

Dipartimento Agricoltura, Alimentazione e Ambiente

## Valorizzazione del ficodindia, Rosa Palmeri premiata all'Expo

*La ricercatrice del Dipartimento Agricoltura, Alimentazione e Ambiente ha vinto il prestigioso "International Award 2015" dell'Unido, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per lo Sviluppo Industriale che assiste i Paesi in Via di Sviluppo, nell'ambito dell'esposizione universale in corso a Milano*

07 settembre 2015

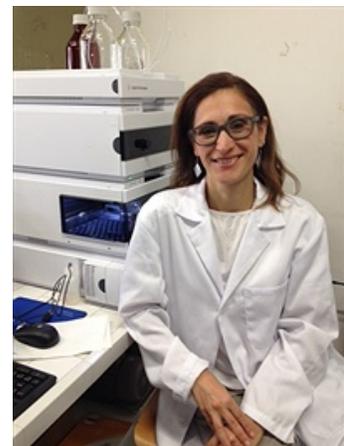
di Alfio Russo

Valorizzare il ficodindia attraverso una strategia di innovazione agronomica, tecnologica ed economica finalizzata ad una produzione ecosostenibile di un prodotto di qualità e ad elevato valore aggiunto con conseguente allungamento del calendario produttivo.

Un obiettivo raggiunto grazie al progetto "Valorizzazione dei frutti di fichi d'India (*Opuntia ficus indica* L. Miller) per una produzione ecosostenibile e di qualità" realizzato dalla ricercatrice Rosa Palmeri del dipartimento Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A) dell'Università di Catania. Un progetto che ha conquistato, nei giorni scorsi, il prestigioso "International Award 2015" dell'Unido, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per lo Sviluppo Industriale che assiste i Paesi in Via di Sviluppo (PVS) e quelli con economie in transizione, al fine di favorire uno sviluppo industriale sostenibile e la cooperazione internazionale tra le imprese, che ha sede a Vienna e a Roma.

A premiare la ricercatrice misterbianchese, all'esposizione universale Expo Milano 2015, è stato il commissario unico dell'Expo, Giuseppe Sala, insieme con il direttore di UnidItaly, Diana Battaglia.

"Il concorso bandito da Unido, inserito nell'ambito di Expo 2015, è stata un'occasione unica per poter valorizzare le potenzialità del progetto - ha spiegato Rosa Palmeri -. La



notizia del premio mi ha colta di sorpresa, insieme con gli apprezzamenti ricevuti durante la cerimonia di premiazione, in presenza del commissario dell'Expo, Giuseppe Sala, il quale ha voluto premiare personalmente il progetto, un'idea progettuale che si inquadra perfettamente nello spirito e negli obiettivi dell'Expo 2015. Spero che questo progetto rappresenti uno strumento valido per apportare sviluppo nel territorio".

"L'idea progettuale ha come scopo la valorizzazione del ficodindia attraverso l'utilizzo dei frutti di prima fioritura per la produzione ecosostenibile di un prodotto di qualità e ad elevato valore aggiunto ed il conseguente allungamento del calendario di produzione - ha spiegato la ricercatrice - il ficodindia, infatti, è la cactacea sicuramente più conosciuta, diffusa e apprezzata in diversi paesi del mondo, ma non sufficientemente sfruttata per le reali potenzialità dei suoi frutti e queste riguardano sia la polpa, sia i sottoprodotti, semi e bucce. I frutti, infatti, contengono fibre, carboidrati, carotenoidi, minerali, aminoacidi, vitamina C, polifenoli e flavonoidi. Nei semi sono presenti proteine e lipidi, mentre le bucce sono costituite essenzialmente da polisaccaridi. Il processo di lavorazione innovativo, composto da semplici operazioni unitarie, ottimizzabili per una produzione ecosostenibile, permette di avere un prodotto contenente esclusivamente polpa di fico d'india, lasciando, al contempo, inalterate le caratteristiche sensoriali (colore e aroma) e nutrizionali della polpa. Rispetto al frutto fresco, altamente deperibile, tali caratteristiche permangono nel prodotto, per più di 12 mesi, con una disponibilità sul mercato della polpa per tutto l'anno. Dai sottoprodotti principali, semi e bucce, è possibile, inoltre, ottenere ingredienti funzionali ad elevato valore aggiunto per diverse applicazioni agro-industriali".

Un progetto che, come spiega la ricercatrice, avrà anche "un impatto innovativo e tecnologico per le aziende produttrici, un'importanza agronomica per il territorio in cui è prodotto ed anche per la valorizzazione ed inserimento del prodotto sul mercato".

"L'impatto innovativo si ha, dal punto di vista tecnologico, per le aziende produttrici di preparati e prodotti a base di frutta di elevata qualità, essendo il prodotto privo di conservanti e altri additivi - sottolinea la dottoressa Palmeri -. Di notevole rilievo anche l'importanza agronomica, legata alla valorizzazione del territorio per la produzione e l'impiego dei frutti di prima fioritura, che rappresentano un prodotto biologico con basse esigenze nella fase di produzione in campo. L'introduzione sul mercato di un prodotto ottenuto da un processo ecosostenibile, da cui è anche possibile derivare sottoprodotti utilizzabili in diversi settori dell'industria agroalimentare, farmaceutica e cosmetica, si traduce in una diversificazione ed innovazione della fetta di mercato, in Italia e all'estero, che la valorizzazione del fico d'india apporterebbe".

Ricadute importanti anche per i Paesi in via di sviluppo con climi arido-secchi. "La produzione e la valorizzazione del frutto di prima fioritura - evidenzia la Palmeri - sarebbe particolarmente interessante per i Paesi in via di sviluppo con climi arido-secchi, che non permettono un'ampia diversificazione delle coltivazioni, se non a seguito di notevoli investimenti. Le condizioni pedo-climatiche favorirebbero la coltivazione e diffusione della coltura in zone incolte, innescando un processo di bonifica del territorio, inoltre la disponibilità di radiazione solare permetterebbe la trasferibilità del processo produttivo a basso impatto ambientale".