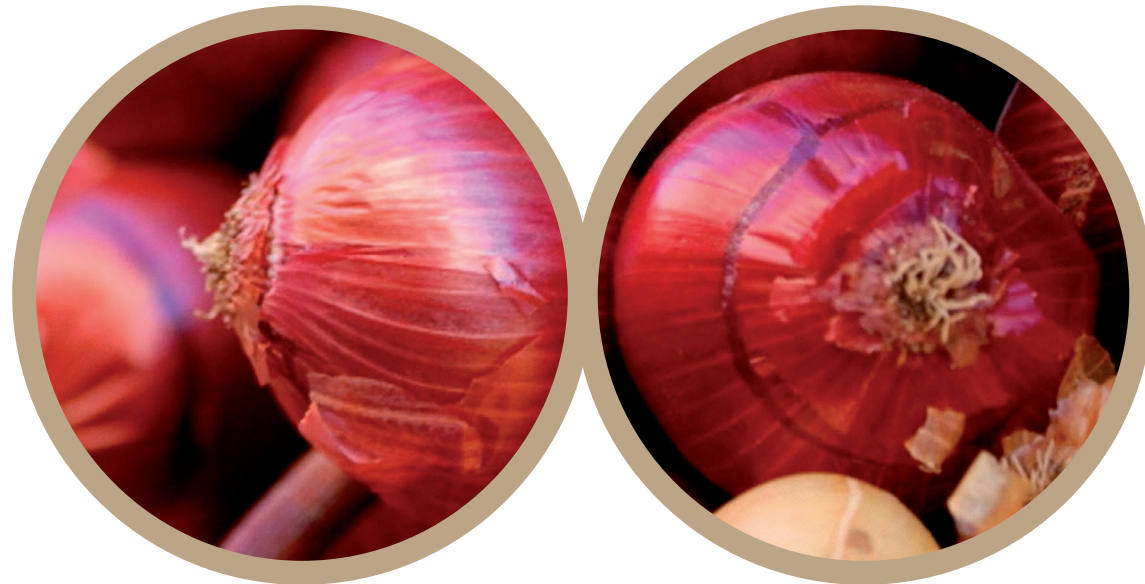


Progetto Cipolla di Cannara

Partenariato

3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a.r.l.
Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Scienze Farmaceutiche
Consorzio Cipolla di Cannara
CIA Umbria Servizi all'impresa S.r.l.
Azienda Agricola Catarinucci Italo e Biagioni Angeli Sonia
Azienda Agricola Migliorati di Luchetti Giovannella
Azienda Agricola Di Porzio Domenico



misura
>> 124
PSR Umbria 2007-2013

COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO
DI NUOVI PRODOTTI,
PROCESSI E TECNOLOGIE NEI SETTORI
AGRICOLO, ALIMENTARE E FORESTALE.



Regione Umbria



3A - Parco Tecnologico Agroalimentare
dell'Umbria Soc. cons. a r.l.
www.parco3a.org

Prospettive di innovazione,
valorizzazione e riconoscimento della
Cipolla di Cannara attraverso processi di
trasformazione agroindustriale

CONVEGNO FINALE

Martedì 09 giugno 2015 - ore 09.30

AUDITORIUM COMUNALE

Cannara (PG)

La coltivazione della cipolla a Cannara che ha origini antiche si è sviluppata grazie all'abbondanza di acqua, alla conformazione ed alle caratteristiche geo-pedologiche del terreno. In particolare la ricchezza in argilla e la buona presenza di minerali, soprattutto di potassio, così come il tenore non elevato di sostanza organica rendono i terreni ricadenti nel comprensorio di Cannara ottimali per la coltivazione e l'ottenimento di un prodotto di qualità particolarmente elevata, con bulbi di dimensioni medio-grandi e altamente serbevoli, contraddistinti da particolare morbidezza, dolcezza al gusto e da un'ottima attitudine alla trasformazione. Considerando l'importanza che riveste la Cipolla nel Comprensorio del Comune di Cannara risulta fondamentale adottare interventi atti a salvaguardarne la tipicità ed incrementare la sostenibilità economiche ed ambientale della coltura. In quest'ottica è stato sviluppato il presente progetto che sostenuto dalla Amministrazione Comunale di Cannara, nasce dalla collaborazione di produttori rappresentati dal Consorzio Cipolla di Cannara, due aziende di trasformazione di prodotti agroalimentari, l'Azienda Agricola Migliorati di Luchetti Giovannella e l'Azienda Agricola di Porzio Domenico, CIA Umbria Servizi all'impresa S.r.l., Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Scienze Farmaceutiche e 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a.r.l.

Obiettivi

Il progetto ha come obiettivo principale l'introduzione di innovazioni di processo e di prodotto nella filiera della Cipolla di Cannara al fine di valorizzare sia l'ortaggio fresco sia i prodotti che derivano dalla sua trasformazione. Nello specifico il progetto mira a:

Caratterizzare la Cipolla di Cannara dal punto di vista nutraceutico, attraverso l'individuazione e la quantificazione di specifici amminoacidi contenuti nella cipolla fresca coltivata a Cannara, evidenziando le differenze rispetto ad altri campioni della stessa tipologia provenienti da altre zone d'Italia

Introdurre tecniche colturali che consentano una maggiore sostenibilità economica ed ambientale, con particolare riguardo alla gestione delle risorse idriche

Sviluppare i prodotti derivati dalla lavorazione della cipolla di Cannara fresca: Mostarda di Cipolla Rossa di Cannara e Brandy e Formaggio con Cipolla Rossa di Cannara

Sviluppare nuove strategie per lo sviluppo commerciale della Cipolla di Cannara fresca e dei prodotti derivati

Attività

Realizzazione delle prove agronomiche per la messa a punto di tecniche che consentano una razionalizzazione nell'impiego delle risorse idriche garantendo una maggiore sostenibilità economica ed ambientale alla coltivazione della cipolla di Cannara.

Caratterizzazione nutraceutica della cipolla di Cannara fresca: Identificazione, quantificazione e valutazione del profilo aminoacidico mediante HPLC dei composti presenti in campioni di cipolla fresca di Cannara.

Progettazione e collaudo di processi idonei alla produzione dei derivati dalla lavorazione della cipolla di Cannara (mostarda di cipolla di Cannara e Brandy, formaggio con Cipolla di Cannara)

Realizzazione di prove per la produzione dei trasformati: mostarda di cipolla di Cannara e Brandy, formaggio con Cipolla di Cannara

Analisi degli aspetti organizzativi e relazionali della filiera della cipolla di Cannara e definizione delle strategie per lo sviluppo commerciale del prodotto fresco e dei trasformati.

Risultati attesi

Introduzione delle innovazioni di processo e di prodotto nella filiera della cipolla di Cannara

Miglioramento del processo produttivo della cipolla di Cannara, definendo idonee tecniche colturali che, garantendo la sostenibilità economica ed ambientale, permettano l'ottenimento di prodotti di qualità elevata le cui peculiarità siano confermate dalle analisi di caratterizzazione fisica-chimica, organolettica e nutraceutica

Sviluppo di idonei processi di trasformazione che consentano la produzione industriale di alimenti innovativi di pronto utilizzo ottenuti a partire da cipolla di Cannara fresca

Individuazione di nuove strategie e canali commerciali idonei a garantire lo sviluppo della filiera della cipolla di Cannara e dei prodotti trasformati



Programma

> 09.30 Registrazione dei partecipanti

> 10.00 Saluti

Fabrizio Gareggia - Sindaco del Comune di Cannara
Federico Bibi - Assessore all'Agricoltura del Comune di Cannara
Simone Filippucci - Presidente del Consorzio Cipolla di Cannara

> 10.30 Interventi

Cipolla di Cannara: prospettive e strategie di sviluppo

Catia Mariani - Direttore Generale CIA Umbria

Il progetto Cipolla di Cannara e le prove agronomiche per la messa a punto di tecniche per un uso razionale della risorsa idrica

Luciano Concezzi, Andrea Massoli - 3A-PTA

Valutazione della composizione aminoacidica in campioni di cipolla rossa di Cannara

Benedetto Natalini, Maura Marinozzi, Roccaldo Sardella
Dipartimento di Scienze Farmaceutiche Università degli Studi di Perugia

LE PROVE DI PRODUZIONE DEI TRASFORMATI

La mostarda di cipolla di Cannara e Brandy

Elisa Migliorati - Az. Agricola Migliorati di Luchetti Giovannella

Il formaggio con Cipolla di Cannara

Emiliano di Porzio - Az. Agricola Di Porzio Domenico

> 12.00 Dibattito

> 12.30 Conclusioni

Giuliano Polenzani - Dirigente del Servizio Politiche per l'innovazione Regione Umbria

> 13.00 Degustazione dei prodotti oggetto della sperimentazione