccole dimensioni e a piccole imprese di trasformazione in una logica di filiera corta; *estrazione* di metaboliti secondari dalle specie selezionate ed identificazione delle specie con maggiori potenzialità produttive ed estrattive; *studio di antiche ricette* per la messa a punto di formulazioni contenenti i principi attivi estratti per uso erboristico o fitoterapico; *analisi crociata e comparata* finalizzata alla validazione delle antiche ricette selezionate; *analisi dei profili terapeutici* e delle indicazioni farmacognosiche descritte in antiche ricette; *valutazione dei profili farmacocinetici e farmacodinamici* di principi attivi sulla base delle osservazioni sperimentali e dei dati attuali reperibili in letteratura; *azioni di formazione ed informazione*: sensibilizzazione delle popolazioni locali, *divulgazione delle informazioni*, diffusione delle conoscenze attraverso progetti con le scuole delle aree interessate e/o fattorie didattiche, *corsi di formazione per operatori del settore* e contestuale promozione e valorizzazione della multifunzionalità delle PMI agricole, agrituristiche e di trasformazione del prodotto vegetale; introduzione di buone pratiche relative a: produzione delle specie selezionate; *gestione e valorizzazione dei residui vegetali*



e dei residui della trasformazione agroalimentare o agroindustriale mediante compostaggio, recupero, riuso; *formulazione di prodotti finali* ad uso di laboratori erboristici, cosmetici e alimentari.

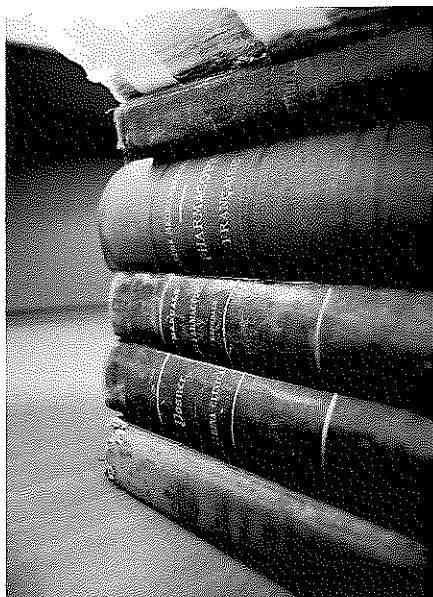
L'Università di Genova partecipa con i seguenti dipartimenti: DIMES (Prof. Marchi, Prof. Pittaluga), DICTFA (Prof. Romussi, Dott. Bisio, Dott. Giacomelli), DIST (Dott. Giacomini, Dr. Bertolini, Dott. Pivetti), DISC (Prof. Schito), DIPTERIS (Prof. Pronzato). Le conoscenze raccolte nelle fasi di studio verranno raccolte in una struttura di database messa a punto in collaborazione con il DIST, che verrà messa sul web.

La parte iconografica del progetto verrà curata dalla Dottoressa Loredana Pessa, Responsabile delle Raccolte Ceramiche dell'Area Cultura e Innovazione - Settore Musei del Comune di Genova, che metterà a disposizione il ricchissi-

mo patrimonio artistico per la costruzione di un archivio di immagini correlate ai temi del progetto, in particolare l'enorme raccolta di vasi e strumenti delle antiche farmacie dei due ospedali genovesi di Pammatone e degli Incurabili e le collezioni di dipinti. Una studentessa dell'Università Cattolica di Milano, Silvia Massa, collaborerà al lavoro come stagista. Una mostra sarà allestita nel corso del 2011 nelle sale delle Antiche Farmacie di Palazzo Tursi.

Al lavoro dell'Università di Genova parteciperanno tanti ragazzi, studenti in tesi e dottorandi. Attualmente sono coinvolti: Simona Merlo, Ilaria Bruschi, Erika De Lucchi, Elena Pozzo, Chiara Pignatiello, Georgia Cutaia, Serena Sciacaluga, Ilenia Orlandi, Giacomo Mele, Emanuele Fracchia.

Emanuela Giacomelli
Commissione Scientifica AISFA



MARITTIMO - IT FR - MARITIME

TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE



*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

PRODOTTO 27b.3





Mercurio



N° 1-2011

Giornale degli studenti delle Facoltà di Farmacia

marzo-maggio

Vogliamo risalire il vento.



Cosmofarma Bologna 13-15 maggio 2011

1° Congresso Nazionale
degli **Studenti di Farmacia**

Dalla parte dei Musei

L'apporto della Storia dell'Arte al progetto Pyrgi

(Testimonianza di un tirocinio)

All'interno del progetto Pyrgi -strategia d'impresa in settori di nicchia per l'economia agroindustriale del Mediterraneo- è stata chiamata in causa anche la Storia dell'Arte, ben rappresentata dalle collezioni dei Musei di Strada Nuova della città di Genova. Quali sono i motivi per cui si è scelto di comprendere il settore artistico nel progetto, che coinvolge già diversi dipartimenti dell'Università di Genova ed è inserito nell'ambito di *Marittimo - It Fr - Maritime*? Il legame diretto è rappresentato dalle ceramiche da farmacia: sui vasi apotecari si trovano dei cartigli dipinti che riportano il nome delle sostanze farmaceutiche che contenevano. La difficoltà iniziale sta nel riconoscere a quali di questi cartigli fanno riferimento i titoli delle antiche ricette raccolte dagli studenti della Facoltà di Farmacia nelle antiche farmacopoee. Per quanto riguarda la raffigurazione di piante sui vasi, non vi sono molti esemplari di specie botaniche da poter studiare. È molto più ampio invece il repertorio di iconografia botanica che si riscontra nei



quadri: per capire l'origine di questo tipo di raffigurazione, è importante fare riferimento ai *florilegi*, testi pubblicati dai primi anni del XVI secolo nei quali si illustravano con estrema minuzia le varie specie botaniche, oltre a uccelli e altri animali. Questi repertori ornamentali che avevano come fonti iconografiche le stoffe, le carte da parati e le stampe provenienti dal

lontano Oriente, influenzano anche la produzione pittorica da cavalletto: a Genova la pittura floreale arriva nel XVII secolo con la mediazione della scuola fiamminga, nel periodo in cui l'affermazione della borghesia mercantile provoca l'affermarsi di nuovi generi oltre ai temi di storia e religione.

Per quanto mi riguarda, ho potuto prendere parte al progetto Pyrgi in qualità di stagista, guidata dalla Dottorssa Pessa, responsabile delle Raccolte Ceramiche dell'Area Cultura e Innovazione – Settore Musei del Comune di Genova.

Camminando lungo Via Garibaldi, la strada più "nobile"



per saperne di più
www.museidigenova.it

A sinistra:
Filippino Lippi, particolare della Pala Lomellini



MARITTIMO - IT FR - MARITIME

TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

della città, si giunge ai due gioielli che custodiscono gran parte del patrimonio artistico della città: il seicentesco Palazzo Rosso e il settecentesco Palazzo Bianco, adibiti a musei da ben più di un secolo. È in questi luoghi che ho trascorso gli ultimi due mesi e mezzo, armata di macchina fotografica, blocco per appunti, libri e cataloghi. Dopo i primi incontri di taglio teorico, nei quali ho scoperto la storia dei palazzi e delle collezioni, è iniziata la ricerca: la strada che ho percorso mi ha portata anche a Palazzo Tursi, che dal 2004 è incluso nell'allestimento museale di Strada Nuova, al Museo Sant'Agostino e al Museo Luxoro, spesso ingiustamente trascurato. Inizialmente ho rintracciato tutti i dipinti che presentavano elementi della flora: fiori, alberi, piante. Sono state scattate molte foto dei singoli dettagli, e le immagini sono poi state organizzate con il numero d'inventario corrispondente. Successivamente la Professoressa Bisio della Facoltà di Farmacia ha proceduto all'identificazione delle piante raffigurate nei dipinti. Una volta segnalati gli esemplari più significativi, soprattutto per le necessità e gli scopi del progetto, sono state compilate schede che raccolgono informazioni sui singoli dipinti: artista, tecnica, cronologia, dimensioni, collocazione, bibliografia specifica. Sono risultati particolarmente interessanti i campi che riguardano il rapporto del dipinto con il contesto genovese, e naturalmente la parte di iconografia e di localizzazione della pianta, e del suo significato nell'opera.

Nel corso delle ricerche e degli approfondimenti, ma specialmente grazie all'aiuto della Dottoressa Pessa, si è fatto sempre più chiaro quel fil rouge che lega strettamente le arti applicate, specialmente i settori della ceramica e del tessile, all'arte pittorica su tavola e tela, attraverso le arti grafiche. Il mondo dell'illustrazione botanica, che grazie a quest'esperienza mi è decisamente più familiare, ora costituisce un tassello concreto nell'ambito della mia preparazione in storia dell'arte, settore in cui continuerò a svolgere i miei studi. Inoltre mi è stata data la possibilità di calarmi nel mondo del lavoro e della ricerca, e conoscere la realtà di funzionamento e mantenimento di un museo, istituzione votata a conservazione, valorizzazione e fruizione. Ma il vero valore aggiunto deriva dalla partecipazione di tante persone diverse, tradizionalmente impegnate in campi eterogenei, che tra di loro sembrano avere poco da spartire. Collaborare a un progetto comune, mettendo insieme ambiti accademici diversi, può contribuire al crearsi di una forma mentis e di un metodo di lavoro non indifferenti.

Il mio stage nell'ambito del progetto Pyrgi finirà in questi giorni, ma la ricerca va avanti! Quindi buon lavoro a tutti, farmacisti, informatici e conservatori museali. E grazie!

Silvia Massa

Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano

Marketing per la Sanità. Logiche e strumenti

Sono venuto in possesso di questo libro durante un seminario svoltosi a Genova alla fine dello scorso anno dal Professor Turchetti in merito ai nuovi servizi in Farmacia.

"Marketing per la Sanità" è un manuale che fornisce gli strumenti necessari per consentire agli operatori del settore di impostare un nuovo rapporto con gli utenti.

Il testo è ricco di esempi e di esperienze tese ad illustrare i principali temi di interesse della disciplina del marketing quali l'analisi di mercato, la segmentazione, il posizionamento, l'orientamento strategico, sviluppo e lancio di un nuovo prodotto, definizione delle strategie distributive, attività di comunicazione e pubblicità.

Ritengo che il testo sia destinato, a tutti gli operatori del sistema della salute, che operano prevalentemente in un contesto amministrativo, clinico o tecnologico ma anche agli studenti di corsi di laurea o post-laurea di facoltà universitarie diverse.

Lorenzo Manca

GLI AUTORI:

Philip Kotler è S.C. Johnson Distinguished Professor di Marketing internazionale presso la Kellogg School of Management della Northwestern University.

Joel Shalowitz è direttore dell'Health Industry Management Program presso la Kellogg School of Management della Northwestern University, dove insegna.

Robert J. Stevens è presidente dell'Health Centric Marketing a Durham in North Carolina e Adjunct Professor presso la University of North Carolina a Chapel Hill.

Giuseppe Turchetti è professore associato di Economia e Gestione delle Imprese presso la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, dove insegna Economia e management in sanità e Management dell'innovazione nel settore biomedicale. logiche e strumenti

ISBN: 978-88-386-6141-9 - Pagine: 528 - Prezzo: € 47,00





*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

PRODOTTO 27b.3





Mercurio



N° 3 2011

Giornale degli studenti delle Facoltà di Farmacia

ottobre-dicembre

Siate affamati. Siate folli.

Sono onorato di essere qui con voi oggi, nel giorno della vostra laurea presso una delle migliori università del mondo. Io non mi sono mai laureato. A dir la verità, questa è l'occasione in cui mi sono di più avvicinato ad un conferimento di titolo accademico. Oggi voglio raccontarvi tre episodi della mia vita. Tutto qui, nulla di speciale. Solo tre storie.

La prima storia parla di "unire i puntini".

Ho abbandonato gli studi al Reed College dopo sei mesi, ma vi sono rimasto come imbucato per altri diciotto mesi, prima di lasciarlo definitivamente. Allora perché ho smesso?

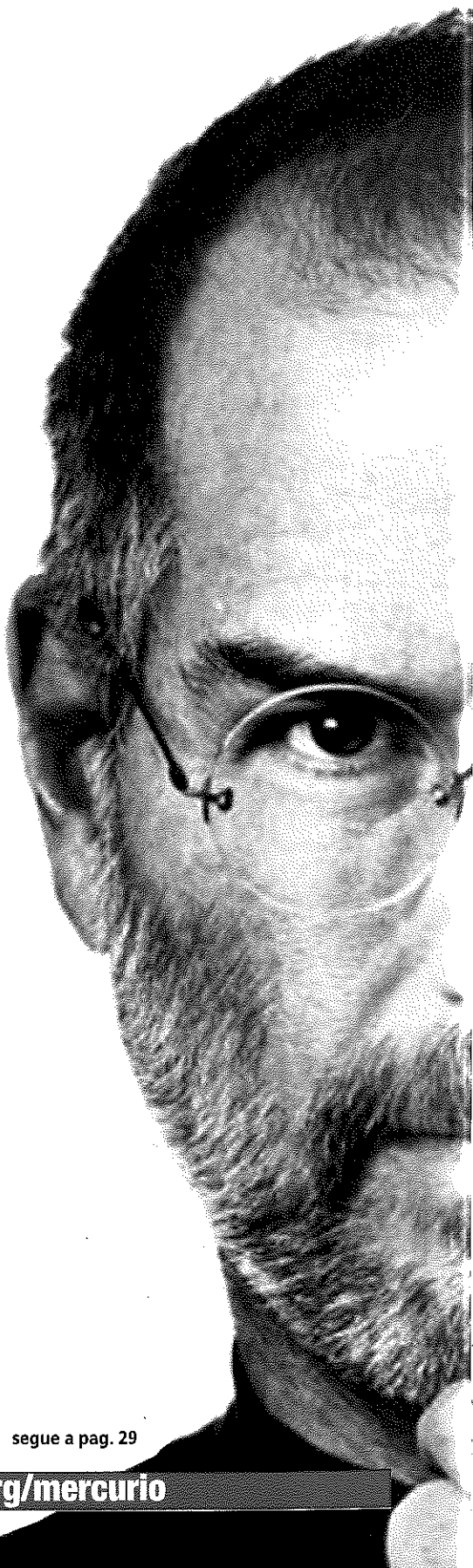
Tutto è cominciato prima che io nascessi. La mia madre biologica era laureanda ma ragazza-madre, decise perciò di darmi in adozione. Desiderava ardentemente che io fossi adottato da laureati, così tutto fu approntato affinché ciò avvenisse alla mia nascita da parte di un avvocato e di sua moglie. All'ultimo minuto, appena nato, questi ultimi decisero che avrebbero preferito una femminuccia. Così quelli che poi sarebbero diventati i miei "veri" genitori, che allora si trovavano in una lista d'attesa per l'adozione, furono chiamati nel bel mezzo della notte e venne chiesto loro: "Abbiamo un bimbo, un maschietto, non previsto; volete adottarlo?". Risposero: "Certamente". La mia madre biologica venne a sapere successivamente che mia mamma non aveva mai ottenuto la laurea e che mio padre non si era mai diplomato: per questo si rifiutò di firmare i documenti definitivi per l'adozione. Tornò sulla sua decisione solo qualche mese dopo, quando i miei genitori adottivi le promisero che un giorno sarei andato all'università.

Infine, diciassette anni dopo ci andai. Ingegnamente scelsi un'università che era costosa quanto Stanford, così tutti i risparmi dei miei genitori sarebbero stati spesi per la mia istruzione accademica. Dopo sei mesi, non riuscivo a comprenderne il valore: non ave-

vo idea di cosa avrei fatto nella mia vita e non avevo idea di come l'università mi avrebbe aiutato a scoprirlo. OK, ero piuttosto terrorizzato all'epoca, ma guardandomi indietro credo sia stata una delle migliori decisioni che abbia mai preso. Nell'istante in cui abbandonai potei smettere di assistere alle lezioni obbligatorie e cominciai a seguire quelle che mi sembravano interessanti.

Non avevo una stanza nel dormitorio, perciò dormivo sul pavimento delle camere dei miei amici; portavo indietro i vuoti delle bottiglie di coca-cola per raccogliere quei cinque cent di deposito che mi avrebbero permesso di comprarmi da mangiare; ogni domenica camminavo per sette miglia attraverso la città per avere l'unico pasto decente nella settimana presso il tempio Hare Krishna. Ma mi piaceva. **Gran parte delle cose che trovai sulla mia strada per caso o grazie all'intuizione in quel periodo si sono rivelate inestimabili più avanti.** Lasciate che vi faccia un esempio: il Reed College a quel tempo offriva probabilmente i migliori corsi di calligrafia del paese. Nel campus ogni poster, ogni etichetta su ogni cassetto, erano scritti in splendida calligrafia. Siccome avevo abbandonato i miei studi ufficiali e pertanto non dovevo seguire le classi da piano studi, decisi di seguire un corso di calligrafia per imparare come riprodurre quanto di bello visto là attorno. Ho imparato dei caratteri Serif e Sans Serif, a come variare la spaziatura tra differenti combinazioni di lettere, e che cosa rende la migliore tipografia così grande. Era bellissimo, antico e così artisticamente delicato che la scienza non avrebbe potuto catturarlo, e trovo ciò affascinante.

Nulla di tutto questo sembrava avere speranza di applicazione pratica nella mia vita, ma dieci anni dopo, quando stavamo progettando il primo computer Macintosh, mi tornò utile. Progettammo così il Mac: era il primo computer dalla bella tipografia. Se non avessi abbandonato gli studi, il Mac non avrebbe avuto multipli caratteri e font spazialmente proporzionate. E se Windows non avesse copiato il Mac, nessun personal computer ora



segue a pag. 29

PYRGI a gonfie vele

Il progetto presentato al 23° Sana

Lo scorso 8 Settembre è stato inaugurato, alla Fiera di Bologna, il 23° Sana, "Salone Internazionale del Naturale" della durata di quattro giorni. Nella giornata di apertura si è tenuto un convegno intitolato "Le piante alimentari, aromatiche e medicinali: potenzialità e motivazioni all'uso", a cura del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche dell'Università di Pisa, volto a presentare gli strumenti di cooperazione tra pubblico e privato nell'area mediterranea per la valorizzazione socio-economica di specie vegetali autoctone.

Durante il convegno sono stati introdotti i progetti finalizzati al raggiungimento di tali obiettivi, tra cui spicca l'ambizioso PYRGI a cui AISFA (Associazione Italiana Studenti di Farmacia) partecipa con la Facoltà di Farmacia dell'Università di Genova (Dipartimenti Di.C.T.F.A. e Di.Me.S.).

Il progetto Pyrgi è finalizzato allo sviluppo di settori di nicchia dell'economia rurale e agroindustriale del Nord del Mediterraneo attraverso la valorizzazione multifunzionale di piante spontanee e coltivate tipiche dell'ambiente mediterraneo o in esso naturalizzate e attraverso il potenziamento della filiera economica che va dal produttore e termina con il consumatore passando attraverso la trasformazione, la promozione e la commercializzazione dei prodotti individuati e ottenuti.

Le attività di progetto comprendono: la domesticazione di nuove specie, l'individuazione e la valorizzazione di specie, selezioni ed ecotipi di specie già presenti sul territorio (ad es. piante aromatiche e mediterranee), lo studio e la messa in atto di strategie per il rilancio, la caratterizzazione e la promozione di specie già coltivate (ad es. agrumi corsi, basilico genovese, mirto sardo e alcune specie aromatiche ad uso ornamentale quali rosmarino, timo e salvia) come simbolo e rappresentazione del territorio, la riduzione degli input energetici (acqua, fertilizzanti, agrofarmaci) attraverso l'uso di specie e selezioni a basse esigenze, lo studio dell'effetto delle tecniche di coltivazione, dell'ambiente e delle sue modificazioni sulla sintesi dei composti secondari e aromatici, la valorizzazione dei prodotti ottenuti da tali specie attraverso l'attivazione di filiere per lo sfruttamento agro-industriale e commerciale delle loro caratteristiche



di pregio (tra cui la produzione di composti a valenza aromatica, medicinale e nutraceutica) e la commercializzazione finale.

Nel progetto sono coinvolte istituzioni che si occupano di promozione e valorizzazione dei prodotti, imprese agricole e di trasformazione, istituzioni o imprese che lavorano per i settori connessi all'agricoltura, la protezione e la valorizzazione delle risorse naturali.

La fase finale della comunicazione è rivolta al consumatore e la promozione dei prodotti prevede il coinvolgimento del sistema degli agriturismi, delle fattorie didattiche e delle farmacie abilitate alla produzione di preparati.

Tra le attività della fase iniziale di progetto vi è la raccolta e l'organizzazione della conoscenza in un database riguardante l'etnobotanica ligure, lo studio bibliografico su antiche farmacopee per la messa a punto di una raccolta di ricette che prevedano l'impiego di droghe vegetali presenti sul territorio e infine uno studio iconografico su opere d'arte presenti sul territorio ligure per la messa a punto di una raccolta di immagini delle specie vegetali selezionate.

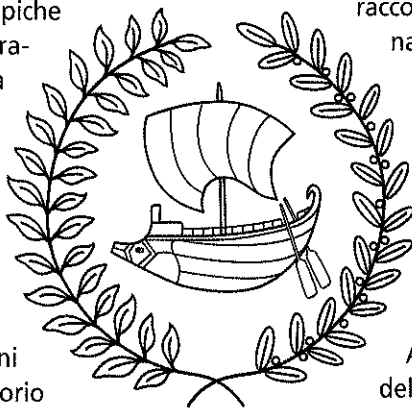
La strutturazione del database è curata dal Dipartimento di Informatica, Sistemistica e Telematica dell'Università di Genova. AISFA si adopera attivamente per trovare studenti interessati a partecipare alla creazione del database ed ha trovato terreno fertile in alcuni degli stessi membri della commissione genovese oltre che in altri studenti della Facoltà.

Al convegno sopra citato ha partecipato una delegazione composta da Dottoresse e studenti tutt'ora attivamente impegnati nel progetto. In particolare le Dottoresse Ilaria Bruschi e Simona Merlo hanno presentato una raccolta di dati preliminare per la messa a punto del database.

Il convegno è stato diviso in sessioni riguardanti rispettivamente lo studio e la valorizzazione delle specie aromatiche e medicinali nel Mediterraneo e le prospettive di finanziamento pubblico e di collaborazione nell'area mediterranea, durante le quali si sono succeduti interventi di numerosi Professori, Docenti, Dottori, Dottoresse ed imprenditori del settore agricolo coinvolti nel progetto.

Matteo Rosagni

Addetto Stampa AISFA Genova





*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

*La Coopération au coeur
de la Méditerranée*

PRODOTTO 27b.4



MERCURIO

n°1 | marzo / maggio 2012

MAGAZINE DEGLI STUDENTI DI FARMACIA

anno V

WWW.AISFA.ORG/MERCURIO

Alziamo la cresta!



*Che cos'è la farmacia
di reparto?*

con il dottor Francesco Cattel

*Medicina
non tradizionale:
facciamo chiarezza*



**SPECIALE DECRETO
LIBERALIZZAZIONI:
COME CAMBIA
LA FARMACIA**



te il servizio offerto può essere più scadente, meno pertinente, a volte anche ingannevole. Per questo motivo lo Stato ha costituito gli Ordini professionali che, al contrario di quanto è divulgato in modo menzognero e vile, sono organi dello Stato che hanno il compito di tutelare gli utenti nei confronti dei professionisti disonesti o non autorizzati né abilitati, punendoli direttamente.

NEL CASO SPECIFICO

Nel settore del farmaco, è molto peggio perché il servizio offerto è di tipo sanitario e quindi coinvolge, non un capriccio, ma un bene del cittadino tu-

telato dalla Costituzione. La "legge di mercato" applicata al bene sanitario significa indurre il cittadino a un abuso o a un cattivo uso di questo bene, convinto da elementi ingannevoli quali pubblicità e sconti e non da elementi oggettivi quali malattie e prescrizioni. Inoltre, spingere le farmacie a una competizione puramente commerciale significa togliere loro il ruolo sanitario che hanno sempre avuto fin dall'istituzione, e costringere i farmacisti ad abbassare il livello del servizio e, in certi casi, anche la qualità del bene. Questo al fine di avere ancora una remunerazione congrua agli anni dedicati alla

preparazione specifica e anche all'investimento effettuato nel tempo, con grave pregiudizio della salute dei cittadini. Chi vuole tutto questo? I nuovi rebarbari, i finanziari che perseguono non più la conquista militare ma il dominio di tutta l'economia mondiale, impadronendosi, mediante le multinazionali dell'energia, della produzione, della pubblicità e del commercio, di ogni bene e servizio. Fino a ridurre i cittadini in una specie di schiavitù economico-mediatica, molto più potente e remunerativa di una schiavitù fisica. ●



Piante, salute e bellezza

Il lavoro dello speciale

di Matteo Rosagni

Facoltà di Farmacia Genova, Addetto Stampa AISFA Genova

Durante l'edizione 2011 del Festival della Scienza, Di.C.T.E.A., Di.Me.S. e AISFA Genova, hanno organizzato un laboratorio interattivo chiamato **"Piante, salute e bellezza: il lavoro dello speciale"**, svoltosi all'interno della mostra "Il giardino della salute Piante del Mediterraneo nelle antiche farmacie liguri" (Palazzo Tursi, 26 Ottobre 2011 - 8 Gennaio 2012), il tutto contestualmente legato al più ampio progetto europeo PYRGI. Durante il laboratorio, immersi nella splendida cornice fornita dall'ampia collezione di antiche ceramiche farmaceutiche presente nelle

sale del palazzo del comune genovese, gli studenti della Facoltà di Farmacia dell'Università di Genova Flavio Fanelli, Samy Gouba, Nicolò Manicardi, Andrea Murru, Andrea Quondamatteo, Matteo Rosagni e Silvia Rum, sotto la supervisione della prof.ssa Bisio e del Professor Romussi, hanno ricreato un esempio di quello che doveva essere il laboratorio dello speciale, il farmacista di un tempo, in un viaggio alla scoperta del mondo delle erbe aromatiche utilizzate in farmacia, durante il quale sono stati mostrati molti campioni delle droghe un tempo (e spesso tutt'ora) utilizzate in ambito farmaceutico, spie-

gando i metodi di lavoro ed utilizzo delle stesse, al fine di creare medicinali ed unguenti, tra cui infusioni, decotti e distillati. Erano presenti strumenti originali ora in uso come pilloliere, suppostiere, distillatori fino ad uno strumento più moderno quale il microscopio ottico, del quale è stata spiegata la fondamentale importanza avuta nel corso dei secoli per il progresso scientifico, dando la possibilità a ciascun intervenuto di vedere un campione di droga vegetale sotto la lente dell'oculare o a video, attraverso una apposita telecamera collegata ad un portatile. ■