



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



Le innovazioni nel progetto VALO.RE I.N. CA.M.P.O

Katya Carbone, PhD

Crea Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura



Università
di Catania



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PALERMO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TORINO



Il coordinamento



- ✓ Responsabile del laboratorio di Chimica e Biotecnologie Alimentari (CREA OFA)
- ✓ Membro del Tavolo tecnico di filiera frutta in guscio - sez. castagne (Masaf)
- ✓ Coordinatrice del progetto VALO.RE. I.N. CA.M.P.O.
- ✓ Responsabile TSK 1.5 Innovazione e valorizzazione dei prodotti del castagno



Il progetto



VALOrizzazione e **RE**cupero per le filiere Italiane di **No**cciolo, **CA**stagno, **MA**ndorlo, **PI**stacchio e **CA**rrub**O**

VALO.RE I.N. CA.M.P.O mira a incrementare la competitività del settore della frutta a guscio nazionale attraverso lo sviluppo di strumenti per la valorizzazione di varietà in grado di favorire la qualità delle produzioni fresche e trasformate, legandole al territorio e per questo conferendogli maggior valore aggiunto anche per il settore commerciale nazionale ed estero.



Il progetto

Linea di ricerca 1
Valorizzazione e recupero della filiera castanicola
WP1 - WP5
Acquisizione della conoscenza

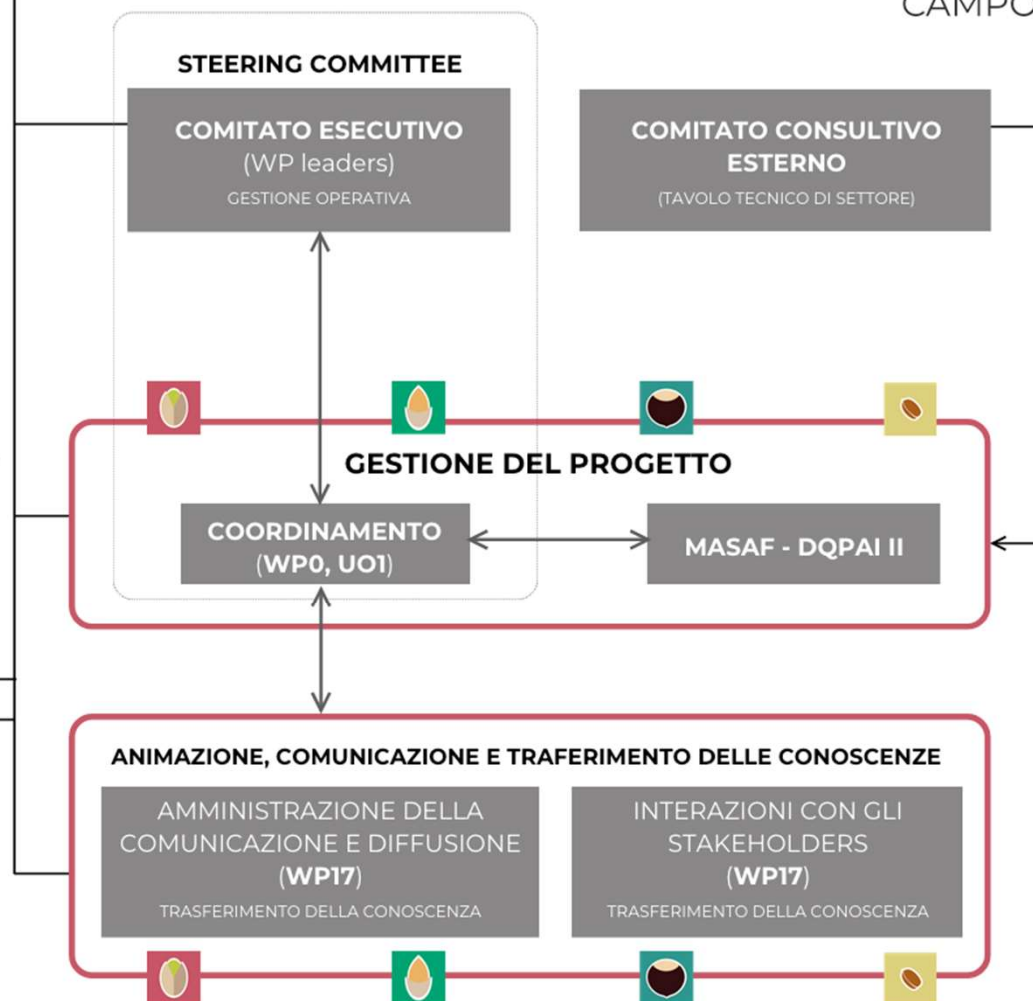
Linea di ricerca 2
Valorizzazione e recupero della filiera mandorlicola
WP6 - WP9
Acquisizione della conoscenza

Linea di ricerca 3
Valorizzazione e recupero della filiera pistacchicola
WP10 - WP12
Acquisizione della conoscenza

Linea di ricerca 4
Valorizzazione e recupero della filiera carrubicola
WP13 - WP14
Acquisizione della conoscenza

Linea di ricerca 5
Analisi statistico-economica e strumenti di policy
WP15 - WP16
Supporto alla filiera

VALorizzazione e REcupero
per le filiere Italiane di
Nocciolo, CAstagno, Mandorlo,
Pistacchio e carrubO





Unita operativa n. 4 (U.O.4)

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI), dell'Università degli Studi di Firenze

LINEA DI RICERCA 1

Valorizzazione e recupero della filiera castanicola

Unita operativa n. 5 (U.O.5)

Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA), dell'Università degli Studi di Torino



Responsabile
scientifico della
linea di ricerca
Dr.ssa A. Nunziata
CREA OFA



**Resp. scientifico
della Task 1.5:**
*Innovazione e
valorizzazione dei
prodotti del
castagno*

La struttura della linea di ricerca

WORK PACKAGES

WP1. Risorse genetiche, miglioramento genetico e qualità delle produzioni

WP2. Recupero dei castagneti abbandonati e/o colpiti da cinipide

WP3. Approcci agronomici innovativi nell'impianto e gestione del castagneto da frutto

WP4. Produzione e certificazione del materiale vivaistico

WP5. Aspetti fitosanitari delle principali fitopatie fungine del castagno e possibili strategie di controllo

Task 1.5

Innovazione e valorizzazione dei prodotti del castagno

- **Birra alla castagna**
- **Idromele di castagna**
- **Farina di castagna**
- **Latte di castagna**
- ...

Unità Operative:

CREA OFA: K. Carbone

CREA VE: M. Petrozziello



- **Consumi di birra in Italia nel 2024: 36,4 litri pro capite***
- Consumi di vino in Italia nel 2024: 42,7 litri pro capite†



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



Birra alle castagne

- Stile birrario tipicamente italiano
- Possibilità di valorizzare prodotto non idoneo ad altri usi (e.g. consumo fresco)
- Interesse per le “fruit beers”



*Assobirra; †OIV



L'Idromele come Opportunità per i Produttori di Miele di castagno



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



L'Idromele è una bevanda alcolica fermentata che si fa risalire agli albori della civiltà, prodotta dalla fermentazione di una soluzione di miele. La sua presenza è ben documentata in molteplici culture europee, dove non solo era apprezzato per il suo sapore, ma anche per il suo valore simbolico e rituale.

La riscoperta contemporanea delle bevande artigianali ha riacceso l'interesse per l'idromele, posizionandolo come un prodotto con un potenziale di mercato significativo, soprattutto in contesti dove la sua presenza è ancora marginale come ad esempio in Italia.





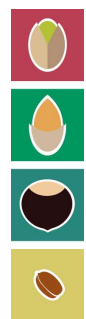
Il Miele di Castagno: Una Base Ideale per l'Idromele



L'influenza della tipologia di miele, legata alla sua origine botanica e geografica, sui sapori distintivi dell'idromele è un aspetto determinante nella produzione di questa bevanda.

Il **miele di castagno** ha un profumo intenso e un sapore che combina dolcezza con note amare e leggermente astringenti che lo rendono un'ottima base per la produzione di idromele.





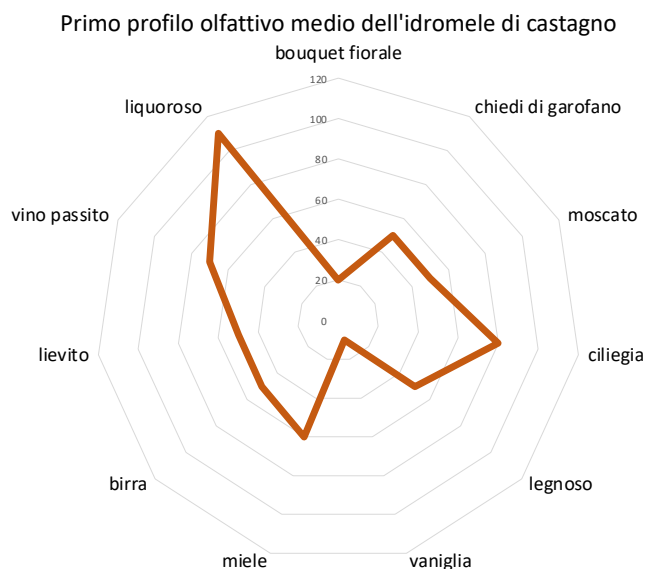
Obiettivi e Sfide nella Produzione di Idromele di castagno



Migliorare la qualità dell'idromele di castagno

Il progetto si propone di migliorare la qualità dell'idromele attraverso un approfondimento della conoscenza delle materie prime e il **progresso nei processi di fermentazione e affinamento impiegati**.

Aspiriamo inoltre a **definire dei profili sensoriali di riferimento** per l'idromele di castagno, assicurandone così una distinzione netta tra i prodotti disponibili. Questo contribuirà significativamente al suo riconoscimento qualitativo e ne faciliterà la valutazione da parte dei consumatori e degli esperti del settore.





MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



Grazie per l'attenzione

www.linkedin.com/in/katyacarbone

Task 1.5: Carbone, Giammusso, Petrozziello, Bonello, Asproudi, Ragkousi, Costantini, Cravero



Università
di Catania



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PALERMO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TORINO





GRAZIE DELL'ATTENZIONE

<https://valoreincampo.crea.gov.it>

Contatto: katya.carbone@crea.gov.it



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



Università
di Catania



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PALERMO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TORINO

Progetto "Azioni di VALOrizzazione e REcupero per le filiere Italiane di Nocciolo, Castagno, Mandorlo, Pistacchio e carrubo - VALO.RE I.N. CA.M.P.O" - Finanziato dal MASAF D.D. N. 667521 del 30.12.2022