

## PROGETTI CREA PER IL TERRITORIO PUGLIESE

**Focus su:** aumento sostenibile della produttività mediante tecniche di produzione a basso impatto ambientale, della redditività e dell'efficienza delle risorse negli agro ecosistemi.

### BE^2R - Dal campo al boccale

**OBIETTIVO:** favorire lo sviluppo della produzione di birra agricola pugliese cogliendo le opportunità di crescita che vi sono su questo mercato, sviluppando protocolli di produzione di birra agricola che abbiano una forte identità territoriale e prevedendo l'impiego di cereali tradizionali pugliesi, luppolo da luppoleti locali, lieviti autoprodotti in azienda e processi di trasformazione idonei a produzioni di nicchia e di elevata qualità.

**RISULTATI:** Recupero delle risorse cerealicole autoctone, ottimizzazione delle tecniche colturali e della gestione agronomica delle risorse selezionate, valutazione delle performance produttive di differenti varietà di luppolo, design colture starter innovative per la produzione di birra agricola artigianale di qualità, messa a punto di protocolli di produzione brassicola, valutazione e controllo di contaminanti microbici nelle filiere di produzione di birra artigianale, analisi ambientali.

### INNOFRUIT - Sostenibilità ed innovazione nella viticoltura da tavola pugliese

**OBIETTIVO:** favorire il recuperare di competitività e redditività dei produttori di uva da tavola Pugliesi rispetto ai principali competitors. In particolare, la messa a disposizione dei produttori di nuove varietà apirene più rispondenti alla domanda e la messa a punto di processi produttivi più efficienti e sostenibili dal punto di vista ambientale ed economico costituiranno il fulcro del progetto.

**RISULTATI:** Innovazione e caratterizzazione varietale, Messa a punto di tecniche agronomiche innovative ed ecologicamente sostenibili, analisi ambientale, di impatto economico e di redditività, analisi di mercato e della filiera.

### INNOVALEGUMI - Nuovi sistemi colturali basati sulle leguminose per le aziende cerealicole pugliesi

**OBIETTIVO:** migliorare la redditività, competitività e sostenibilità delle aziende cerealicole pugliesi favorendo l'avvicendamento colturale delle leguminose da granella ai cereali, per ridurre la degradazione della qualità dei suoli, favorire il sequestro di carbonio ed incrementare la fertilità dei terreni in termini di azoto e di sostanza organica. Cece, fava, lenticchia e pisello saranno le colture oggetto di sperimentazione.

**RISULTATI:** Innovazione varietale di leguminose da granella, definizione di linee guida sulle tecniche agronomiche ottimali per il cece e la lenticchia, ampliamento della gamma di novel food a base di sfarinati di leguminose da granella, valutazione dell'impatto ambientale ed economico delle innovazioni introdotte, analisi di mercato.

#### CONTATTO STAMPA

MICAELA CONTERIO 3358458589 Giornalista

Capo Ufficio Stampa

CRISTINA GIANNETTI 345 0451707

CREA – via della Navicella 2/4 – 00184 Roma

@ stampa@crea.gov.it f W [www.crea.gov.it](http://www.crea.gov.it)

X CREARICERCA

FACEBOOK: CREA – RICERCA

LINKEDIN: CREA RICERCA

INSTAGRAM: CREARICERCA

CREAtube: <https://www.crea.gov.it/crea-tv>

CREAfuturo: <https://creafuturo.crea.gov.it>

## **VALNUVAUT - VaLorizzazione di Nuove Varietà di Uve da Tavola ottenute in Puglia**

**OBIETTO:** selezionare e fornire varietà di uve da tavola, che incorporano le caratteristiche di maggiore resa e resistenza alle malattie, sia in campo che durante la frigoconservazione, con buone caratteristiche sensoriali ed elevato valore nutrizionale e salutistico delle uve. Tali varietà saranno selezionate anche in funzione della loro capacità di adattamento al territorio di coltivazione pugliese.

**RISULTATI:** Selezione di nuovi genotipi di uve da tavola adatti alla produzione negli areali pugliesi, analisi ambientali e dell'impatto economico delle innovazioni introdotte, analisi di mercato, analisi della filiera dell'uva da tavola pugliese.

## **SPUMAPULIA - Spumantizzazione e frizzantatura per il rilancio della vitivinicoltura dell'areale Centro Nord della regione Puglia;**

**OBIETTIVO:** valorizzare le produzioni enologiche tipiche della Puglia Centro-Settentrionale implementando tecniche di spumantizzazione e "frizzantatura" per ottenere nuovi spumanti e bevande a basso grado alcolico (a base di vino/mosto) capaci di rappresentare la tipicità del territorio pugliese e cogliere le opportunità offerte dai mercati.

**RISULTATI:** Implementazione di tecniche agronomiche innovative anche a basso impatto ambientale, valorizzazione della biodiversità microbica isolata da uve, mosti e vini dell'areale Centro-Nord, innovazioni di prodotto (spumanti e bevande frizzanti a base di mosto d'uva), valutazione enologica di vitigni autoctoni, analisi ambientali ed economiche e della redditività, analisi di mercato e di filiera.

## **SOFT - Innovazioni per miglioramento della produttività sostenibile delle aziende biologiche impegnate nel settore delle colture erbacee ed industriali pugliesi**

**OBIETTIVO:** costruire un modello agro-ecologico basato sulla rotazione delle principali colture erbacee pugliesi (frumento duro, leguminose e pomodoro da industria) da trasferire alle aziende biologiche del territorio per aumentarne la produttività e la sostenibilità ambientale.

**RISULTATI:** Implementazione di un approccio agroecologico per migliorare la produttività e la sostenibilità delle aziende agricole biologiche, identificazione di varietà di grano duro e leguminose da granella da destinare all'agricoltura biologica, valutazione della sostenibilità ambientale, economica e sociale dei modelli produttivi proposti, analisi di filiera, organizzazione del distretto produttivo biologico del frumento duro pugliese.

## **Vino BIO** nell'ambito dei contratti di filiera

**OBIETTIVO:** dimostrare come l'applicazione di pratiche agricole eco-sostenibili, in combinazione con una generale razionalizzazione dei programmi di gestione aziendale, possa contribuire alla riduzione dell'impatto della produzione viti-vinicola sull'inquinamento dell'aria e migliorare l'adattabilità delle colture ai cambiamenti climatici in atto.

## **DAQ Vino Bio Abruzzo** nell'ambito di progetti di distretto

**OBIETTIVO:** il Distretto abruzzese vuole offrire ai propri soci un insieme completo di informazioni che facilitino l'adozione di tecniche e tecnologie innovative, affrontando temi cruciali nel contesto attuale e concentrandosi in particolare sulle eccellenze produttive dell'area di riferimento.