

Imprese aderenti al progetto

HIVU - Lavorazione e confezionamento mandorle - Oliena (NU)
Azienda Pallione di Sulis Gino Paolo - Quartu S.Elena (CA)
Marco Massaiu Azienda Agricola - Oliena (NU)
Paola Spina - Villamassargia (CA)
Campidano Finest S.S. - Villasor (CA)
Azienda Agricola Prisca - San Sperate (CA)
Mendula - Sorradile (OR)
Biscottificio Corronca R. S.n.c. - San Sperate (CA)
Esca Dolciaria di Esca S. & C. S.n.c. - Dorgali (NU)
Vita Verde S.S. Vivai piante - Orosei (NU)
Cannas Vincenzo - Loceri (NU)
Pasticceria Gavina Delogu Dolci Tipici Sardi - Ittiri (SS)
L'antico Dolce Selargino di Rosaria Macis - Selargius (CA)
Muxurida di Sitzia Luigi Paolo - Samatzai (CA)
Fiorenzo Atzori - Ales (OR)



Segreteria organizzativa:

Agris Sardegna
Servizio Ricerca nell'Arboricoltura
Sede di Agliadò (SS) +39 079 392069
Giandomenico Scanu
+39 079 392069#215 +39 331 6861367
gdscanu@agrisricerca.it

Segreteria scientifica:

Agris Sardegna
Servizio Ricerca nell'Arboricoltura
Sede di Agliadò (SS) +39 079 392069
Daniela Satta
+39 079 392069#201 +39 349 3462966
dsatta@agrisricerca.it

Progetto Cluster Top Down



Valorizzazione del germoplasma sardo di mandorlo
per la produzione di dolci tipici



Seminario informativo

Sassari, 26 settembre 2019

Promocamera

Azienda Speciale della Camera di Commercio

Via Predda Niedda, 18

07100 Sassari

“Valorizzazione del germoplasma sardo di mandorlo per la produzione di dolci tipici”

Il progetto si prefigge di agire su due aspetti della filiera: quello della valorizzazione della mandorli-coltura sarda e quello del dolce finito attraverso l'ottenimento di risultati direttamente trasferibili alle industrie locali. Le cultivar sarde di mandorlo, dalle quali si realizzano i dolci tipici, sono state caratterizzate agronomicamente e geneticamente da Agris Sardegna. Al fine di verificare le qualità chimico-fisiche e sensoriali, i dolci prodotti con varietà sarde di mandorlo sono stati messi a confronto con quelli ottenuti utilizzando mandorle di varietà nazionali ed internazionali.

L'obiettivo del progetto verrà raggiunto attraverso le seguenti **attività tecnico-scientifiche**:

- scelta delle varietà locali più interessanti di cui testare l'attitudine alla trasformazione in dolci tipici;
- analisi chimico-fisica delle mandorle delle varietà oggetto di studio e analisi sensoriale delle mandorle e dei dolci prodotti;
- studio dell'idoneità della mandorla sarda alla produzione di dolci;
- prove di produzione in azienda, analisi dei prodotti e stima della shelf-life dei prodotti ottenuti

Il **progetto ha la durata di 30 mesi** e le attività sono svolte nei campi sperimentali e nei laboratori di Agris, nei laboratori di Porto Conte Ricerche e presso le aziende agricole e le industrie dolciarie coinvolte nel cluster.

Al progetto aderiscono **15 imprese** tra mandorli-coltori e imprese di trasformazione.

Programma

10.00 Registrazione dei partecipanti

10.30 Saluti istituzionali

10.45 **Daniela Satta** - Agris Sardegna
Responsabile scientifico del progetto
Presentazione di VAGEMAS

11.05 **Luciano De Pau** - Agris Sardegna
Primi risultati agronomici e qualitativi delle varietà di mandorlo oggetto di studio

11.25 **Tonina Roggio - Marco Campus**
Porto Conte Ricerche
Attitudine alla trasformazione di varietà di mandorle prodotte in Sardegna: primi risultati sperimentali

11.50 **Riccardo Di Salvo** - Agris Sardegna

Misura degli standard qualitativi sensoriali e loro evoluzione durante la vita commerciale dei prodotti a base di mandorle. Il caso studio degli amaretti

12.10 **Tonina Roggio** - Porto Conte Ricerche
Correlazione tra dati sensoriali e parametri chimico-fisici

12.20 Interventi delle imprese coinvolte nel progetto VAGEMAS

13.00 Buffet