

Frutta a guscio, presentati i risultati del progetto CREA "VALORE IN CAMPO"

Costruire una filiera nazionale della frutta a guscio più produttiva, resiliente e competitiva: è l'obiettivo del progetto [VALO.RE. I.N. CA.M.P.O.](#), finanziato dal Masaf e coordinato dal CREA, che ha presentato a Roma i risultati finali delle attività di ricerca su nocciolo, castagno, carrubo, mandorlo e pistacchio. Un lavoro che punta a valorizzare varietà legate al territorio e a migliorare la qualità delle produzioni fresche e trasformate.

A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA

Frutta in guscio, progetto Crea-Masaf per valorizzare una filiera al 100% italiana

Presentati i risultati finali di VALO.RE. I.N. CA.M.P.O.

(ANSA) - ROMA, 23 GEN - Incrementare la competitività del settore nazionale della frutta a guscio attraverso la valorizzazione di varietà, anche maggiormente legate al territorio, che favoriscano la qualità delle produzioni fresche e trasformate. Questi gli obiettivi del progetto VALO.RE. I.N. CA.M.P.O. ("Azioni di VALOrizzazione e REcupero per le filiere Italiane di Nocciolo, CAstagno, Mandorlo, Pistacchio e carrubO"), finanziato dal Masaf e coordinato dal Crea, in collaborazione con le Università di Torino, Firenze, Bari, Palermo e Catania. Ieri a Roma sono stati presentati i risultati finali. Il progetto ha coinvolto 13 unità operative, si è articolato in 5 linee di ricerca principali, incentrate sulla valorizzazione e il recupero delle filiere castanicola, mandorlicola, pistacchicola, carrubicola e sull'analisi statistico-economica della filiera. Il Crea, attraverso i suoi centri di ricerca, ha garantito un'ampia partecipazione del mondo operante nel settore della frutta a guscio (imprenditori agricoli, trasformatori, vivaisti) al fine di disseminare le conoscenze acquisite dal partenariato in tema di miglioramento genetico e vivaismo, tecnica colturale, patologia vegetale, sostenibilità e innovazione di processo e di prodotto. Tra i risultati evidenziati, quelli derivanti da strategie di irrigazione e metodi di monitoraggio per migliorare l'efficienza nell'uso dell'acqua per i mandorleti, che si trovano ad affrontare le sfide del cambiamento climatico. Lo studio dimostra che è possibile risparmiare fino a più del 20% di acqua senza compromettere resa e qualità della produzione. Ottime prospettive anche dalla valorizzazione delle produzioni castanicole meno pregiate attraverso prodotti ancora poco utilizzati come la birra alle castagne e l'idromele da miele di castagno: il progetto ha mappato a fine 2025 più di 100 referenze di birre artigianali a base di castagne (frutto, farina e/o miele) prodotte da circa 70 birrifici in tutta Italia. Buone prospettive in tema di economia circolare arrivano, infine, dai residui della lavorazione dei semi di carrubo, considerati fino ad oggi scarti industriali, che possono diventare una risorsa preziosa per la produzione di energia e ammendanti agricoli. (ANSA).

Frutta in guscio, progetto Crea-Masaf per valorizzare una filiera al 100% italiana

Presentati i risultati finali di VALO.RE. I.N. CA.M.P.O.



Incrementare la competitività del settore nazionale della frutta a guscio attraverso la valorizzazione di varietà, anche maggiormente legate al territorio, che favoriscano la qualità delle produzioni fresche e trasformate.

Questi gli obiettivi del progetto VALO.RE. I.N. CA.M.P.O. ("Azioni di VALOrizzazione e REcupero per le filiere Italiane di Nocciolo, Castagno, Mandorlo, Pistacchio e carrubO"), finanziato dal Masaf e

coordinato dal Crea, in collaborazione con le Università di Torino, Firenze, Bari, Palermo e Catania. Ieri a Roma sono stati presentati i risultati finali.

Il progetto ha coinvolto 13 unità operative, si è articolato in 5 linee di ricerca principali, incentrate sulla valorizzazione e il recupero delle filiere castanicola, mandorlicola, pistacchicola, carrubicola e sull'analisi statistico-economica della filiera. Il Crea, attraverso i suoi centri di ricerca, ha garantito un'ampia partecipazione del mondo operante nel settore della frutta a guscio (imprenditori agricoli, trasformatori, vivaisti) al fine di disseminare le conoscenze acquisite dal partenariato in tema di miglioramento genetico e vivaismo, tecnica colturale, patologia vegetale, sostenibilità e innovazione di processo e di prodotto.

Tra i risultati evidenziati, quelli derivanti da strategie di irrigazione e metodi di monitoraggio per migliorare l'efficienza nell'uso dell'acqua per i mandorleti, che si trovano ad affrontare le sfide del cambiamento climatico. Lo studio dimostra che è possibile risparmiare fino a più del 20% di acqua senza compromettere resa e qualità della produzione. Ottime prospettive anche dalla valorizzazione delle produzioni castanicole meno pregiate attraverso prodotti ancora poco utilizzati come la birra alle castagne e l'idromele da miele di castagno: il progetto ha mappato a fine 2025 più di 100 referenze di birre artigianali a base di castagne (frutto, farina e/o miele) prodotte da circa 70 birrifici in tutta Italia. Buone prospettive in tema di economia circolare arrivano, infine, dai residui della lavorazione dei semi di carrubo, considerati fino ad oggi scarti industriali, che possono diventare una risorsa preziosa per la produzione di energia e ammendanti agricoli.

RASSEGNA

Frutta in guscio, progetto Crea-Masaf per valorizzare una filiera al 100% italiana

Presentati i risultati finali di VALO.RE. I.N. CA.M.P.O.



Incrementare la competitività del settore nazionale della frutta a guscio attraverso la valorizzazione di varietà, anche maggiormente legate al territorio, che favoriscano la qualità delle produzioni fresche e trasformate.

Questi gli obiettivi del progetto VALO.RE. I.N. CA.M.P.O. ("Azioni di VALOrizzazione e REcupero per le filiere Italiane di Nocciolo, CAstagno, Mandorlo, Pistacchio e carrubO"), finanziato dal Masaf e coordinato dal Crea, in collaborazione con le Università di Torino, Firenze, Bari, Palermo e Catania. Ieri a Roma sono stati presentati i risultati finali.

Il progetto ha coinvolto 13 unità operative, si è articolato in 5 linee di ricerca principali, incentrate sulla valorizzazione e il recupero delle filiere castanicola, mandorlicola, pistacchicola, carrubicola e sull'analisi statistico-economica della filiera. Il Crea, attraverso i suoi centri di ricerca, ha garantito un'ampia partecipazione del mondo operante nel settore della frutta a guscio (imprenditori agricoli, trasformatori, vivaisti) al fine di disseminare le conoscenze acquisite dal partenariato in tema di miglioramento genetico e vivaismo, tecnica colturale, patologia vegetale, sostenibilità e innovazione di processo e di prodotto.

Tra i risultati evidenziati, quelli derivanti da strategie di irrigazione e metodi di monitoraggio per migliorare l'efficienza nell'uso dell'acqua per i mandorleti, che si trovano ad affrontare le sfide del cambiamento climatico. Lo studio dimostra che è possibile risparmiare fino a più del 20% di acqua senza compromettere resa e qualità della produzione. Ottime prospettive anche dalla valorizzazione delle produzioni castanicole meno pregiate attraverso prodotti ancora poco utilizzati come la birra alle castagne e l'idromele da miele di castagno: il progetto ha mappato a fine 2025 più di 100 referenze di birre artigianali a base di castagne (frutto, farina e/o miele) prodotte da circa 70 birrifici in tutta Italia. Buone prospettive in tema di economia circolare arrivano, infine, dai residui della lavorazione dei semi di carrubo, considerati fino ad oggi scarti industriali, che possono diventare una risorsa preziosa per la produzione di energia e ammendanti agricoli.

RASSEGNA S.I.

Frutta a guscio, Crea e il ruolo della ricerca per costruire una filiera 100% italiana



ROMA – Incrementare la competitività del settore nazionale della frutta a guscio attraverso la valorizzazione di varietà, anche maggiormente legate al territorio, che favoriscano la qualità delle produzioni fresche e trasformate

Questi gli obiettivi principali del progetto VALO.RE. I.N. CA.M.P.O. (“Azioni di VALOrizzazione e REcupero per le filiere Italiane di Nocciolo, CAstagno, Mandorlo, Pistacchio e carrubO”), finanziato dal Masaf e coordinato dal CREA, in collaborazione con le Università di Torino, Firenze, Bari, Palermo e Catania. Ieri a Roma, presso il CREA, sono stati presentati i risultati finali.

Il progetto

Il progetto parte dalla considerazione che la produzione di frutta a guscio in Italia è assolutamente insufficiente a soddisfare un fabbisogno interno in grande crescita e su questa base intende fornire risposte concrete al comparto, che risente della competizione con il prodotto straniero, dei cambiamenti climatici e della pressione fitopatologica.

VALO.RE I.N. CA.M.P.O ha coinvolto 13 unità operative, si è articolato in 5 linee di ricerca principali, incentrate sulla valorizzazione e il recupero delle filiere castanicola, mandorlicola, pistacchicola, carrubicola e sull'analisi statistico-economica della filiera.

Il CREA – attraverso i suoi centri di ricerca – ha garantito un'ampia partecipazione del mondo operante nel settore della frutta a guscio (imprenditori agricoli, trasformatori, vivaisti) al fine di disseminare le conoscenze acquisite dal partenariato in tema di miglioramento genetico e vivaismo, tecnica colturale, patologia vegetale, sostenibilità e innovazione di processo e di prodotto.

I ricercatori hanno studiato portainnesti specifici per la gestione ottimale delle varietà più adattabili ai cambiamenti climatici e, con lo scopo di ridurre l'incidenza delle fitopatie sulle colture, hanno individuato strategie efficaci tramite l'utilizzo di germoplasma sanitariamente controllato.

Al fine di garantire la qualità delle produzioni nazionali sono stati predisposti sistemi di gestione agronomica sostenibili e valutazioni post raccolta, utili per il contenimento delle fitopatie, la valorizzazione della qualità nutrizionale e nutraceutica del prodotto e l'individuazione di nuovi mercati.

Per quanto riguarda i mandorleti, che si trovano ad affrontare sfide significative dovute al cambiamento climatico, sono state messe a punto strategie di irrigazione e metodi di monitoraggio avanzati per migliorare l'efficienza nell'uso dell'acqua.

Lo studio (pubblicato su Scientia Horticulturae), condotto dai ricercatori impegnati nel progetto, dimostra che è possibile risparmiare fino a più del 20% di acqua nella fase critica di riempimento del seme senza compromettere resa e qualità della produzione.

Ottime prospettive sono emerse per la valorizzazione delle produzioni castanicole meno pregiate attraverso prodotti ancora poco utilizzati come la birra alle castagne e l'idromele da miele di castagno, capaci di esaltare profondamente il legame con il territorio e dare nuova linfa vitale ad aree marginali, anche attraverso l'esaltazione del consumo esperienziale.

Il progetto ha mappato a fine 2025 più di 100 referenze di birre artigianali a base di castagne (frutto, farina e/o miele) prodotte da circa 70 birrifici in tutta Italia, ad eccezione di quattro regioni, a fronte di sole 13 referenze di idromele, prodotto principalmente in Piemonte.

I margini di penetrazione in questi settori appaiono promettenti, considerando che la castagna è naturalmente priva di glutine e che il suo corredo fitochimico potrebbe essere sfruttato per la produzione di birre e bevande funzionali.

In tema di economia circolare, i ricercatori hanno evidenziato come i residui della lavorazione dei semi di carrubo, considerati fino ad oggi scarti industriali, possano diventare una risorsa preziosa per la produzione di energia e ammendanti agricoli.

Risultati di pregio anche per il settore vivaistico, grazie a protocolli innovativi di micropropagazione per potenziare, con materiale certificato di alta qualità, il vivaismo italiano del mandorlo, una specie tradizionalmente difficile da propagare.

Il progetto, quindi, ha posto le basi per lo sviluppo di una filiera della frutta a guscio italiana sostenibile, di qualità, resiliente ai cambiamenti climatici, a forte connotazione territoriale e con un ottimo valore commerciale. L'analisi sulla redditività aziendale fornisce un utile strumento imprenditoriale nella scelta delle specie da coltivare, mentre le analisi molecolari consentiranno di valutare la reale consistenza del patrimonio di agro-biodiversità nazionale, rivelandosi strumenti indispensabili per la sua protezione e valorizzazione.

Per saperne di più: <https://valoreincampo.crea.gov.it/>

Da progetto Masaf ricerca su frutta guscio per filiera italiana

Innovazione su nocciolo, castagno, carrubo, mandorle e pistacchio

Roma, 23 gen. (askanews) - Incrementare la competitività del settore nazionale della frutta a **guscio** attraverso la valorizzazione di varietà, anche maggiormente legate al territorio, che favoriscano la qualità delle produzioni fresche e trasformate. Questi gli obiettivi principali del progetto VALO.RE I.N. CA.M.P.O. ("Azioni di VALOrizzazione e REcupero per le filiere Italiane di Nocciolo, Castagno, Mandorlo, Pistacchio e carrubO"), finanziato dal Masaf e coordinato dal **CREA**, in collaborazione con le Università di Torino, Firenze, Bari, Palermo e Catania. Ieri a Roma, presso il **CREA**, sono stati presentati i risultati finali.

Il progetto parte dalla considerazione che la produzione di frutta a **guscio** in Italia è assolutamente insufficiente a soddisfare un fabbisogno interno in grande crescita e su questa base intende fornire risposte concrete al comparto, che risente della competizione con il prodotto straniero, dei cambiamenti climatici e della pressione fitopatologica. VALO.RE I.N. CA.M.P.O ha coinvolto 13 unità operative, si è articolato in 5 linee di ricerca principali, incentrate sulla valorizzazione e il recupero delle filiere castanicola, mandorlicola, pistacchicola, carrubicola e sull'analisi statistico-economica della filiera.

Il **CREA** ha garantito un'ampia partecipazione del mondo operante nel settore della frutta a **guscio** per disseminare le conoscenze acquisite dal partenariato in tema di miglioramento genetico e vivaismo, tecnica colturale, patologia vegetale, sostenibilità e innovazione di processo e di prodotto.

I ricercatori hanno studiato portainnesti specifici per la gestione ottimale delle varietà più adattabili ai cambiamenti climatici e, con lo scopo di ridurre l'incidenza delle fitopatie sulle colture, hanno individuato strategie efficaci tramite l'utilizzo di germoplasma sanitariamente controllato. Per garantire la qualità delle produzioni nazionali sono stati predisposti sistemi di gestione agronomica sostenibili e valutazioni post raccolta, utili per il contenimento delle fitopatie, la valorizzazione della qualità nutrizionale e nutraceutica del prodotto e l'individuazione di nuovi mercati.

Per quanto riguarda i mandorleti, che si trovano ad affrontare sfide significative dovute al cambiamento climatico, sono state messe a punto strategie di irrigazione e metodi di monitoraggio avanzati per migliorare l'efficienza nell'uso dell'acqua. Lo studio (pubblicato su *Scientia Horticulturae*), condotto dai ricercatori impegnati nel progetto, dimostra che è possibile risparmiare fino a più del 20% di acqua nella fase critica di riempimento del seme senza compromettere resa e qualità della produzione.

Ottime prospettive per la valorizzazione delle produzioni castanicole meno pregiate attraverso prodotti ancora poco utilizzati come la birra alle castagne e l'idromele da miele di castagno, capaci di esaltare il legame con il territorio e dare nuova linfa vitale ad aree marginali. Il progetto ha mappato a fine 2025 più di 100 referenze di birre artigianali a base di castagne prodotte da circa 70 birrifici in tutta Italia, ad eccezione di quattro regioni, a fronte di sole 13 referenze di idromele, prodotto principalmente in Piemonte. (Segue)

Da progetto Masaf ricerca su frutta guscio per filiera italiana -2-

Roma, 23 gen. (askanews) - I margini di penetrazione in questi settori appaiono promettenti, spiega il **Crea**, considerando che la castagna è naturalmente priva di glutine e che il suo corredo fitochimico potrebbe essere sfruttato per la produzione di birre e bevande funzionali.

In tema di economia circolare, i ricercatori hanno evidenziato come i residui della lavorazione dei semi di carrubo, considerati fino ad oggi scarti industriali, possano diventare una risorsa preziosa per la produzione di energia e ammendanti agricoli.

Risultati di pregio anche per il settore vivaistico, grazie a protocolli innovativi di micropropagazione per potenziare, con materiale certificato di alta qualità, il vivaismo italiano del mandorlo, una specie tradizionalmente difficile da propagare.

Il progetto, quindi, ha posto le basi per lo sviluppo di una filiera della frutta a **guscio** italiana sostenibile, di qualità, resiliente ai cambiamenti climatici, a forte connotazione territoriale e con un ottimo valore commerciale. L'analisi sulla redditività aziendale fornisce un utile strumento imprenditoriale nella scelta delle specie da coltivare, mentre le analisi molecolari consentiranno di valutare la reale consistenza del patrimonio di agro-biodiversità nazionale, rivelandosi strumenti indispensabili per la sua protezione e valorizzazione.



Frutta a guscio, CREA: la ricerca per costruzione filiera 100% italiana, produttiva, resiliente e competitiva

Incrementare la competitività del settore nazionale della frutta a guscio attraverso la valorizzazione di varietà, anche maggiormente legate al territorio, che favoriscano la qualità delle produzioni fresche e trasformate. Questi gli obiettivi principali del progetto **VALO.RE. I.N. CA.M.P.O.** (“Azioni di **VALO**rizzazione e **RE**cupero per le filiere Italiane di **N**occiolo, **CA**stagno, **M**andorlo, **P**istacchio e carrub**O**”), finanziato dal Masaf e coordinato dal CREA, in collaborazione con le Università di Torino, Firenze, Bari, Palermo e Catania. Ieri a Roma, presso il CREA, sono stati presentati i risultati finali.

Il progetto parte dalla considerazione che la produzione di frutta a guscio in Italia è assolutamente insufficiente a soddisfare un fabbisogno interno in grande crescita e su questa base intende fornire risposte concrete al comparto, che risente della competizione con il prodotto straniero, dei cambiamenti climatici e della pressione fitopatologica. **VALO.RE I.N. CA.M.P.O ha coinvolto 13 unità operative, si è articolato in 5 linee di ricerca principali**, incentrate sulla valorizzazione e il recupero delle filiere castanicola, mandorlicola, pistacchicola, carrubicola e sull’analisi statistico-economica della filiera.

Il CREA – attraverso i suoi centri di ricerca – ha garantito un’ampia partecipazione del mondo operante nel settore della frutta a guscio (imprenditori agricoli, trasformatori, vivaisti) al fine di disseminare le conoscenze acquisite dal partenariato in tema di **miglioramento genetico e vivaismo, tecnica colturale, patologia vegetale, sostenibilità e innovazione di processo e di prodotto.**

I ricercatori hanno studiato **portainnesti specifici** per la gestione ottimale delle varietà più adattabili ai cambiamenti climatici e, con lo scopo di ridurre l’incidenza delle fitopatie sulle colture, hanno individuato strategie efficaci tramite l’utilizzo di **germoplasma sanitarmente controllato.**

Al fine di garantire la qualità delle produzioni nazionali sono stati predisposti **sistemi di gestione agronomica sostenibili e valutazioni post raccolta**, utili per il contenimento

delle fitopatie, la valorizzazione della qualità nutrizionale e nutraceutica del prodotto e l'individuazione di nuovi mercati.

Per quanto riguarda i **mandorleti**, che si trovano ad affrontare sfide significative dovute al cambiamento climatico, sono state messe a punto strategie di irrigazione e metodi di monitoraggio avanzati per migliorare l'efficienza nell'uso dell'acqua. **Lo studio** (pubblicato su *Scientia Horticulturae*), condotto dai ricercatori impegnati nel progetto, **dimostra che è possibile risparmiare fino a più del 20% di acqua nella fase critica di riempimento del seme senza compromettere resa e qualità della produzione.**

Ottime prospettive sono emerse per la **valorizzazione delle produzioni castanicole meno pregiate attraverso prodotti ancora poco utilizzati come la birra alle castagne e l'idromele da miele di castagno**, capaci di esaltare profondamente il legame con il territorio e dare nuova linfa vitale ad aree marginali, anche attraverso l'esaltazione del consumo esperienziale. Il progetto ha mappato a fine 2025 più di 100 referenze di birre artigianali a base di castagne (frutto, farina e/o miele) prodotte da circa 70 birrifici in tutta Italia, ad eccezione di quattro regioni, a fronte di sole 13 referenze di idromele, prodotto principalmente in Piemonte. I margini di penetrazione in questi settori appaiono promettenti, considerando che la castagna è naturalmente priva di glutine e che il suo corredo fitochimico potrebbe essere sfruttato per la produzione di birre e bevande funzionali.

In tema di **economia circolare**, i ricercatori hanno evidenziato come i **residui della lavorazione dei semi di carrubo**, considerati fino ad oggi scarti industriali, possano diventare una **risorsa preziosa per la produzione di energia e ammendanti agricoli.**

Risultati di pregio anche per il **settore vivaistico**, grazie a protocolli innovativi di micropropagazione per potenziare, con materiale certificato di alta qualità, il vivaismo italiano del mandorlo, una specie tradizionalmente difficile da propagare.

Il progetto, quindi, ha posto le basi per **lo sviluppo di una filiera della frutta a guscio italiana sostenibile, di qualità, resiliente ai cambiamenti climatici, a forte connotazione territoriale e con un ottimo valore commerciale.** L'analisi sulla redditività aziendale fornisce un utile strumento imprenditoriale nella scelta delle specie da coltivare, mentre le analisi molecolari consentiranno di valutare la reale consistenza del patrimonio di agro-biodiversità nazionale, rivelandosi strumenti indispensabili per la sua protezione e valorizzazione.

AGROALIMENTARE: DAL CREA PROGETTO PER VALORIZZARE LA FRUTTA A GUSCIO

ROMA (ITALPRESS) - Incrementare la competitività del settore nazionale della frutta a **guscio** attraverso la valorizzazione di varietà, anche maggiormente legate al territorio, che favoriscano la qualità delle produzioni fresche e trasformate. Questi gli obiettivi principali del progetto VALO.RE. I.N. CA.M.P.O., finanziato dal Masaf e coordinato dal **CREA**, in collaborazione con le Università di Torino, Firenze, Bari, Palermo e Catania. Il progetto ha coinvolto 13 unità operative, si è articolato in 5 linee di ricerca principali, incentrate sulla valorizzazione e il recupero delle filiere castanicola, mandorlicola, pistacchicola, carrubicola e sull'analisi statistico-economica della filiera.

I ricercatori hanno studiato portainnesti specifici per la gestione ottimale delle varietà più adattabili ai cambiamenti climatici e, con lo scopo di ridurre l'incidenza delle fitopatie sulle colture, hanno individuato strategie efficaci tramite l'utilizzo di germoplasma sanitariamente controllato.

(ITALPRESS) - (SEGUE).

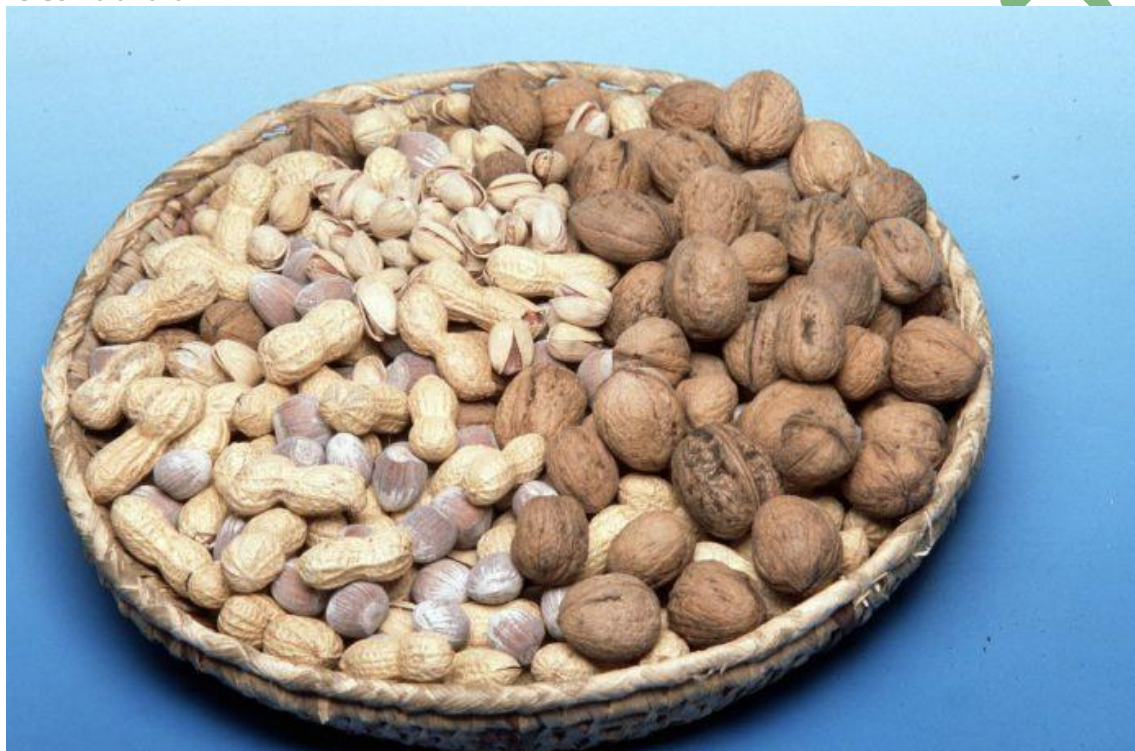
AGROALIMENTARE: DAL CREA PROGETTO PER VALORIZZARE LA FRUTTA A GUSCIO -2-

Al fine di garantire la qualità delle produzioni nazionali sono stati predisposti sistemi di gestione agronomica sostenibili e valutazioni post raccolta, utili per il contenimento delle fitopatie, la valorizzazione della qualità nutrizionale e nutraceutica del prodotto e l'individuazione di nuovi mercati.

Il progetto, quindi, ha posto le basi per lo sviluppo di una filiera della frutta a **guscio** italiana sostenibile, di qualità, resiliente ai cambiamenti climatici, a forte connotazione territoriale e con un ottimo valore commerciale. L'analisi sulla redditività aziendale fornisce un utile strumento imprenditoriale nella scelta delle specie da coltivare, mentre le analisi molecolari consentiranno di valutare la reale consistenza del patrimonio di agro-biodiversità nazionale, rivelandosi strumenti indispensabili per la sua protezione e valorizzazione.
(ITALPRESS).

Dal CREA progetto per valorizzare la frutta a guscio

23 Gennaio 2026



ROMA (ITALPRESS) – Incrementare la competitività del settore nazionale della frutta a guscio attraverso la valorizzazione di varietà, anche maggiormente legate al territorio, che favoriscano la qualità delle produzioni fresche e trasformate. Questi **gli obiettivi principali del progetto VALO.RE. I.N. CA.M.P.O.**, finanziato dal Masaf e coordinato dal CREA, in collaborazione con le Università di Torino, Firenze, Bari, Palermo e Catania. Il progetto ha coinvolto 13 unità operative, si è articolato in 5 linee di ricerca principali, incentrate sulla valorizzazione e il recupero delle filiere castanicola, mandorlicola, pistacchicola, carrubicola e sull'analisi statistico-economica della filiera. I ricercatori hanno studiato portainnesti specifici per la gestione ottimale delle varietà più adattabili ai cambiamenti climatici e, con lo scopo di ridurre l'incidenza delle fitopatie sulle colture, hanno individuato strategie efficaci tramite l'utilizzo di germoplasma sanitariamente controllato.

Al fine di garantire la qualità delle produzioni nazionali sono stati predisposti sistemi di gestione agronomica sostenibili e valutazioni post raccolta, utili per il contenimento delle

fitopatie, la valorizzazione della qualità nutrizionale e nutraceutica del prodotto e l'individuazione di nuovi mercati. Il progetto, quindi, ha posto le basi per lo sviluppo di una filiera della frutta a guscio italiana sostenibile, di qualità, resiliente ai cambiamenti climatici, a forte connotazione territoriale e con un ottimo valore commerciale. L'analisi sulla redditività aziendale fornisce un utile strumento imprenditoriale nella scelta delle specie da coltivare, mentre le analisi molecolari consentiranno di valutare la reale consistenza del patrimonio di agro-biodiversità nazionale, rivelandosi strumenti indispensabili per la sua protezione e valorizzazione.

RASSEGNA STAMPA

AGRICOLTURA. FRUTTA A GUSCIO, CREA: RICERCA PER FILIERA 100% ITALIANA

PIÙ PRODUTTIVA, RESILIENTE E COMPETITIVA

(DIRE) Roma, 23 gen. - Incrementare la competitività del settore nazionale della frutta a **guscio** attraverso la valorizzazione di varietà, anche maggiormente legate al territorio, che favoriscano la qualità delle produzioni fresche e trasformate. Questi gli obiettivi principali del progetto VALO.RE. I.N. CA.M.P.O. ("Azioni di VALOrizzazione e REcupero per le filiere Italiane di Nocciolo, CASTagno, Mandorlo, Pistacchio e carrubO"), finanziato dal Masaf e coordinato dal **CREA**, in collaborazione con le Università di Torino, Firenze, Bari, Palermo e Catania. Ieri a Roma, presso il **CREA**, sono stati presentati i risultati finali. Il progetto parte dalla considerazione che la produzione di frutta a **guscio** in Italia è assolutamente insufficiente a soddisfare un fabbisogno interno in grande crescita e su questa base intende fornire risposte concrete al comparto, che risente della competizione con il prodotto straniero, dei cambiamenti climatici e della pressione fitopatologica. VALO.RE I.N. CA.M.P.O ha coinvolto 13 unità operative, si è articolato in 5 linee di ricerca principali, incentrate sulla valorizzazione e il recupero delle filiere castanicola, mandorlicola, pistacchicola, carrubicola e sull'analisi statistico-economica della filiera. Il **CREA** - attraverso i suoi centri di ricerca - ha garantito un'ampia partecipazione del mondo operante nel settore della frutta a **guscio** (imprenditori agricoli, trasformatori, vivaisti) al fine di disseminare le conoscenze acquisite dal partenariato in tema di miglioramento genetico e vivaismo, tecnica colturale, patologia vegetale, sostenibilità e innovazione di processo e di prodotto.(SEGUE)

AGRICOLTURA. FRUTTA A GUSCIO, CREA: RICERCA PER FILIERA 100% ITALIANA -2-

(DIRE) Roma, 23 gen. - I ricercatori hanno studiato portainnesti specifici per la gestione ottimale delle varietà più adattabili ai cambiamenti climatici e, con lo scopo di ridurre l'incidenza delle fitopatie sulle colture, hanno individuato strategie efficaci tramite l'utilizzo di germoplasma sanitariamente controllato. Al fine di garantire la qualità delle produzioni nazionali sono stati predisposti sistemi di gestione agronomica sostenibili e valutazioni post raccolta, utili per il contenimento delle fitopatie, la valorizzazione della qualità nutrizionale e nutraceutica del prodotto e l'individuazione di nuovi mercati. Per quanto riguarda i mandorleti, che si trovano ad affrontare sfide significative dovute al cambiamento climatico, sono state messe a punto strategie di irrigazione e metodi di monitoraggio avanzati per migliorare l'efficienza nell'uso dell'acqua. Lo studio (pubblicato su *Scientia Horticulturae*), condotto dai ricercatori impegnati nel progetto, dimostra che è possibile risparmiare fino a più del 20% di acqua nella fase critica di riempimento del seme senza compromettere resa e qualità della produzione. Ottime prospettive sono emerse per la valorizzazione delle produzioni castanicole meno pregiate attraverso prodotti ancora poco utilizzati come la birra alle castagne e l'idromele da miele di castagno, capaci di esaltare profondamente il legame con il territorio e dare nuova linfa vitale ad aree marginali, anche attraverso l'esaltazione del consumo esperienziale. Il progetto ha mappato a fine 2025 più di 100 referenze di birre artigianali a base di castagne (frutto, farina e/o miele) prodotte da circa 70 birrifici in tutta Italia, ad eccezione di quattro regioni, a fronte di sole 13 referenze di idromele, prodotto principalmente in Piemonte. I margini di penetrazione in questi settori appaiono promettenti, considerando che la castagna è naturalmente priva di glutine e che il suo corredo fitochimico potrebbe essere sfruttato per la produzione di birre e bevande funzionali. (SEGUE)

AGRICOLTURA. FRUTTA A GUSCIO, CREA: RICERCA PER FILIERA 100% ITALIANA -3-

(DIRE) Roma, 23 gen. - In tema di economia circolare, i ricercatori hanno evidenziato come i residui della lavorazione dei semi di carrubo, considerati fino ad oggi scarti industriali, possano diventare una risorsa preziosa per la produzione di energia e ammendanti agricoli. Risultati di pregio anche per il settore vivaistico, grazie a protocolli innovativi di micropropagazione per potenziare, con materiale certificato di alta qualità, il vivaismo italiano del mandorlo, una specie tradizionalmente difficile da propagare. Il progetto, quindi, ha posto le basi per lo sviluppo di una filiera della frutta a **guscio** italiana sostenibile, di qualità, resiliente ai cambiamenti climatici, a forte connotazione territoriale e con un ottimo valore commerciale. L'analisi sulla redditività aziendale fornisce un utile strumento imprenditoriale nella scelta delle specie da coltivare, mentre le analisi molecolari consentiranno di valutare la reale consistenza del patrimonio di agro-biodiversità nazionale, rivelandosi strumenti indispensabili per la sua protezione e valorizzazione.



Frutta a guscio, l'Italia investe sulla ricerca: presentati i risultati del progetto VALORE IN CAMPO

The screenshot shows the homepage of the VALORE IN CAMPO website. The header features the VALORE IN CAMPO logo and navigation links: HOME, IL PROGETTO, NEWS, DOCUMENTAZIONE, INFOGRAFICHE E BANCHE DATI, and LA REDAZIONE. The main banner is red with white text: "BENVENUTI NEL PORTALE DEDICATO ALLE ATTIVITÀ DEL PROGETTO" and "Azioni di VALORizzazione e RECupero per le filiere Italiane di Nocciolo, CASTagno, Mandorlo, Pistacchio e carrubo". A "Vai al progetto" button is at the bottom. Below the banner is a "LIVE STREAMING" section for a January 21-22, 2025 event. The "IN PRIMO PIANO" section lists events like the DIRECTA STREAMING CONVEGNO VALORE I.N. CA.M.P.O. and the CONVEGNO NAZIONALE VALORE I.N. CA.M.P.O. The "LE LINEE DI RICERCA DEL PROGETTO" section displays five categories: FILIERA CASTANICOLA, FILIERA MANDORLICOLA, FILIERA PISTACCHICOLA, FILIERA CARRUBICOLA, and ANALISI STATISTICO-ECONOMICA E STRUMENTI DI POLICY. The footer includes "Legal & Policy" links, "Contatti", and logos for the Ministry of Agriculture and CREA.

Costruire una filiera nazionale della frutta a guscio più produttiva, resiliente e competitiva: è l'obiettivo del progetto [VALO.RE. I.N. CA.M.P.O.](#), finanziato dal Masaf e coordinato dal CREA, che ha presentato a Roma i risultati finali delle attività di ricerca su nocciolo, castagno, carrubo, mandorlo e pistacchio. Un lavoro che punta a valorizzare varietà legate al territorio e a migliorare la qualità delle produzioni fresche e trasformate.

Presentati i risultati del progetto MASAF coordinato dal CREA

Una risposta alla crescente domanda interna

Il progetto nasce dalla consapevolezza che la produzione italiana di frutta a guscio non è sufficiente a coprire un fabbisogno in forte aumento. Il comparto deve inoltre affrontare la concorrenza estera, gli effetti del cambiamento climatico e la pressione delle fitopatie. VALO.RE. I.N. CA.M.P.O. ha coinvolto 13 unità operative e cinque linee di ricerca dedicate alle principali filiere e all'analisi economica del settore.

Innovazione varietale, tecniche colturali e sostenibilità

Il CREA ha lavorato insieme a imprenditori agricoli, trasformatori e vivaisti per diffondere conoscenze su miglioramento genetico, vivaismo, tecniche agronomiche, patologie vegetali e innovazione di processo. I ricercatori hanno individuato portainnesti più adatti ai cambiamenti climatici e strategie per ridurre l'incidenza delle fitopatie attraverso l'uso di germoplasma controllato.

Sono stati inoltre sviluppati sistemi di gestione agronomica sostenibili e valutazioni post-raccolta per migliorare qualità nutrizionale, conservabilità e potenziale di mercato delle produzioni.

Mandorleti più efficienti nell'uso dell'acqua

Per il mandorlo, specie particolarmente esposta agli effetti del clima, sono state messe a punto strategie di irrigazione e sistemi di monitoraggio avanzati. Le sperimentazioni dimostrano che è possibile ridurre i consumi idrici di oltre il 20% nella fase critica di riempimento del seme senza compromettere resa e qualità.

Nuove opportunità per la filiera del castagno

Il progetto ha evidenziato il potenziale delle produzioni castanicole meno pregiate, valorizzabili attraverso prodotti come birra alle castagne e idromele da miele di castagno. A fine 2025 sono state mappate oltre 100 referenze di birre artigianali a base di castagne prodotte da circa 70 birrifici italiani, mentre l'idromele resta un settore ancora di nicchia ma promettente. La castagna, naturalmente priva di glutine e ricca di composti fitochimici, offre margini interessanti per lo sviluppo di bevande funzionali.

Economia circolare e nuove risorse dal carrubo

I ricercatori hanno dimostrato che i residui della lavorazione dei semi di carrubo, finora considerati scarti, possono diventare una risorsa per la produzione di energia e ammendanti agricoli, aprendo nuove prospettive per la filiera.

Innovazione vivaistica per il mandorlo

Il progetto ha sviluppato protocolli di micropropagazione innovativi per fornire materiale certificato di alta qualità al vivaismo italiano del mandorlo, specie tradizionalmente complessa da propagare.

Le basi per una filiera nazionale più forte

VALO.RE. I.N. CA.M.P.O. pone le fondamenta per una filiera italiana della frutta a guscio più sostenibile, competitiva e resiliente ai cambiamenti climatici, con un forte legame territoriale e un elevato valore commerciale. Le analisi economiche offrono strumenti utili alle imprese nella scelta delle colture, mentre le indagini molecolari contribuiranno alla tutela e alla valorizzazione dell'agro-biodiversità nazionale.

Frutta in guscio, Crea scommette sulle birre artigianali a base di castagne

Presentati i risultati del progetto VALO.RE. I.N. CA.M.P.O. sulle filiere italiane di nocciolo, castagno, mandorlo, pistacchio e carrubo

Birre artigianali a base di castagne (frutto, farina e/o miele) prodotte da circa 70 birrifici in tutta Italia, a fronte di sole 13 referenze di idromele, prodotto principalmente in Piemonte. I margini di penetrazione in questi settori appaiono promettenti, considerando che la castagna è naturalmente priva di glutine e che il suo corredo fitochimico potrebbe essere sfruttato per

ALTO ADIGE

Frutta in guscio, progetto Crea-Masaf per valorizzare una filiera al 100% italiana



(ANSA) - ROMA, 23 GEN - Incrementare la competitività del settore nazionale della frutta a guscio attraverso la valorizzazione di varietà, anche maggiormente legate al territorio, che favoriscano la qualità delle produzioni fresche e trasformate. Questi gli obiettivi del progetto VALO.RE. I.N.

CA.M.P.O. ("Azioni di VALOrizzazione e REcupero per le filiere Italiane di Nocciolo, CASTagno, Mandorlo, Pistacchio e carrubO"), finanziato dal Masaf e coordinato dal Crea, in collaborazione con le Università di Torino, Firenze, Bari, Palermo e Catania. Ieri a Roma sono stati presentati i risultati finali.

Il progetto ha coinvolto 13 unità operative, si è articolato in 5 linee di ricerca principali, incentrate sulla valorizzazione e il recupero delle filiere castanicola, mandorlicola, pistacchicola, carrubicola e sull'analisi statistico-economica della filiera. Il Crea, attraverso i suoi centri di ricerca, ha garantito un'ampia partecipazione del mondo operante nel settore

della frutta a guscio (imprenditori agricoli, trasformatori, vivaisti) al fine di disseminare le conoscenze acquisite dal partenariato in tema di miglioramento genetico e vivaismo, tecnica colturale, patologia vegetale, sostenibilità e innovazione di processo e di prodotto.

Tra i risultati evidenziati, quelli derivanti da strategie di irrigazione e metodi di monitoraggio per migliorare l'efficienza nell'uso dell'acqua per i mandorleti, che si trovano ad affrontare le sfide del cambiamento climatico. Lo studio dimostra che è possibile risparmiare fino a più del 20% di acqua senza compromettere resa e qualità della produzione. Ottime prospettive anche dalla valorizzazione delle produzioni castanicole meno pregiate attraverso prodotti ancora poco utilizzati come la birra alle castagne e l'idromele da miele di castagno: il progetto ha mappato a fine 2025 più di 100 referenze di birre artigianali a base di castagne (frutto, farina e/o miele) prodotte da circa 70 birrifici in tutta Italia. Buone prospettive in tema di economia circolare arrivano, infine, dai residui della lavorazione dei semi di carrubo, considerati fino ad oggi scarti industriali, che possono diventare una risorsa preziosa per la produzione di energia e ammendanti agricoli. (ANSA).

Dal CREA progetto per valorizzare la frutta a guscio

di Italpress - 23 Gennaio 2026

ROMA (ITALPRESS) – Incrementare la competitività del settore nazionale della frutta a guscio attraverso la valorizzazione di varietà, anche maggiormente legate al territorio, che favoriscano la qualità delle produzioni fresche e trasformate. Questi gli obiettivi principali del progetto VALO.RE. I.N. CA.M.P.O., finanziato dal Masaf e coordinato dal CREA, in collaborazione con le Università di Torino, Firenze, Bari, Palermo e Catania. Il progetto ha coinvolto 13 unità operative, si è articolato in 5 linee di ricerca principali, incentrate sulla valorizzazione e il recupero delle filiere castanicola, mandorlicola, pistacchicola, carrubicola e sull'analisi statistico-economica della filiera. I ricercatori hanno studiato portainnesti specifici per la gestione ottimale delle varietà più adattabili ai cambiamenti climatici e, con lo scopo di ridurre l'incidenza delle fitopatie sulle colture, hanno individuato strategie efficaci tramite l'utilizzo di germoplasma sanitariamente controllato. Al fine di garantire la qualità delle produzioni nazionali sono stati predisposti sistemi di gestione agronomica sostenibili e valutazioni post raccolta, utili per il contenimento delle fitopatie, la valorizzazione della qualità nutrizionale e nutraceutica del prodotto e l'individuazione di nuovi mercati. Il progetto, quindi, ha posto le basi per lo sviluppo di una filiera della frutta a guscio italiana sostenibile, di qualità, resiliente ai cambiamenti climatici, a forte connotazione territoriale e con un ottimo valore commerciale. L'analisi sulla redditività aziendale fornisce un utile strumento imprenditoriale nella scelta delle specie da coltivare, mentre le analisi molecolari consentiranno di valutare la reale consistenza del patrimonio di agro-biodiversità nazionale, rivelandosi strumenti indispensabili per la sua protezione e valorizzazione.

– Foto IPA Agency – (ITALPRESS).

Dal CREA progetto per valorizzare la frutta a guscio



Incrementare la competitività del settore nazionale della frutta a guscio attraverso la valorizzazione di varietà, anche maggiormente legate al territorio, che favoriscano la qualità delle produzioni fresche e trasformate. Questi **gli obiettivi principali del progetto VALO.RE. I.N. CA.M.P.O.**, finanziato dal Masaf e coordinato dal CREA, in collaborazione con le Università di Torino, Firenze, Bari, Palermo e Catania. Il progetto ha coinvolto 13 unità operative, si è articolato in 5 linee di ricerca principali, incentrate sulla valorizzazione e il recupero delle filiere castanicola, mandorlicola, pistacchicola, carrubicola e sull'analisi statistico-economica della filiera. I ricercatori hanno studiato portainnesti specifici per la gestione ottimale delle varietà più adattabili ai cambiamenti climatici e, con lo scopo di ridurre l'incidenza delle fitopatie sulle colture, hanno individuato strategie efficaci tramite l'utilizzo di germoplasma sanitariamente controllato.

Al fine di garantire la qualità delle produzioni nazionali sono stati predisposti sistemi di gestione agronomica sostenibili e valutazioni post raccolta, utili per il contenimento delle fitopatie, la valorizzazione della qualità nutrizionale e nutraceutica del prodotto e l'individuazione di nuovi mercati. Il progetto, quindi, ha posto le basi per lo sviluppo di una filiera della frutta a guscio italiana sostenibile, di qualità, resiliente ai cambiamenti climatici,

a forte connotazione territoriale e con un ottimo valore commerciale. L'analisi sulla redditività aziendale fornisce un utile strumento imprenditoriale nella scelta delle specie da coltivare, mentre le analisi molecolari consentiranno di valutare la reale consistenza del patrimonio di agro-biodiversità nazionale, rivelandosi strumenti indispensabili per la sua protezione e valorizzazione.

RASSEGNA STAMPA

Dal CREA progetto per valorizzare la frutta a guscio



ROMA (ITALPRESS) – Incrementare la competitività del settore nazionale della frutta a guscio attraverso la valorizzazione di varietà, anche maggiormente legate al territorio, che favoriscano la qualità delle produzioni fresche e trasformate. Questi **gli obiettivi principali del progetto VALO.RE. I.N. CA.M.P.O.**, finanziato dal Masaf e coordinato dal CREA, in collaborazione con le Università di Torino, Firenze, Bari, Palermo e Catania. Il progetto ha coinvolto 13 unità operative, si è articolato in 5 linee di ricerca principali, incentrate sulla valorizzazione e il recupero delle filiere castanicola, mandorlicola, pistacchicola, carrubicola e sull'analisi statistico-economica della filiera. I ricercatori hanno studiato portainnesti specifici per la gestione ottimale delle varietà più adattabili ai cambiamenti climatici e, con lo scopo di ridurre

l'incidenza delle fitopatie sulle colture, hanno individuato strategie efficaci tramite l'utilizzo di germoplasma sanitariamente controllato.

Al fine di garantire la qualità delle produzioni nazionali sono stati predisposti sistemi di gestione agronomica sostenibili e valutazioni post raccolta, utili per il contenimento delle fitopatie, la valorizzazione della qualità nutrizionale e nutraceutica del prodotto e l'individuazione di nuovi mercati. Il progetto, quindi, ha posto le basi per lo sviluppo di una filiera della frutta a guscio italiana sostenibile, di qualità, resiliente ai cambiamenti climatici, a forte connotazione territoriale e con un ottimo valore commerciale. L'analisi sulla redditività aziendale fornisce un utile strumento imprenditoriale nella scelta delle specie da coltivare, mentre le analisi molecolari consentiranno di valutare la reale consistenza del patrimonio di agrobiodiversità nazionale, rivelandosi strumenti indispensabili per la sua protezione e valorizzazione.

RASSEGNA S.I.

Frutta secca: il progetto Crea-Masaf punta a valorizzare la filiera italiana

Il progetto VALO.RE. I.N. potenzia la competitività della frutta a guscio in Italia attraverso la valorizzazione di varietà locali e pratiche sostenibili per migliorare qualità e produzione.



Il progetto VALO.RE. I.N. si propone di potenziare la **competitività** del settore della **frutta a guscio** in **Italia**, attraverso la valorizzazione di **varietà locali** e il miglioramento della **qualità** delle **produzioni** sia fresche che

trasformate. Questa iniziativa, denominata **CA.M.P.O.** (“Azioni di **VAL**Orizzazione e **RE**cupero per le filiere Italiane di **Nocciolo, C**Astagno, **M**andorlo, **P**istacchio e **carrubO**”), è finanziata dal **Ministero dell’Agricoltura**, della **Sovranità Alimentare** e delle **Foreste (Masaf)** e coordinata dal **CREA**, con la collaborazione delle **Università di Torino, Firenze, Bari, Palermo e Catania**. I risultati finali del progetto sono stati presentati il 15 gennaio 2025 a **Roma**.

Obiettivi e struttura del progetto

Il progetto ha coinvolto un totale di **13 unità operative** e si è sviluppato attraverso **cinque linee di ricerca** principali. Queste linee si concentrano sulla valorizzazione e il recupero delle filiere di **castagno, mandorlo, pistacchio e carrubo**, oltre all’analisi **statistico-economica** delle filiere stesse. Il **CREA** ha giocato un ruolo cruciale, garantendo una forte partecipazione degli attori del settore della **frutta a guscio**, tra cui **imprenditori agricoli, trasformatori e vivaisti**. L’obiettivo è stato quello di diffondere le **conoscenze** acquisite dal **partenariato** in vari ambiti, come il **miglioramento genetico**, il **vivaismo**, le **tecniche colturali**, la **patologia vegetale**, la **sostenibilità** e l’**innovazione** nei processi e nei prodotti.

Risultati e innovazioni

Tra i risultati più significativi emersi dal progetto, spiccano le **strategie di irrigazione** e i **metodi di monitoraggio** sviluppati per ottimizzare l’uso dell’**acqua** nei **mandorleti**, che stanno affrontando le sfide legate al **cambiamento climatico**. Le ricerche hanno dimostrato che è possibile risparmiare oltre il **20% di acqua**, mantenendo al contempo la **resa** e la **qualità** delle **produzioni**. Inoltre, sono emerse ottime opportunità di valorizzazione delle **produzioni castanicole** meno pregiate, attraverso l’uso di **ingredienti** ancora poco sfruttati, come la **birra alle castagne** e l’**idromele di miele di castagno**. A fine 2025, il progetto ha mappato più di **100 varietà di birre artigianali** a base di **castagne**, prodotte da circa **70 birrifici** in tutto il territorio **italiano**.

Economia circolare e sostenibilità

Infine, il progetto ha aperto nuove prospettive in termini di **economia circolare**, in particolare riguardo ai **residui** della lavorazione dei **semi di carrubo**, storicamente considerati **scarti industriali**. Questi materiali possono trasformarsi in **risorse preziose** per la produzione di **energia** e **ammendanti agricoli**, contribuendo così a una gestione più **sostenibile** delle **risorse**. La sinergia tra **ricerca**, **agricoltura** e **innovazione** rappresenta un passo importante verso un futuro più **sostenibile** per il settore della **frutta a guscio** in **Italia**.

RASSEGNA STAMPATA

Valorizzazione della frutta a guscio: il progetto innovativo del CREA per la salute e il gusto



Potenziare la Filiera della Frutta Secca: Un Progetto Innovativo

ROMA (ITALPRESS) – Il progetto VALO.RE. I.N. CA.M.P.O. si propone di incrementare la competitività del settore della [frutta](#) secca in Italia. Finanziato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sicurezza Alimentare e delle Foreste (Masaf) e coordinato dal CREA (Centro di Ricerca Agricola), il progetto coinvolge anche le Università di Torino, Firenze, Bari, Palermo e Catania. Questo ambizioso programma mira alla valorizzazione delle varietà di frutta secca, in particolare quelle radicate nel territorio, per migliorare la qualità delle produzioni sia fresche che trasformate.

Linee di Ricerca e Innovazione

VALO.RE. I.N. CA.M.P.O. si articola in cinque linee di ricerca principali che affrontano la valorizzazione e il recupero delle filiere specializzate in castagne, mandorle, pistacchi e carrubi. Ogni filiera è analizzata attraverso lo studio statistico-economico, il che permette di capire meglio

le sfide e le opportunità di mercato. I ricercatori stanno anche esaminando portainnesti specifici per garantire una gestione ottimale delle varietà di frutta secca, rendendole più adattabili ai cambiamenti climatici. Questo approccio innovativo aiuta a rispondere a una delle sfide più impegnative per l'agricoltura moderna: l'impatto del clima.

In particolare, il progetto ha identificato strategie efficaci per ridurre l'incidenza delle fitopatie, ossia le malattie delle piante, utilizzando germoplasma controllato dal punto di vista sanitario. Questi studi sono fondamentali per garantire che le produzioni rimangano di alta qualità.

Sostenibilità e Qualità nella Produzione

Per garantire l'eccellenza delle produzioni nazionali, sono stati sviluppati sistemi di gestione agronomica sostenibili. Questi sistemi non solo contribuiscono al contenimento delle fitopatie, ma mirano anche a valorizzare la qualità nutrizionale e nutraceutica della frutta secca. Grazie a valutazioni post-raccolta, è possibile individuare nuovi mercati e opportunità per il settore. Questo approccio olistico porta a una filiera della frutta secca italiana sostenibile e resiliente, caratterizzata da una forte connotazione territoriale e da un elevato valore commerciale.

Salute

Tra le novità introdotte dal progetto, l'analisi sulla redditività aziendale fornisce strumenti utili per gli imprenditori agricoli, aiutandoli nella scelta delle specie da coltivare. Questo è particolarmente rilevante in un contesto in cui i cambiamenti climatici e le fluttuazioni del mercato pongono sfide sempre più complesse per gli agricoltori.

Valorizzazione dell'Agro-Biodiversità

Le analisi molecolari rappresentano un tassello cruciale dell'iniziativa. Esse consentono di valutare la reale consistenza del patrimonio agro-biodiverso italiano, rivelandosi indispensabili per la protezione e valorizzazione di questa risorsa. La biodiversità, infatti, non solo garantisce la stabilità degli ecosistemi, ma aumenta anche la resilienza delle coltivazioni alle malattie e ai cambiamenti climatici.

Nel contesto della frutta secca, la valorizzazione delle varietà locali può contribuire non solo a preservare la cultura agricola ma anche a creare opportunità di mercato per i produttori.

L'attenzione dedicata alle varietà tipiche offre una chance unica per attrarre consumatori sempre più interessati a prodotti di qualità e a forte valore nutraceutico. Le noci, le nocciole, i pistacchi e le arachidi possono così diventare non solo alimenti nutrienti ma anche elementi centrali di una dieta sana e sostenibile.

Frutta e verdura

Verso un Futuro Sostenibile

Il progetto VALO.RE. I.N. CA.M.P.O. rappresenta un passo fondamentale verso la creazione di una filiera della frutta secca italiana più competitiva, sostenibile e resiliente. La combinazione di ricerca scientifica, innovazione tecnologica e attenzione alle tradizioni locali pone le basi per un settore capace di affrontare le sfide del futuro e di valorizzare le eccellenze del nostro territorio.

I risultati di questo progetto sono attesi non solo dai ricercatori, ma anche dagli agricoltori, dalle imprese e dai consumatori che riconoscono l'importanza di una filiera alimentare di qualità. Le prospettive sono promettenti e potranno contribuire a un rinnovato interesse per la frutta secca, rendendola un alimento di prima scelta nei mercati italiani e internazionali.



Frutta in guscio, progetto Crea-Masaf per valorizzare una filiera al 100% italiana



Frutta in guscio, progetto Crea-Masaf per valorizzare una filiera al 100% italiana© Provided by ANSA

(ANSA) - ROMA, 23 GEN - Incrementare la competitività del settore nazionale della frutta a guscio attraverso la valorizzazione di varietà, anche maggiormente legate al territorio, che favoriscano la qualità delle produzioni fresche e trasformate. Questi gli obiettivi del progetto VALO.RE. I.N. CA.M.P.O. ("Azioni di VALORizzazione e

REcupero per le filiere Italiane di Nocciolo, CAstagno, Mandorlo, Pistacchio e carrubO"), finanziato dal Masaf e coordinato dal Crea, in collaborazione con le Università di Torino, Firenze, Bari, Palermo e Catania. Ieri a Roma sono stati presentati i risultati finali.

Il progetto ha coinvolto 13 unità operative, si è articolato in 5 linee di ricerca principali, incentrate sulla valorizzazione e il recupero delle filiere castanicola, mandorlicola, pistacchicola, carrubicola e sull'analisi statistico-economica della filiera. Il Crea, attraverso i suoi centri di ricerca, ha garantito un'ampia partecipazione del mondo operante nel settore della frutta a guscio (imprenditori agricoli, trasformatori, vivaisti) al fine di disseminare le conoscenze acquisite dal partenariato in tema di miglioramento genetico e vivaismo, tecnica colturale, patologia vegetale, sostenibilità e innovazione di processo e di prodotto. Tra i risultati evidenziati, quelli derivanti da strategie di irrigazione e metodi di monitoraggio per migliorare l'efficienza nell'uso dell'acqua per i mandorleti, che si trovano ad affrontare le sfide del cambiamento climatico. Lo studio dimostra che è possibile risparmiare fino a più del 20% di acqua senza compromettere resa e qualità della produzione. Ottime prospettive anche dalla valorizzazione delle produzioni castanicole meno pregiate attraverso prodotti ancora poco utilizzati come la birra alle castagne e l'idromele da miele di castagno: il progetto ha mappato a fine 2025 più di 100 referenze di birre artigianali a base di castagne (frutto, farina e/o miele) prodotte da circa 70 birrifici in tutta Italia. Buone prospettive in tema di economia circolare arrivano, infine, dai residui della lavorazione dei semi di carrubo, considerati fino ad oggi scarti industriali, che possono diventare una risorsa preziosa per la produzione di energia e ammendanti agricoli. (ANSA)

RAI