

**FISIPRO**  
Sicilian Quality Food

**RASSEGNA STAMPA**

10 MARZO 2023

**CONVEGNO REGIONALE**

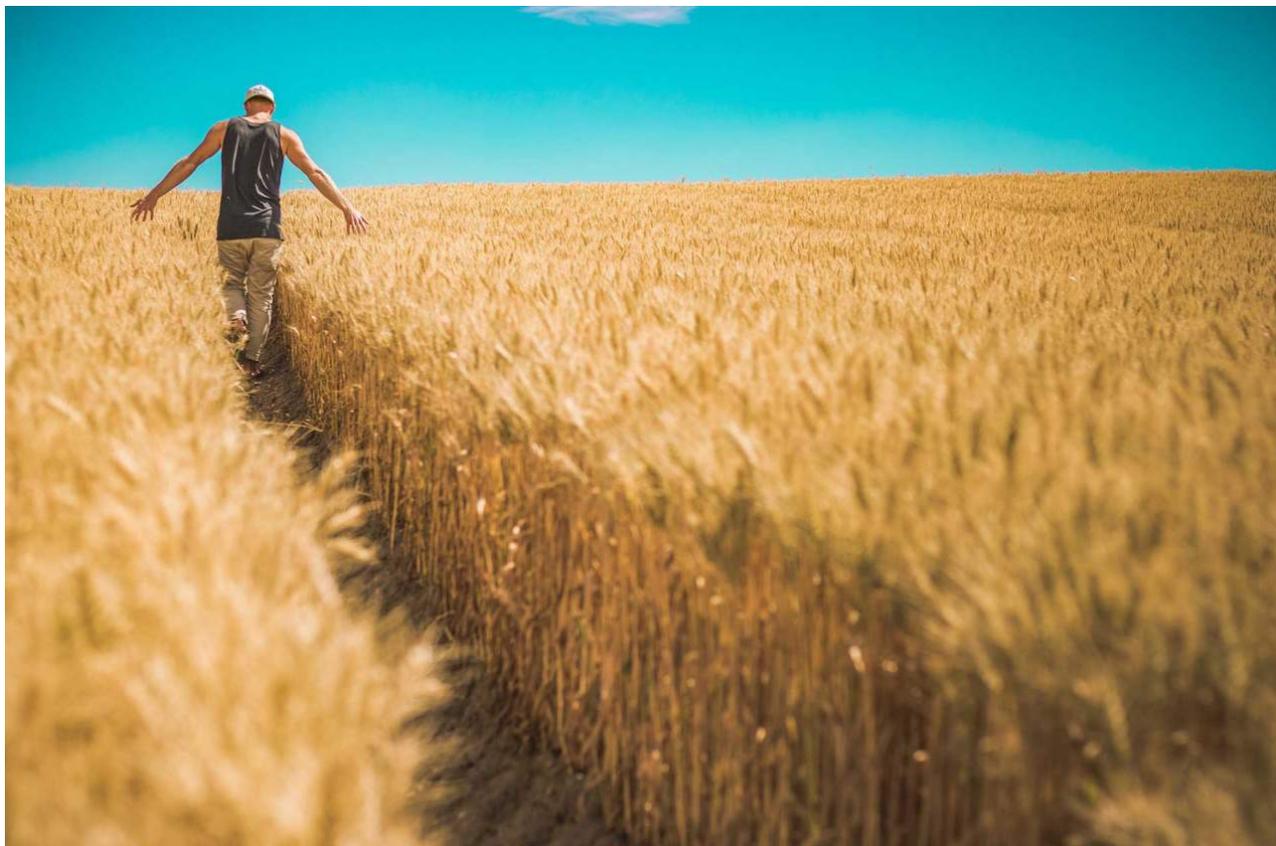
“La Filiera dei frumenti antichi Siciliani:  
dalla produzione alla realizzazione di prodotti nutraceutici”

## In Sicilia nasce una filiera per la pasta al licopene

 [terraevita.edagricole.it/nova/nova-cereali-e-colture-estensive/in-sicilia-nasce-una-filiera-per-la-pasta-al-licopene](https://terraevita.edagricole.it/nova/nova-cereali-e-colture-estensive/in-sicilia-nasce-una-filiera-per-la-pasta-al-licopene)

14 Marzo 2023

Di Gianna Bozzali



Presentata al consorzio universitario di Caltanissetta la prima pasta di grano antico siciliano funzionalizzata con aggiunta di licopene, estratto dal pomodoro, risultato del progetto Fi.Si.Pro.

**Prodotta con grano Perciasacchi (una varietà da conservazione), nel formato rigatoni, trafilata al bronzo, essiccata a bassa temperatura e, aspetto di non poco conto, funzionalizzata con aggiunta di licopene.**

È la pasta tutta siciliana frutto del progetto Fi.Si.Pro, *gruppo operativo sicilian quality food*, finanziato dalla Misura 16 “Cooperazione”, Sottomisura 16.1 del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2022.

Sviluppo e rafforzamento della filiera dei grani duri antichi siciliani, introduzione di tecniche e tecnologie innovative, produzione di alimenti funzionali e nutraceutici sono gli obiettivi del progetto partito circa tre anni fa e che sta già producendo dei risultati importanti.

Tra questi, la produzione di una pasta al licopene, isolato dalle bucce di pomodoro "siccagnu".

Il progetto è stato ufficialmente presentato nel corso di un convegno regionale svoltosi nei giorni scorsi a Palazzo Moncada, presso il consorzio universitario di Caltanissetta. Il convegno, moderato dal Dott. **Nino Sutura**, è stato organizzato dal dipartimento Di3A dell'Università degli Studi di Catania, dall'Op Rossa di Sicilia e dall'azienda agricola Samperi.

## **Un progetto di filiera, dal seme al consumatore**

---

Il progetto Fi.Si.Pro. mira a sviluppare e rafforzare la filiera dei frumenti antichi siciliani, coinvolgendo la coltivazione e la trasformazione per soddisfare le richieste dei vari attori della filiera e dei consumatori finali. Queste richieste riguardano la salubrità, la bontà, l'eticità e la sostenibilità delle produzioni, compresa la tutela e la valorizzazione della biodiversità.

Il progetto si inserisce nella lunga tradizione della coltivazione di grano in Sicilia, che rappresenta il 23% della produzione nazionale. In questo contesto, i grani duri antichi siciliani, riscoperti e reintrodotti in coltivazione negli ultimi dieci anni da numerosi agricoltori dell'Isola, hanno un ruolo importante.

«Questo progetto presenta diverse sfaccettature: non è solo grano o licopene» ha detto nel corso del suo intervento **Luciano Cosentino** del Dip. Di3A dell'Università di Catania. «Si mettono insieme le varie parti della filiera: dalla scelta delle piante alla loro coltivazione, dalle tecniche impiegate ai consumatori.

In sintesi, c'è un rafforzamento della filiera, un trasferimento sulla filiera del know-how d'innovazione, si garantisce la sostenibilità della produzione, vi è un uso di tecnologie innovative nella fase di lavorazione così come in quella di trasformazione».



## I risultati nelle aziende

Il progetto coinvolge aziende provenienti da diverse parti della Sicilia, sotto la coordinazione di Michele Cancemi di Caltanissetta, come ha spiegato il docente universitario. Quattro popolazioni di frumento duro siciliano sono state individuate: Bidì, Perciasacchi, Russello e Timilia.

Durante la fase di coltivazione, il progetto utilizza tecniche particolari, come la semina diretta che riduce i costi e preserva la fertilità del suolo, la seminatrice Seminbio sviluppata dal Crea di Foggia, che consente una semina più densa per proteggere le piante dalle infestanti (utile per la produzione biologica) e la macchina CombCut per il controllo meccanico della flora infestante.

Secondo il professor Cosentino, che sta lavorando al progetto da tre anni, i risultati ottenuti finora sono promettenti. Nelle aziende coinvolte, si è ottenuto un prodotto con una minore tenacità del glutine, il che significa che il prodotto è più facilmente digeribile. Inoltre, sono state studiate diverse varietà locali di pomodoro, come il Pizzutello di Paceco, il Pizzutello di Nubia, il Corleonese e nuovi ibridi.

È emerso che c'era più licopene nelle piante allevate in asciutta che in irriguo: da qui la scelta del pomodoro siccagnu, che, come dice lo stesso nome, è più concentrato per via del tipo di coltivazione.

**Guarda il video**



## La pasta al licopene fa bene alla salute

Negli ultimi dieci anni, il mercato degli alimenti funzionali ha visto una notevole crescita. Studi scientifici hanno dimostrato i loro effetti positivi sulla salute, sia in termini di prevenzione che di apporto nutrizionale.

Nel progetto Fi.Si.Pro. per la produzione di pasta funzionale, è stato utilizzato il licopene, una sostanza con proprietà antiossidanti in grado di prevenire malattie tumorali nell'organismo umano. Il licopene è stato estratto da alcuni ecotipi siciliani di pomodoro, in particolare dal pomodoro "siccagnu", utilizzando 350 g di licopene per ogni 25 kg di semola.



Un momento del convegno

Durante la presentazione, **Giulia Accardi** del dipartimento di Biomedicina, Neuroscienze e Diagnostica avanzata dell'Università di Palermo, ha discusso degli studi sperimentali condotti sulle paste funzionali, concentrandosi sul loro potere antiossidante e antinfiammatorio e sugli effetti sui valori ematochimici.

In particolare, Accardi ha presentato i risultati di uno studio condotto su un gruppo di 39 volontari che hanno consumato una pasta funzionale contenente il 3% di estratto di *Opuntia ficus indica* (fico d'India) e il 6% di  $\beta$ -glucani.

Contenti di mangiare un piatto gustoso nonché nutriente, i volontari hanno presentato una riduzione della circonferenza addominale, una modifica di alcuni ormoni gastrointestinali e un miglioramento dei valori ematochimici. Forti del successo di questa attività, il gruppo di lavoro sta ora “mettendo alla prova” la pasta al licopene.

Secondo la dott.ssa Accardi, sono già stati registrati degli effetti positivi, anche se lo studio continuerà nei prossimi mesi. La pasta funzionale al licopene sarà oggetto di un trial medico che coinvolgerà un gruppo di persone, uomini e donne di età compresa tra i 20 e i 75 anni. Questi partecipanti dovranno assumere una quantità stabilita di pasta all'interno di un regime nutrizionale mediterraneo controllato al fine di valutare le loro condizioni generali prima, durante e dopo l'intervento alimentare.

## **Il mercato del grano duro in Sicilia**

---

Durante il convegno è stato affrontato il tema del mercato del grano duro in Sicilia, dove rappresenta un'importante risorsa per l'agricoltura dell'isola, con una produzione di circa 773.000 tonnellate su una superficie di 270.000 ettari. Tuttavia, il comparto cerealicolo siciliano è ancora poco competitivo. «Questi incontri sono molto importanti per discutere insieme le cause dell'arretratezza del settore in Sicilia» ha dichiarato **Ciro Costa** del Dipartimento Saaf dell'Università di Palermo.

«L'arretratezza della filiera viene evidenziata dalla minore remunerazione degli agricoltori e dalle grandi difficoltà incontrate dalle aziende di trasformazione, che non riescono a essere competitive sui mercati internazionali. È importante comprendere le cause di queste problematiche e proporre nuovi modelli organizzativi e tecnologici che possano unire gli attori della filiera in un sistema organizzato per valorizzarla».

L'Unione Europea, intanto, con la sua politica di sviluppo rurale ha sostenuto i gruppi operativi per la ricerca e la modernizzazione dell'agricoltura. «Sono stati circa 80 i progetti messi in campo – ha precisato **Dario Cartabellotta**, dirigente generale del dipartimento agricoltura della Regione Siciliana – e ciò al fine di promuovere lo sviluppo di nuovi prodotti e processi agroalimentari e conseguire gli obiettivi di un sistema agricolo e alimentare sano e rispettoso dell'ambiente in grado di coniugare sostenibilità economica, sociale e ambientale».

## Prodotta la prima pasta con grano duro antico siciliano

[siciliaagricoltura.it/2023/03/17/prodotta-la-prima-pasta-con-grano-duro-antico-siciliano](https://siciliaagricoltura.it/2023/03/17/prodotta-la-prima-pasta-con-grano-duro-antico-siciliano)

Sicilia Agricoltura

17 Marzo 2023



Presentata la pasta prodotta con grano duro antico siciliano, di Perciasacchi (varietà da conservazione), nel formato rigatoni, trafilata al bronzo ed essiccata a bassa temperatura, funzionalizzata con aggiunta di licopene. Dotata di capacità antiossidanti, in grado di prevenire malattie tumorali nell'organismo umano, questa sostanza è stata estratta da alcuni ecotipi siciliani di pomodoro. Nell'ultimo decennio, si è assistito a un notevole incremento sul mercato di alimenti funzionali; studi scientifici hanno dimostrato il loro effetto positivo sulla salute sia in termini di prevenzione sia in termini di apporto nutrizionale. Il convegno, moderato dal Dott. Nino Sutura, coordinatore editoriale di Terrà, è stato organizzato dal Dipartimento Di3A dell'Università degli Studi di Catania, dall'OP Rossa di Sicilia e dall'azienda agricola Samperi. Sono intervenuti, tra gli altri, l'Avv. Walter Tesoro, Presidente del Consorzio Universitario di Caltanissetta, il Prof. Giuseppe Di Miceli, Dipartimento SAAF dell'Università degli Studi di Palermo, il Dott. Piero Lo Nigro, Presidente della Federazione degli Ordini dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Regione Siciliana, l'Avv. Francesco Nicoletti, Assessore del Comune di Caltanissetta con delega alla Crescita Territoriale. Presente in collegamento streaming il Dott. Dario Cartabellotta, Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura della Regione Siciliana.

“La pasta è certamente un alimento base della Dieta Mediterranea. Per questo motivo, può essere identificata come uno “strumento di veicolazione” di sostanze funzionali e nutraceutiche e come alimento per garantire la sostenibilità anche a tavola, sia per

l'ambiente che per la società" racconta la Dott.ssa Giulia Accardi del Dipartimento BIND dell'Università degli Studi di Palermo. "Possiamo certamente contribuire a raggiungere questo obiettivo attraverso l'assunzione di cibi funzionali e nutraceutici, che posseggono un potere antiossidante e anti-infiammatorio, sviluppati e consumati per la prevenzione delle patologie croniche e dell'invecchiamento precoce".

Obiettivo del progetto Fi.Si.Pro. è lo sviluppo e il rafforzamento della filiera dei frumenti antichi siciliani attraverso la realizzazione di attività che, interessando i segmenti coinvolti (coltivazione, prima e seconda trasformazione), riescono a soddisfare le richieste dei vari attori che operano all'interno di essa, nonché quelle dei consumatori finali, sempre più esigenti in fatto di salubrità, bontà, eticità ed eco-sostenibilità delle produzioni, ivi comprese la tutela e la valorizzazione della biodiversità. Il progetto, quindi, si inserisce nella lunga tradizione della coltivazione di grano in Sicilia, coltura cardine che contribuisce per il 23% alla produzione nazionale. In questo macro contesto, trovano spazio i grani duri antichi siciliani, riscoperti e reintrodotti in coltivazione in questo ultimo decennio da numerosi agricoltori dell'Isola.

"Oggi, il mercato del grano duro in Sicilia rappresenta un'importante risorsa per l'agricoltura dell'Isola. Si producono circa 773.000 tonnellate, coltivate su una superficie di 270.000 ettari" dichiara il Dott. Ciro Costa del Dipartimento SAAF dell'Università degli studi di Palermo. "Questi incontri sono molto importanti al fine di ragionare insieme sulle cause dell'arretratezza del comparto cerealicolo dell'isola. Tale arretratezza la riscontriamo nella minore remunerazione dell'agricoltore e nelle grandi difficoltà che subiscono le aziende di trasformazione, tanto da non essere competitive sui mercati internazionali. Capire le cause e proporre nuovi modelli organizzativi e tecnologici che riuniscano gli attori della filiera in un sistema organizzato è la strada per la valorizzazione della stessa" conclude.

"L'Unione Europea con la sua politica di sviluppo rurale ha sostenuto i Gruppi Operativi per la ricerca e la modernizzazione dell'agricoltura: sono stati circa 80 i progetti messi in campo al fine di promuovere lo sviluppo di nuovi prodotti e processi agroalimentari e conseguire gli obiettivi di un sistema agricolo e alimentare sano e rispettoso dell'ambiente in grado di coniugare sostenibilità economica, sociale e ambientale" afferma il Dott. Dario Cartabellotta, Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura della Regione Siciliana.

"L'Assessorato all'Agricoltura ottempera alle funzioni istituzionali canalizzando le risorse finanziarie provenienti dall'UE, dallo Stato e dalla Regione, a favore dei beneficiari, programmando, elaborando bandi, istruendo istanze, liquidando richieste, dopo

l'opportuna fase di istruttoria e di controllo. L'incontro di oggi è un momento importante per disseminare informazioni pregevoli per tutti" conclude Nino Sutera, Coordinatore editoriale di Terrà, multimediale dell'agricoltura.

Nei prossimi mesi, la pasta funzionale prodotta sarà oggetto di un trial medico che coinvolgerà, un gruppo di persone, uomini e donne di età compresa tra i 20 e i 75 anni, ai quali sarà chiesto di assumere una quantità stabilita di pasta prodotta da grani duri antichi siciliani e funzionalizzata con aggiunta di licopene, all'interno di un regime nutrizionale mediterraneo controllato, al fine di valutare le condizioni generali prima, durante e dopo l'intervento alimentare.

“Fi.Si.Pro. – La Filiera dei frumenti antichi siciliani: dalla produzione alla realizzazione di prodotti nutraceutici” è un progetto approvato e finanziato con il contributo della Regione Sicilia nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2022, lo strumento di finanziamento e attuazione del Fondo europeo agricolo di sviluppo rurale (FEASR) dell'Isola, Misura 16 “Cooperazione”, Sottomisura 16.1 “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in misura di produttività e sostenibilità dell'agricoltura.

## Grano duro antico siciliano, nasce la pasta di “Perciasacchi”

[terra.prsicilia.it/grano-duro-antico-siciliano-nasce-la-pasta-di-perciasacchi](https://terra.prsicilia.it/grano-duro-antico-siciliano-nasce-la-pasta-di-perciasacchi)

13 Marzo 2023



Nasce la pasta prodotta con grano duro antico siciliano, di Perciasacchi (varietà da conservazione), nel formato rigatoni, trafilata al bronzo ed essiccata a bassa temperatura, funzionalizzata con aggiunta di licopene. Dotata di capacità antiossidanti, in grado di prevenire malattie tumorali nell’organismo umano, questa sostanza è stata estratta da alcuni ecotipi siciliani di pomodoro. Nell’ultimo decennio, si è assistito a un notevole incremento sul mercato di alimenti funzionali; studi scientifici hanno dimostrato il loro effetto positivo sulla salute sia in termini di prevenzione sia in termini di apporto nutrizionale.

“**La pasta** è certamente un alimento base della Dieta Mediterranea. Per questo motivo, può essere identificata come uno ‘strumento di veicolazione’ di sostanze funzionali e nutraceutiche e come alimento per garantire la sostenibilità anche a tavola, sia per l’ambiente che per la società – afferma Giulia Accardi, dipartimento BIND dell’Università degli Studi di Palermo -. Possiamo certamente contribuire a raggiungere questo obiettivo attraverso l’assunzione di cibi funzionali e nutraceutici, che posseggono un potere antiossidante e anti-infiammatorio, sviluppati e consumati per la prevenzione delle patologie croniche e dell’invecchiamento precoce”.



“**Oggi**, il mercato del grano duro in Sicilia rappresenta un’importante risorsa per l’agricoltura dell’Isola – dichiara **Ciro Costa**, dipartimento SAAF dell’Università degli studi di Palermo -. Si producono circa 773mila tonnellate, coltivate su una superficie di 270mila ettari”. Costa evidenzia anche le cause dell’arretratezza del comparto cerealicolo dell’isola. “Tale arretratezza la riscontriamo nella minore remunerazione dell’agricoltore e nelle grandi difficoltà che subiscono le aziende di trasformazione – prosegue – tanto da non essere competitive sui mercati internazionali. Capire le cause e proporre nuovi modelli organizzativi e tecnologici che riuniscano gli attori della filiera in un sistema organizzato è la strada per la valorizzazione della stessa”.



“**L’Unione Europea** con la sua politica di sviluppo rurale ha sostenuto i Gruppi Operativi per la ricerca e la modernizzazione dell’agricoltura – ricorda **Dario Cartabellotta**, dirigente generale del dipartimento Agricoltura della Regione Siciliana -: sono stati circa 80 i progetti messi in campo al fine di promuovere lo sviluppo di nuovi prodotti e processi agroalimentari e conseguire gli obiettivi di un sistema agricolo e alimentare sano e rispettoso dell’ambiente in grado di coniugare sostenibilità economica, sociale e ambientale”.

**Nei prossimi mesi**, la pasta funzionale prodotta sarà oggetto di un trial medico che coinvolgerà, un gruppo di persone, uomini e donne di età compresa tra i 20 e i 75 anni, ai quali sarà chiesto di assumere una quantità stabilita di pasta prodotta da grani duri antichi siciliani e funzionalizzata con aggiunta di licopene, all'interno di un regime nutrizionale mediterraneo controllato, al fine di valutare le condizioni generali prima, durante e dopo l'intervento alimentare.

---



### **Il progetto Fi.Si.Pro.**

Fi.Si.Pro. la Filiera dei frumenti antichi siciliani: dalla produzione alla realizzazione di prodotti nutraceutici è un progetto approvato e finanziato con il contributo della Regione Sicilia nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2022, lo strumento di finanziamento e attuazione del Fondo europeo agricolo di sviluppo rurale (FEASR) dell'Isola, Misura 16 "Cooperazione", Sottomisura 16.1

“Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in misura di produttività e sostenibilità dell'agricoltura. Tra gli obiettivi del Progetto Fi.Si.Pro., lo sviluppo e rafforzamento della filiera dei grani duri antichi siciliani, l'introduzione di tecniche e tecnologie innovative e la produzione di alimenti funzionali e nutraceutici.

## Caltanissetta. Presentata la pasta prodotta con grano duro antico siciliano “Perciasacchi” con aggiunta di licopene

[ilfattonissenno.it/2023/03/caltanissetta-presentata-la-pasta-prodotta-con-grano-duro-antico-siciliano-perciasacchi-con-aggiunta-di-licopene](https://ilfattonissenno.it/2023/03/caltanissetta-presentata-la-pasta-prodotta-con-grano-duro-antico-siciliano-perciasacchi-con-aggiunta-di-licopene)

CALTANISSETTA. Presentata al Convegno di Palazzo Moncada *La filiera dei frumenti antichi siciliani: dalla produzione alla realizzazione di prodotti nutraceutici* la pasta prodotta con grano duro antico siciliano, di Perciasacchi (varietà da conservazione), nel formato rigatoni, trafilata al bronzo ed essiccata a bassa temperatura, funzionalizzata con aggiunta di licopene. Dotata di capacità antiossidanti, in grado di prevenire malattie tumorali nell'organismo umano, questa sostanza è stata estratta da alcuni ecotipi siciliani di pomodoro.

Nell'ultimo decennio, si è assistito a un notevole incremento sul mercato di alimenti funzionali; studi scientifici hanno dimostrato il loro effetto positivo sulla salute sia in termini di prevenzione sia in termini di apporto nutrizionale. Il convegno, moderato dal Dott. Nino Sutera, coordinatore editoriale di Terrà, è stato organizzato dal Dipartimento Di3A dell'Università degli Studi di Catania, dall'OP Rossa di Sicilia e dall'azienda agricola Samperi. Sono intervenuti, tra gli altri, l'Avv. Walter Tesauro, Presidente del Consorzio Universitario di Caltanissetta, il Prof. Giuseppe Di Miceli, Dipartimento SAAF dell'Università degli Studi di Palermo, il Dott. Piero Lo Nigro, Presidente della Federazione degli Ordini dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Regione Siciliana, l'Avv. Francesco Nicoletti, Assessore del Comune di Caltanissetta con delega alla Crescita Territoriale. Presente in collegamento streaming il Dott. Dario Cartabellotta, Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura della Regione Siciliana.

“La pasta è certamente un alimento base della Dieta Mediterranea. Per questo motivo, può essere identificata come uno “strumento di veicolazione” di sostanze funzionali e nutraceutiche e come alimento per garantire la sostenibilità anche a tavola, sia per l'ambiente che per la società” racconta la Dott.ssa Giulia Accardi del Dipartimento BIND dell'Università degli Studi di Palermo. “Possiamo certamente contribuire a raggiungere questo obiettivo attraverso l'assunzione di cibi funzionali e nutraceutici, che posseggono un potere antiossidante e anti-infiammatorio, sviluppati e consumati per la prevenzione delle patologie croniche e dell'invecchiamento precoce”.

Obiettivo del progetto Fi.Si.Pro. è lo sviluppo e il rafforzamento della filiera dei frumenti antichi siciliani attraverso la realizzazione di attività che, interessando i segmenti coinvolti (coltivazione, prima e seconda trasformazione), riescono a soddisfare le richieste dei vari attori che operano all'interno di essa, nonché quelle dei consumatori finali,

sempre più esigenti in fatto di salubrità, bontà, eticità ed eco-sostenibilità delle produzioni, ivi comprese la tutela e la valorizzazione della biodiversità. Il progetto, quindi, si inserisce nella lunga tradizione della coltivazione di grano in Sicilia, coltura cardine che contribuisce per il 23% alla produzione nazionale. In questo macro contesto, trovano spazio i grani duri antichi siciliani, riscoperti e reintrodotti in coltivazione in questo ultimo decennio da numerosi agricoltori dell'Isola.

“Oggi, il mercato del grano duro in Sicilia rappresenta un'importante risorsa per l'agricoltura dell'Isola. Si producono circa 773.000 tonnellate, coltivate su una superficie di 270.000 ettari” dichiara il Dott. Ciro Costa del Dipartimento SAAF dell'Università degli studi di Palermo. “Questi incontri sono molto importanti al fine di ragionare insieme sulle cause dell'arretratezza del comparto cerealicolo dell'isola. Tale arretratezza la riscontriamo nella minore remunerazione dell'agricoltore e nelle grandi difficoltà che subiscono le aziende di trasformazione, tanto da non essere competitive sui mercati internazionali. Capire le cause e proporre nuovi modelli organizzativi e tecnologici che riuniscano gli attori della filiera in un sistema organizzato è la strada per la valorizzazione della stessa” conclude.

“L'Unione Europea con la sua politica di sviluppo rurale ha sostenuto i Gruppi Operativi per la ricerca e la modernizzazione dell'agricoltura: sono stati circa 80 i progetti messi in campo al fine di promuovere lo sviluppo di nuovi prodotti e processi agroalimentari e conseguire gli obiettivi di un sistema agricolo e alimentare sano e rispettoso dell'ambiente in grado di coniugare sostenibilità economica, sociale e ambientale” afferma il Dott. Dario Cartabellotta, Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura della Regione Siciliana.

“L'Assessorato all'Agricoltura ottempera alle funzioni istituzionali canalizzando le risorse finanziarie provenienti dall'UE, dallo Stato e dalla Regione, a favore dei beneficiari, programmando, elaborando bandi, istruendo istanze, liquidando richieste, dopo l'opportuna fase di istruttoria e di controllo. L'incontro di oggi è un momento importante per disseminare informazioni pregevoli per tutti” conclude Nino Sutura, Coordinatore editoriale di Terrà, multimediale dell'agricoltura.

Nei prossimi mesi, la pasta funzionale prodotta sarà oggetto di un trial medico che coinvolgerà, un gruppo di persone, uomini e donne di età compresa tra i 20 e i 75 anni, ai quali sarà chiesto di assumere una quantità stabilita di pasta prodotta da grani duri antichi siciliani e funzionalizzata con aggiunta di licopene, all'interno di un regime nutrizionale mediterraneo controllato, al fine di valutare le condizioni generali prima, durante e dopo l'intervento alimentare.

“Fi.Si.Pro. – La Filiera dei frumenti antichi siciliani: dalla produzione alla realizzazione di prodotti nutraceutici” è un progetto approvato e finanziato con il contributo della Regione Sicilia nell’ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2022, lo strumento di finanziamento e attuazione del Fondo europeo agricolo di sviluppo rurale (FEASR) dell’Isola, Misura 16 “Cooperazione”, Sottomisura 16.1 “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in misura di produttività e sostenibilità dell’agricoltura.

## Prodotta la prima pasta con grano duro antico siciliano, funzionalizzata con aggiunta di licopene • Strada Mangiando

[stradamangiando.it/prodotta-la-prima-pasta-con-grano-duro-antico-siciliano-funzionalizzata-con-aggiunta-di-licopene](https://stradamangiando.it/prodotta-la-prima-pasta-con-grano-duro-antico-siciliano-funzionalizzata-con-aggiunta-di-licopene)

10 marzo 2023

- Marzo 10, 2023
- 8:09 pm

Presentata la pasta prodotta con grano duro antico siciliano, di Perciasacchi (varietà da conservazione), nel formato rigatoni, trafilata al bronzo ed essiccata a bassa temperatura, funzionalizzata con aggiunta di licopene. Dotata di capacità antiossidanti, in grado di prevenire malattie tumorali nell'organismo umano, questa sostanza è stata estratta da alcuni ecotipi siciliani di pomodoro. Nell'ultimo decennio, si è assistito a un notevole incremento sul mercato di alimenti funzionali; studi scientifici hanno dimostrato il loro effetto positivo sulla salute sia in termini di prevenzione sia in termini di apporto nutrizionale. Il convegno, moderato dal Dott. Nino Sutera, coordinatore editoriale di Terrà, è stato organizzato dal Dipartimento Di3A dell'Università degli Studi di Catania, dall'OP Rossa di Sicilia e dall'azienda agricola Samperi. Sono intervenuti, tra gli altri, l'Avv. Walter Tesauro, Presidente del Consorzio Universitario di Caltanissetta, il Prof. Giuseppe Di Miceli, Dipartimento SAAF dell'Università degli Studi di Palermo, il Dott. Piero Lo Nigro, Presidente della Federazione degli Ordini dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Regione Siciliana, l'Avv. Francesco Nicoletti, Assessore del Comune di Caltanissetta con delega alla Crescita Territoriale. Presente in collegamento streaming il Dott. Dario Cartabellotta, Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura della Regione Siciliana.

“La pasta è certamente un alimento base della Dieta Mediterranea. Per questo motivo, può essere identificata come uno “strumento di veicolazione” di sostanze funzionali e nutraceutiche e come alimento per garantire la sostenibilità anche a tavola, sia per l'ambiente che per la società” racconta la Dott.ssa Giulia Accardi del Dipartimento BIND dell'Università degli Studi di Palermo. “Possiamo certamente contribuire a raggiungere questo obiettivo attraverso l'assunzione di cibi funzionali e nutraceutici, che posseggono un potere antiossidante e anti-infiammatorio, sviluppati e consumati per la prevenzione delle patologie croniche e dell'invecchiamento precoce”.

Obiettivo del progetto Fi.Si.Pro. è lo sviluppo e il rafforzamento della filiera dei frumenti antichi siciliani attraverso la realizzazione di attività che, interessando i segmenti coinvolti (coltivazione, prima e seconda trasformazione), riescono a soddisfare le richieste

dei vari attori che operano all'interno di essa, nonché quelle dei consumatori finali, sempre più esigenti in fatto di salubrità, bontà, eticità ed eco-sostenibilità delle produzioni, ivi comprese la tutela e la valorizzazione della biodiversità. Il progetto, quindi, si inserisce nella lunga tradizione della coltivazione di grano in Sicilia, coltura cardine che contribuisce per il 23% alla produzione nazionale. In questo macro contesto, trovano spazio i grani duri antichi siciliani, riscoperti e reintrodotti in coltivazione in questo ultimo decennio da numerosi agricoltori dell'Isola.

“Oggi, il mercato del grano duro in Sicilia rappresenta un'importante risorsa per l'agricoltura dell'Isola. Si producono circa 773.000 tonnellate, coltivate su una superficie di 270.000 ettari” dichiara il Dott. Ciro Costa del Dipartimento SAAF dell'Università degli studi di Palermo. “Questi incontri sono molto importanti al fine di ragionare insieme sulle cause dell'arretratezza del comparto cerealicolo dell'isola. Tale arretratezza la riscontriamo nella minore remunerazione dell'agricoltore e nelle grandi difficoltà che subiscono le aziende di trasformazione, tanto da non essere competitive sui mercati internazionali. Capire le cause e proporre nuovi modelli organizzativi e tecnologici che riuniscano gli attori della filiera in un sistema organizzato è la strada per la valorizzazione della stessa” conclude.

“L'Unione Europea con la sua politica di sviluppo rurale ha sostenuto i Gruppi Operativi per la ricerca e la modernizzazione dell'agricoltura: sono stati circa 80 i progetti messi in campo al fine di promuovere lo sviluppo di nuovi prodotti e processi agroalimentari e conseguire gli obiettivi di un sistema agricolo e alimentare sano e rispettoso dell'ambiente in grado di coniugare sostenibilità economica, sociale e ambientale” afferma il Dott. Dario Cartabellotta, Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura della Regione Siciliana.

“L'Assessorato all'Agricoltura ottempera alle funzioni istituzionali canalizzando le risorse finanziarie provenienti dall'UE, dallo Stato e dalla Regione, a favore dei beneficiari, programmando, elaborando bandi, istruendo istanze, liquidando richieste, dopo l'opportuna fase di istruttoria e di controllo. L'incontro di oggi è un momento importante per disseminare informazioni pregevoli per tutti” conclude Nino Sutera, Coordinatore editoriale di Terrà, multimediale dell'agricoltura.

Nei prossimi mesi, la pasta funzionale prodotta sarà oggetto di un trial medico che coinvolgerà, un gruppo di persone, uomini e donne di età compresa tra i 20 e i 75 anni, ai quali sarà chiesto di assumere una quantità stabilita di pasta prodotta da grani duri antichi siciliani e funzionalizzata con aggiunta di licopene, all'interno di un regime nutrizionale mediterraneo controllato, al fine di valutare le condizioni generali prima, durante e dopo l'intervento alimentare.

“Fi.Si.Pro. – La Filiera dei frumenti antichi siciliani: dalla produzione alla realizzazione di prodotti nutraceutici” è un progetto approvato e finanziato con il contributo della Regione Sicilia nell’ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2022, lo strumento di finanziamento e attuazione del Fondo europeo agricolo di sviluppo rurale (FEASR) dell’Isola, Misura 16 “Cooperazione”, Sottomisura 16.1 “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in misura di produttività e sostenibilità dell’agricoltura.



# PRODOTTA LA PRIMA PASTA CON GRANO DURO ANTICO SICILIANO E FUNZIONALIZZATA CON AGGIUNTA DI LICOPENE, ESTRATTO DAL POMODORO, OUTPUT DEL PROGETTO FI.SI.PRO.

[siciliadagustare.com/prodotta-la-prima-pasta-con-grano-duro-antico-siciliano-e-funZIONALIZZATA-con-aggiunta-di-licopene-estratto-dal-pomodoro-output-del-progetto-fi-si-pro](https://siciliadagustare.com/prodotta-la-prima-pasta-con-grano-duro-antico-siciliano-e-funZIONALIZZATA-con-aggiunta-di-licopene-estratto-dal-pomodoro-output-del-progetto-fi-si-pro)

- [di Redazione](#)
- 12/03/2023



*Sviluppo e rafforzamento della filiera dei grani duri antichi siciliani, introduzione di tecniche e tecnologie innovative, produzione di alimenti funzionali e nutraceutici. Sono questi gli obiettivi del Progetto Fi.Si.Pro, Gruppo Operativo Sicilian Quality Food, finanziato dal PSR Sicilia. La pasta prodotta è stata presentata durante il convegno regionale “La filiera dei frumenti antichi siciliani: dalla produzione alla realizzazione di prodotti nutraceutici”, che si è svolto, venerdì 10 marzo 2023, a Palazzo Moncada, presso il Consorzio Universitario di Caltanissetta.*

Presentata la pasta prodotta con grano duro antico siciliano, di Perciasacchi (varietà da conservazione), nel formato rigatoni, trafilata al bronzo ed essiccata a bassa temperatura, funzionalizzata con aggiunta di licopene. Dotata di capacità antiossidanti, in grado di prevenire malattie tumorali nell’organismo umano, questa sostanza è stata estratta da alcuni ecotipi siciliani di pomodoro. Nell’ultimo decennio, si è assistito a un notevole incremento sul mercato di alimenti funzionali; studi scientifici hanno dimostrato il loro

effetto positivo sulla salute sia in termini di prevenzione sia in termini di apporto nutrizionale. Il convegno, moderato dal Dott. Nino Sutera, coordinatore editoriale di Terrà, è stato organizzato dal Dipartimento Di3A dell'Università degli Studi di Catania, dall'OP Rossa di Sicilia e dall'azienda agricola Samperi. Sono intervenuti, tra gli altri, l'Avv. Walter Tesauo, Presidente del Consorzio Universitario di Caltanissetta, il Prof. Giuseppe Di Miceli, Dipartimento SAAF dell'Università degli Studi di Palermo, il Dott. Piero Lo Nigro, Presidente della Federazione degli Ordini dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Regione Siciliana, l'Avv. Francesco Nicoletti, Assessore del Comune di Caltanissetta con delega alla Crescita Territoriale. Presente in collegamento streaming il Dott. Dario Cartabellotta, Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura della Regione Siciliana.



“La pasta è certamente un alimento base della Dieta Mediterranea. Per questo motivo, può essere identificata come uno “strumento di veicolazione” di sostanze funzionali e nutraceutiche e come alimento per garantire la sostenibilità anche a tavola, sia per

l'ambiente che per la società" racconta la Dott.ssa Giulia Accardi del Dipartimento BIND dell'Università degli Studi di Palermo. "Possiamo certamente contribuire a raggiungere questo obiettivo attraverso l'assunzione di cibi funzionali e nutraceutici, che posseggono un potere antiossidante e anti-infiammatorio, sviluppati e consumati per la prevenzione delle patologie croniche e dell'invecchiamento precoce".

Obiettivo del progetto Fi.Si.Pro. è lo sviluppo e il rafforzamento della filiera dei frumenti antichi siciliani attraverso la realizzazione di attività che, interessando i segmenti coinvolti (coltivazione, prima e seconda trasformazione), riescono a soddisfare le richieste dei vari attori che operano all'interno di essa, nonché quelle dei consumatori finali, sempre più esigenti in fatto di salubrità, bontà, eticità ed eco-sostenibilità delle produzioni, ivi comprese la tutela e la valorizzazione della biodiversità. Il progetto, quindi, si inserisce nella lunga tradizione della coltivazione di grano in Sicilia, coltura cardine che contribuisce per il 23% alla produzione nazionale. In questo macro contesto, trovano spazio i grani duri antichi siciliani, riscoperti e reintrodotti in coltivazione in questo ultimo decennio da numerosi agricoltori dell'Isola.

"Oggi, il mercato del grano duro in Sicilia rappresenta un'importante risorsa per l'agricoltura dell'Isola. Si producono circa 773.000 tonnellate, coltivate su una superficie di 270.000 ettari" dichiara il Dott. Ciro Costa del Dipartimento SAAF dell'Università degli studi di Palermo. "Questi incontri sono molto importanti al fine di ragionare insieme sulle cause dell'arretratezza del comparto cerealicolo dell'isola. Tale arretratezza la riscontriamo nella minore remunerazione dell'agricoltore e nelle grandi difficoltà che subiscono le aziende di trasformazione, tanto da non essere competitive sui mercati internazionali. Capire le cause e proporre nuovi modelli organizzativi e tecnologici che riuniscano gli attori della filiera in un sistema organizzato è la strada per la valorizzazione della stessa" conclude.

"L'Unione Europea con la sua politica di sviluppo rurale ha sostenuto i Gruppi Operativi per la ricerca e la modernizzazione dell'agricoltura: sono stati circa 80 i progetti messi in campo al fine di promuovere lo sviluppo di nuovi prodotti e processi agroalimentari e conseguire gli obiettivi di un sistema agricolo e alimentare sano e rispettoso dell'ambiente in grado di coniugare sostenibilità economica, sociale e ambientale" afferma il Dott. Dario Cartabellotta, Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura della Regione Siciliana.

"L'Assessorato all'Agricoltura ottempera alle funzioni istituzionali canalizzando le risorse finanziarie provenienti dall'UE, dallo Stato e dalla Regione, a favore dei beneficiari, programmando, elaborando bandi, istruendo istanze, liquidando richieste, dopo l'opportuna fase di istruttoria e di controllo. L'incontro di oggi è un momento importante per disseminare informazioni pregevoli per tutti" conclude Nino Sutera, Coordinatore editoriale di Terrà, multimediale dell'agricoltura.

Nei prossimi mesi, la pasta funzionale prodotta sarà oggetto di un trial medico che coinvolgerà, un gruppo di persone, uomini e donne di età compresa tra i 20 e i 75 anni, ai quali sarà chiesto di assumere una quantità stabilita di pasta prodotta da grani duri

antichi siciliani e funzionalizzata con aggiunta di licopene, all'interno di un regime nutrizionale mediterraneo controllato, al fine di valutare le condizioni generali prima, durante e dopo l'intervento alimentare.

“Fi.Si.Pro. – La Filiera dei frumenti antichi siciliani: dalla produzione alla realizzazione di prodotti nutraceutici” è un progetto approvato e finanziato con il contributo della Regione Sicilia nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2022, lo strumento di finanziamento e attuazione del Fondo europeo agricolo di sviluppo rurale (FEASR) dell'Isola, Misura 16 “Cooperazione”, Sottomisura 16.1 “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in misura di produttività e sostenibilità dell'agricoltura.

## Dai grani antichi siciliani la pasta con proprietà antiossidanti

[siciliafan.it/grani-antichi-siciliani-pasta-proprietà-antiossidanti](https://siciliafan.it/grani-antichi-siciliani-pasta-proprietà-antiossidanti)

13 marzo 2023

In occasione del **Convegno Regionale sulla filiera dei frumenti antichi siciliani** che si è svolto lo scorso **10 marzo 2023** a **Caltanissetta** presso **Palazzo Moncada** è stata presentato un particolare tipo di pasta con proprietà antiossidanti. Scopriamo, di seguito, di cosa si tratta.

### Quali sono le qualità della pasta di grani antichi siciliani?

Nell'ultimo decennio, si è assistito a un notevole incremento sul mercato di alimenti funzionali; studi scientifici hanno dimostrato il loro effetto positivo sulla salute sia in termini di prevenzione sia in termini di apporto nutrizionale. A tal proposito, la pasta presentata a **Palazzo Moncada** (n.d.r.) è prodotta con grano duro antico siciliano, di **Perciasacchi** (varietà da conservazione), nel formato rigatoni, trafilata al bronzo ed essiccata a bassa temperatura, funzionalizzata con aggiunta di **licopene**. Dotata di capacità antiossidanti, in grado di prevenire malattie tumorali nell'organismo umano, questa sostanza è stata estratta da alcuni ecotipi siciliani di pomodoro.



grani antichi siciliani

## Giulia Accardi: “La pasta ora è anche nutraceutica”

---

“La pasta è certamente un alimento base della Dieta Mediterranea. Per questo motivo, può essere identificata come uno ‘strumento di veicolazione’ di sostanze funzionali e nutraceutiche e come alimento per garantire la sostenibilità anche a tavola, sia per l’ambiente che per la società. Possiamo certamente contribuire a raggiungere questo obiettivo attraverso l’assunzione di cibi funzionali e nutraceutici, che posseggono un potere antiossidante e anti-infiammatorio, sviluppati e consumati per la prevenzione delle patologie croniche e dell’invecchiamento precoce”.

## Gli obiettivi del Convegno

---

Obiettivo del progetto Fi.Si.Pro. all’interno del quale è stato organizzato il convegno è lo sviluppo e il rafforzamento della filiera dei frumenti antichi siciliani attraverso la realizzazione di attività che, interessando i segmenti coinvolti (coltivazione, prima e seconda trasformazione), riescono a soddisfare le richieste dei vari attori che operano all’interno di essa, nonché quelle dei consumatori finali, sempre più esigenti in fatto di salubrità, bontà, eticità ed eco-sostenibilità delle produzioni, ivi comprese la tutela e la valorizzazione della **biodiversità**.

## La coltivazione del grano in Sicilia

---

Il progetto, quindi, si inserisce nella lunga tradizione della coltivazione di grano in Sicilia, coltura cardine che contribuisce per il **23% alla produzione nazionale**. In questo macro contesto, trovano spazio i grani duri antichi siciliani, riscoperti e reintrodotti in coltivazione in questo ultimo decennio da numerosi agricoltori dell’Isola. Oggi, infatti, il mercato del grano duro in Sicilia rappresenta un’importante risorsa per l’agricoltura dell’Isola. Si producono circa 773.000 tonnellate, coltivate su una superficie di 270.000 ettari.



## **Dario Cartabellotta: “Più di 80 progetti per promuovere l’agricoltura in Sicilia”**

---

“L’Unione Europea con la sua politica di sviluppo rurale ha sostenuto i Gruppi Operativi per la ricerca e la modernizzazione dell’agricoltura: sono stati circa 80 i progetti messi in campo al fine di promuovere lo sviluppo di nuovi prodotti e processi agroalimentari e conseguire gli obiettivi di un sistema agricolo e alimentare sano e rispettoso dell’ambiente in grado di coniugare sostenibilità economica, sociale e ambientale” ha dichiarato **Dario Cartabellotta, Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura della Regione Siciliana.**

## **Il futuro della pasta ‘funzionale’**

---

Prossimamente la pasta ‘funzionale’ dalle proprietà nutraceutiche verrà esaminata da un team medico che coinvolgerà, un gruppo di persone, uomini e donne di età compresa tra i 20 e i 75 anni, ai quali sarà chiesto di assumere una quantità stabilita di pasta prodotta da grani duri antichi siciliani e funzionalizzata con aggiunta di **licopene**, all’interno di un regime nutrizionale mediterraneo controllato, al fine di **valutare le condizioni generali prima, durante e dopo l’intervento alimentare.**

## Progetto Fi.Si.Pro: Prodotta la prima pasta con grano duro antico siciliano, funzionalizzata con aggiunta di licopene

[siciliaoggi.it/2023/03/11/progetto-fi-si-pro-prodotta-la-prima-pasta-con-grano-duro-antico-siciliano-funzionalizzata-con-aggiunta-di-licopene](https://siciliaoggi.it/2023/03/11/progetto-fi-si-pro-prodotta-la-prima-pasta-con-grano-duro-antico-siciliano-funzionalizzata-con-aggiunta-di-licopene)

11 marzo 2023

By Redazione

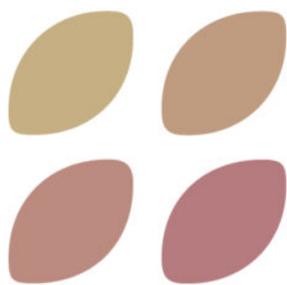
11 Marzo 2023



Presentata la pasta prodotta con grano duro antico siciliano, di Perciasacchi (varietà da conservazione), nel formato rigatoni, trafilata al bronzo ed essiccata a bassa temperatura, funzionalizzata con aggiunta di licopene. Dotata di capacità antiossidanti, in grado di prevenire malattie tumorali nell'organismo umano, questa sostanza è stata estratta da alcuni ecotipi siciliani di pomodoro. Nell'ultimo decennio, si è assistito a un notevole incremento sul mercato di alimenti funzionali; studi scientifici hanno dimostrato il loro effetto positivo sulla salute sia in termini di prevenzione sia in termini di apporto nutrizionale. Il convegno, moderato dal Dott. Nino Sutura, coordinatore editoriale di Terrà, è stato organizzato dal Dipartimento Di3A dell'Università degli Studi di Catania, dall'OP Rossa di Sicilia e dall'azienda agricola Samperi. Sono intervenuti, tra gli altri, l'Avv. Walter Tesoro, Presidente del Consorzio Universitario di Caltanissetta, il Prof. Giuseppe Di Miceli, Dipartimento SAAF dell'Università degli Studi di Palermo, il Dott. Piero Lo Nigro, Presidente della Federazione degli Ordini dei Dottori Agronomi e dei

Dottori Forestali della Regione Siciliana, l'Avv. Francesco Nicoletti, Assessore del Comune di Caltanissetta con delega alla Crescita Territoriale. Presente in collegamento streaming il Dott. Dario Cartabellotta, Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura della Regione Siciliana.

“La pasta è certamente un alimento base della Dieta Mediterranea. Per questo motivo, può essere identificata come uno “strumento di veicolazione” di sostanze funzionali e nutraceutiche e come alimento per garantire la sostenibilità anche a tavola, sia per l'ambiente che per la società” racconta la Dott.ssa Giulia Accardi del Dipartimento BIND dell'Università degli Studi di Palermo. “Possiamo certamente contribuire a raggiungere questo obiettivo attraverso l'assunzione di cibi funzionali e nutraceutici, che posseggono un potere antiossidante e anti-infiammatorio, sviluppati e consumati per la prevenzione delle patologie croniche e dell'invecchiamento precoce”.



# FISIPRO

## Sicilian Quality Food

Obiettivo del progetto Fi.Si.Pro. è lo sviluppo e il rafforzamento della filiera dei frumenti antichi siciliani attraverso la realizzazione di attività che, interessando i segmenti coinvolti (coltivazione, prima e seconda trasformazione), riescono a soddisfare le richieste dei vari attori che operano all'interno di essa, nonché quelle dei consumatori finali, sempre più esigenti in fatto di salubrità, bontà, eticità ed eco-sostenibilità delle produzioni, ivi comprese la tutela e la valorizzazione della biodiversità. Il progetto, quindi, si inserisce nella lunga tradizione della coltivazione di grano in Sicilia, coltura cardine che contribuisce per il 23% alla produzione nazionale. In questo macro contesto, trovano spazio i grani duri antichi siciliani, riscoperti e reintrodotti in coltivazione in questo ultimo decennio da numerosi agricoltori dell'Isola.



“Oggi, il mercato del grano duro in Sicilia rappresenta un’importante risorsa per l’agricoltura dell’Isola. Si producono circa 773.000 tonnellate, coltivate su una superficie di 270.000 ettari” dichiara il Dott. Ciro Costa del Dipartimento SAAF dell’Università degli studi di Palermo. “Questi incontri sono molto importanti al fine di ragionare insieme sulle cause dell’arretratezza del comparto cerealicolo dell’isola. Tale arretratezza la riscontriamo nella minore remunerazione dell’agricoltore e nelle grandi difficoltà che subiscono le aziende di trasformazione, tanto da non essere competitive sui mercati internazionali. Capire le cause e proporre nuovi modelli organizzativi e tecnologici che riuniscano gli attori della filiera in un sistema organizzato è la strada per la valorizzazione della stessa” conclude.

“L’Unione Europea con la sua politica di sviluppo rurale ha sostenuto i Gruppi Operativi per la ricerca e la modernizzazione dell’agricoltura: sono stati circa 80 i progetti messi in campo al fine di promuovere lo sviluppo di nuovi prodotti e processi agroalimentari e conseguire gli obiettivi di un sistema agricolo e alimentare sano e rispettoso dell’ambiente in grado di coniugare sostenibilità economica, sociale e ambientale” afferma il Dott. Dario Cartabellotta, Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura della Regione Siciliana.

“L’Assessorato all’Agricoltura ottempera alle funzioni istituzionali canalizzando le risorse finanziarie provenienti dall’UE, dallo Stato e dalla Regione, a favore dei beneficiari, programmando, elaborando bandi, istruendo istanze, liquidando richieste, dopo l’opportuna fase di istruttoria e di controllo. L’incontro di oggi è un momento importante per disseminare informazioni pregevoli per tutti” conclude Nino Sutera, Coordinatore editoriale di Terrà, multimediale dell’agricoltura.

Nei prossimi mesi, la pasta funzionale prodotta sarà oggetto di un trial medico che coinvolgerà, un gruppo di persone, uomini e donne di età compresa tra i 20 e i 75 anni, ai quali sarà chiesto di assumere una quantità stabilita di pasta prodotta da grani duri antichi siciliani e funzionalizzata con aggiunta di licopene, all’interno di un regime nutrizionale mediterraneo controllato, al fine di valutare le condizioni generali prima, durante e dopo l’intervento alimentare.

“Fi.Si.Pro. – La Filiera dei frumenti antichi siciliani: dalla produzione alla realizzazione di prodotti nutraceutici” è un progetto approvato e finanziato con il contributo della Regione Sicilia nell’ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2022, lo strumento di finanziamento e attuazione del Fondo europeo agricolo di sviluppo rurale (FEASR) dell’Isola, Misura 16 “Cooperazione”, Sottomisura 16.1 “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in misura di produttività e sostenibilità dell’agricoltura.

## Prodotta la prima pasta con grano duro antico siciliano: “Effetti in termini di prevenzione”

[palermlive.it/prodotta-la-prima-pasta-con-grano-duro-antico-siciliano-effetti-in-termini-di-prevenzione](https://palermlive.it/prodotta-la-prima-pasta-con-grano-duro-antico-siciliano-effetti-in-termini-di-prevenzione)

Redazione PL

10 marzo 2023



Presentata la pasta prodotta con grano duro antico siciliano, di Perciasacchi (varietà da conservazione), nel formato rigatoni, trafilata al bronzo ed essiccata a bassa temperatura, funzionalizzata con aggiunta di licopene. Dotata di capacità antiossidanti, in grado di prevenire malattie tumorali nell’organismo umano, questa sostanza è stata estratta da alcuni ecotipi siciliani di pomodoro.

### I benefici per la salute

Nell’ultimo decennio, si è assistito a un notevole incremento sul mercato di alimenti funzionali; studi scientifici hanno dimostrato il loro effetto positivo sulla salute sia in termini di prevenzione sia in termini di apporto nutrizionale. Il convegno, moderato dal Dott. Nino Sutura, coordinatore editoriale di Terrà, è stato organizzato dal Dipartimento Di3A dell’Università degli Studi di Catania, dall’OP Rossa di Sicilia e dall’azienda agricola Samperi. Sono intervenuti, tra gli altri, l’Avv. Walter Tesauo, Presidente del Consorzio Universitario di Caltanissetta, il Prof. Giuseppe Di Miceli, Dipartimento SAAF dell’Università degli Studi di Palermo, il Dott. Piero Lo Nigro, Presidente della Federazione degli Ordini dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Regione

Siciliana, l'Avv. Francesco Nicoletti, Assessore del Comune di Caltanissetta con delega alla Crescita Territoriale. Presente in collegamento streaming il Dott. Dario Cartabellotta, Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura della Regione Siciliana.

“La pasta è certamente un alimento base della Dieta Mediterranea. Per questo motivo, può essere identificata come uno “strumento di veicolazione” di sostanze funzionali e nutraceutiche e come alimento per garantire la sostenibilità anche a tavola, sia per l'ambiente che per la società” racconta la Dott.ssa Giulia Accardi del Dipartimento BIND dell'Università degli Studi di Palermo. “Possiamo certamente contribuire a raggiungere questo obiettivo attraverso l'assunzione di cibi funzionali e nutraceutici, che posseggono un potere antiossidante e anti-infiammatorio, sviluppati e consumati per la prevenzione delle patologie croniche e dell'invecchiamento precoce”.

## **Fi.Si.Pro e la valorizzazione della biodiversità**

---

Obiettivo del progetto Fi.Si.Pro. è lo sviluppo e il rafforzamento della filiera dei frumenti antichi siciliani attraverso la realizzazione di attività che, interessando i segmenti coinvolti (coltivazione, prima e seconda trasformazione), riescono a soddisfare le richieste dei vari attori che operano all'interno di essa, nonché quelle dei consumatori finali, sempre più esigenti in fatto di salubrità, bontà, eticità ed eco-sostenibilità delle produzioni, ivi comprese la tutela e la valorizzazione della biodiversità. Il progetto, quindi, si inserisce nella lunga tradizione della coltivazione di grano in Sicilia, coltura cardine che contribuisce per il 23% alla produzione nazionale. In questo macro contesto, trovano spazio i grani duri antichi siciliani, riscoperti e reintrodotti in coltivazione in questo ultimo decennio da numerosi agricoltori dell'Isola.

## **I dati del mercato del grano duro in Sicilia**

---

“Oggi, il mercato del grano duro in Sicilia rappresenta un'importante risorsa per l'agricoltura dell'Isola. Si producono circa 773.000 tonnellate, coltivate su una superficie di 270.000 ettari” dichiara il Dott. Ciro Costa del Dipartimento SAAF dell'Università degli studi di Palermo. “Questi incontri sono molto importanti al fine di ragionare insieme sulle cause dell'arretratezza del comparto cerealicolo dell'isola. Tale arretratezza la riscontriamo nella minore remunerazione dell'agricoltore e nelle grandi difficoltà che subiscono le aziende di trasformazione, tanto da non essere competitive sui mercati internazionali. Capire le cause e proporre nuovi modelli organizzativi e tecnologici che riuniscano gli attori della filiera in un sistema organizzato è la strada per la valorizzazione della stessa” conclude.

## **La promozione dello sviluppo**

---

“L'Unione Europea con la sua politica di sviluppo rurale ha sostenuto i Gruppi Operativi per la ricerca e la modernizzazione dell'agricoltura: sono stati circa 80 i progetti messi in campo al fine di promuovere lo sviluppo di nuovi prodotti e processi agroalimentari e

conseguire gli obiettivi di un sistema agricolo e alimentare sano e rispettoso dell'ambiente in grado di coniugare sostenibilità economica, sociale e ambientale” afferma il Dott. Dario Cartabellotta, Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura della Regione Siciliana.

“L'Assessorato all'Agricoltura ottempera alle funzioni istituzionali canalizzando le risorse finanziarie provenienti dall'UE, dallo Stato e dalla Regione, a favore dei beneficiari, programmando, elaborando bandi, istruendo istanze, liquidando richieste, dopo l'opportuna fase di istruttoria e di controllo. L'incontro di oggi è un momento importante per disseminare informazioni pregevoli per tutti” conclude Nino Sutera, Coordinatore editoriale di Terrà, multimediale dell'agricoltura.

## Il progetto

---

Nei prossimi mesi, la pasta funzionale prodotta sarà oggetto di un trial medico che coinvolgerà, un gruppo di persone, uomini e donne di età compresa tra i 20 e i 75 anni, ai quali sarà chiesto di assumere una quantità stabilita di pasta prodotta da grani duri antichi siciliani e funzionalizzata con aggiunta di licopene, all'interno di un regime nutrizionale mediterraneo controllato, al fine di valutare le condizioni generali prima, durante e dopo l'intervento alimentare.

“**Fi.Si.Pro.** – La Filiera dei frumenti antichi siciliani: dalla produzione alla realizzazione di prodotti nutraceutici” è un progetto approvato e finanziato con il contributo della Regione Sicilia nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2022, lo strumento di finanziamento e attuazione del Fondo europeo agricolo di sviluppo rurale (FEASR) dell'Isola, Misura 16 “Cooperazione”, Sottomisura 16.1 “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in misura di produttività e sostenibilità dell'agricoltura.

## Benefici sulla salute, pasta prodotta con grani antichi siciliani presenta proprietà antiossidanti

[ciaktelesud.com/benefici-sulla-salute-pasta-prodotta-con-grani-antichi-siciliani-presenta-proprietà-antiossidanti](https://ciaktelesud.com/benefici-sulla-salute-pasta-prodotta-con-grani-antichi-siciliani-presenta-proprietà-antiossidanti)

Redazione

14 marzo 2023



### Benefici dei grani antichi siciliani

Si è tenuto a Caltanissetta presso Palazzo Moncada il Convegno Regionale sulla filiera dei frumenti antichi siciliani. Nell'occasione è stata presentata una pasta prodotta con grano duro antico siciliano, di Perciasacchi, nel formato rigatoni, trafilata al bronzo ed essiccata a bassa temperatura, funzionalizzata con aggiunta di licopene.

Questa sostanza sarebbe dotata di capacità antiossidanti, in grado di prevenire malattie tumorali nell'organismo umano. Studi scientifici hanno dimostrato l'effetto positivo degli alimenti funzionali sulla salute sia in termini di prevenzione sia in termini di apporto nutrizionale.

Obiettivo del progetto Fi.Si.Pro., all'interno del quale è stato organizzato il convegno, è lo sviluppo e il rafforzamento della filiera dei frumenti antichi siciliani. Il lavoro si inserisce nella lunga tradizione della coltivazione di grano in Sicilia.

La pasta "funzionale" dalle proprietà nutraceutiche, prodotta da grani duri antichi siciliani e funzionalizzata con aggiunta di licopene, verrà esaminata da un team medico per valutare le condizioni generali prima, durante e dopo l'intervento alimentare.

# La filiera dei frumenti antichi siciliani

[unirurale.blogspot.com/2023/03/la-filiera-dei-frumenti-antichi.html](https://unirurale.blogspot.com/2023/03/la-filiera-dei-frumenti-antichi.html)

## **PRODOTTA LA PRIMA PASTA CON GRANO DURO ANTICO SICILIANO E FUNZIONALIZZATA CON AGGIUNTA DI LICOPENE, ESTRATTO DAL POMODORO, OUTPUT DEL PROGETTO FI.SI.PRO.**

*Sviluppo e rafforzamento della filiera dei grani duri antichi siciliani, introduzione di tecniche e tecnologie innovative, produzione di alimenti funzionali e nutraceutici. Sono questi gli obiettivi del Progetto Fi.Si.Pro, Gruppo Operativo Sicilian Quality Food, finanziato dal PSR Sicilia. La pasta prodotta è stata presentata durante il convegno regionale “La filiera dei frumenti antichi siciliani: dalla produzione alla realizzazione di prodotti nutraceutici”, che si è svolto, oggi, venerdì 10 marzo 2023, a Palazzo Moncada, presso il Consorzio Universitario di Caltanissetta.*





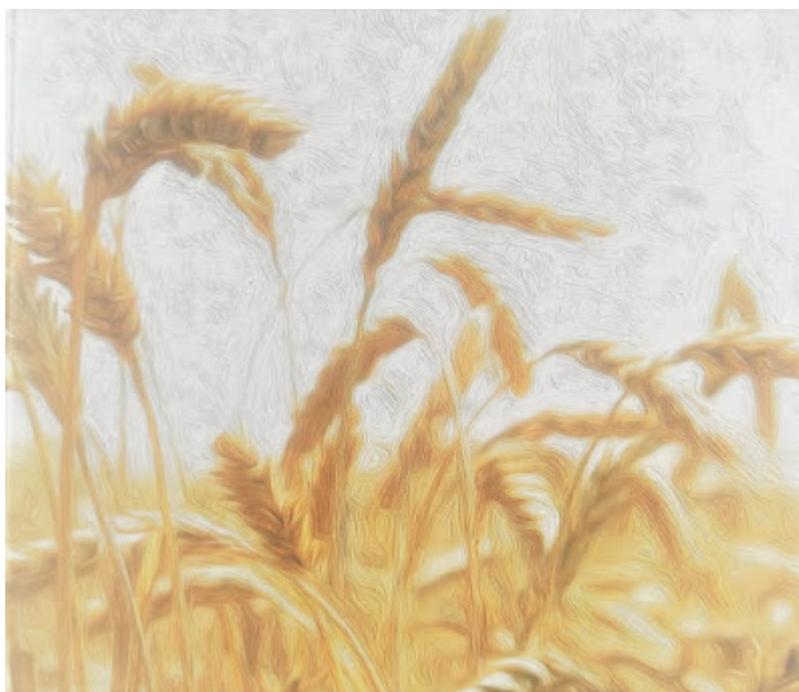


– Presentata la pasta prodotta con grano duro antico siciliano, di Perciasacchi (varietà da conservazione), nel formato rigatoni, trafilata al bronzo ed essiccata a bassa temperatura, funzionalizzata con aggiunta di licopene. Dotata di capacità antiossidanti, in grado di prevenire malattie tumorali nell'organismo umano, questa sostanza è stata estratta da alcuni ecotipi siciliani di pomodoro. Nell'ultimo decennio, si è assistito a un notevole incremento sul mercato di alimenti funzionali; studi scientifici hanno dimostrato il loro effetto positivo sulla salute sia in termini di prevenzione sia in termini di apporto nutrizionale. Il convegno, moderato dal Dott. Nino Sutera, coordinatore editoriale di Terrà, è stato organizzato dal Dipartimento Di3A dell'Università degli Studi di Catania, dall'OP Rossa di Sicilia e dall'azienda agricola Samperi. Sono intervenuti, tra gli altri, l'Avv. Walter Tesauo, Presidente del Consorzio Universitario di Caltanissetta, il Prof. Giuseppe Di Miceli, Dipartimento SAAF dell'Università degli Studi di Palermo, il Dott. Piero Lo Nigro, Presidente della Federazione degli Ordini dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Regione Siciliana, l'Avv. Francesco Nicoletti, Assessore del Comune di Caltanissetta con delega alla Crescita Territoriale. Presente in collegamento streaming il Dott. Dario Cartabellotta, Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura della Regione Siciliana.

“La pasta è certamente un alimento base della Dieta Mediterranea. Per questo motivo, può essere identificata come uno "strumento di veicolazione" di sostanze funzionali e nutraceutiche e come alimento per garantire la sostenibilità anche a tavola, sia per l'ambiente che per la società” racconta la Dott.ssa Giulia Accardi del Dipartimento BIND dell'Università degli Studi di Palermo. “Possiamo certamente contribuire a raggiungere questo obiettivo attraverso l'assunzione di cibi funzionali e nutraceutici, che posseggono un potere antiossidante e anti-infiammatorio, sviluppati e consumati per la prevenzione delle patologie croniche e dell'invecchiamento precoce”.

Obiettivo del progetto Fi.Si.Pro. è lo sviluppo e il rafforzamento della filiera dei frumenti antichi siciliani attraverso la realizzazione di attività che, interessando i segmenti coinvolti (coltivazione, prima e seconda trasformazione), riescono a soddisfare le richieste dei vari attori che operano all'interno di essa, nonché quelle dei consumatori finali, sempre più esigenti in fatto di salubrità, bontà, eticità ed eco-sostenibilità delle produzioni, ivi comprese la tutela e la valorizzazione della biodiversità. Il progetto, quindi, si inserisce nella lunga tradizione della coltivazione di grano in Sicilia, coltura cardine che contribuisce per il 23% alla produzione nazionale. In questo macro contesto, trovano spazio i grani duri antichi siciliani, riscoperti e reintrodotti in coltivazione in questo ultimo decennio da numerosi agricoltori dell'Isola.

“Oggi, il mercato del grano duro in Sicilia rappresenta un'importante risorsa per l'agricoltura dell'Isola. Si producono circa 773.000 tonnellate, coltivate su una superficie di 270.000 ettari” dichiara il Dott. Ciro Costa del Dipartimento SAAF dell'Università degli studi di Palermo. “Questi incontri sono molto importanti al fine di ragionare insieme sulle cause dell'arretratezza del comparto cerealicolo dell'isola. Tale arretratezza la riscontriamo nella minore remunerazione dell'agricoltore e nelle grandi difficoltà che subiscono le aziende di trasformazione, tanto da non essere competitive sui mercati internazionali. Capire le cause e proporre nuovi modelli organizzativi e tecnologici che riuniscano gli attori della filiera in un sistema organizzato è la strada per la valorizzazione della stessa” conclude.



*“L’Unione Europea con la sua politica di sviluppo rurale ha sostenuto i Gruppi Operativi per la ricerca e la modernizzazione dell’agricoltura: sono stati circa 80 i progetti messi in campo al fine di promuovere lo sviluppo di nuovi prodotti e processi agroalimentari e conseguire gli obiettivi di un sistema agricolo e alimentare sano e rispettoso dell’ambiente in grado di coniugare sostenibilità economica, sociale e ambientale” afferma il Dott. Dario Cartabellotta, Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura della Regione Siciliana.*

*“L’Assessorato all’Agricoltura ottempera alle funzioni istituzionali canalizzando le risorse finanziarie provenienti dall’UE, dallo Stato e dalla Regione, a favore dei beneficiari, programmando, elaborando bandi, istruendo istanze, liquidando richieste, dopo l’opportuna fase di istruttoria e di controllo. L’incontro di oggi è un momento importante per disseminare informazioni pregevoli per tutti” conclude Nino Sutera, Coordinatore editoriale di Terrà, multimediale dell’agricoltura.*



Nei prossimi mesi, la pasta funzionale prodotta sarà oggetto di un trial medico che coinvolgerà, un gruppo di persone, uomini e donne di età compresa tra i 20 e i 75 anni, ai quali sarà chiesto di assumere una quantità stabilita di pasta prodotta da grani duri antichi siciliani e funzionalizzata con aggiunta di licopene, all'interno di un regime nutrizionale mediterraneo controllato, al fine di valutare le condizioni generali prima, durante e dopo l'intervento alimentare.



“Fi.Si.Pro. - La Filiera dei frumenti antichi siciliani: dalla produzione alla realizzazione di prodotti nutraceutici” è un progetto approvato e finanziato con il contributo della Regione Sicilia nell’ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2022, lo strumento di finanziamento e attuazione del Fondo europeo agricolo di sviluppo rurale (FEASR) dell’Isola, Misura 16 “Cooperazione”, Sottomisura 16.1 “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in misura di produttività e sostenibilità dell’agricoltura.

Photo e Video Credit: GemmaLab

## Progetto Fi.si.pro. produce la prima pasta con grano antico siciliano

[inchiestasicilia.com/2023/03/29/il-progetto-fi-si-pro-produce-la-prima-pasta-con-grano-duro-antico-siciliano](https://inchiestasicilia.com/2023/03/29/il-progetto-fi-si-pro-produce-la-prima-pasta-con-grano-duro-antico-siciliano)

29 marzo 2023

### Il progetto fi.si.pro. produce la prima pasta con grano duro antico siciliano

Prodotta la prima pasta con grano duro antico siciliano e funzionalizzata con aggiunta di licopene, estratto dal pomodoro, output del progetto fi.si.pro.

*Sviluppo e rafforzamento della filiera dei grani duri antichi siciliani, introduzione di tecniche e tecnologie innovative, produzione di alimenti funzionali e nutraceutici. Sono questi gli obiettivi del Progetto Fi.Si.Pro, Gruppo Operativo Sicilian Quality Food, finanziato dal PSR Sicilia. La pasta prodotta è stata presentata durante il convegno regionale “La filiera dei frumenti antichi siciliani: dalla produzione alla realizzazione di prodotti nutraceutici”, che si è svolto, oggi, venerdì 10 marzo 2023, a Palazzo Moncada, presso il Consorzio Universitario di Caltanissetta.*

Presentata la pasta prodotta con grano duro antico siciliano, di Perciasacchi (varietà da conservazione), nel formato rigatoni, trafilata al bronzo ed essiccata a bassa temperatura, funzionalizzata con aggiunta di licopene. Dotata di capacità antiossidanti, in grado di prevenire malattie tumorali nell'organismo umano, questa sostanza è stata estratta da alcuni ecotipi siciliani di pomodoro. Nell'ultimo decennio, si è assistito a un notevole incremento sul mercato di alimenti funzionali; studi scientifici hanno dimostrato il loro effetto positivo sulla salute sia in termini di prevenzione sia in termini di apporto nutrizionale.

### Il convegno

Il convegno, moderato dal Dott. Nino Sutera, coordinatore editoriale di Terrà, è stato organizzato dal Dipartimento Di3A dell'Università degli Studi di Catania, dall'OP Rossa di Sicilia e dall'azienda agricola Samperi. Sono intervenuti, tra gli altri, l'Avv. Walter Tesauo, Presidente del Consorzio Universitario di Caltanissetta, il Prof. Giuseppe Di Miceli, Dipartimento SAAF dell'Università degli Studi di Palermo, il Dott. Piero Lo Nigro, Presidente della Federazione degli Ordini dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Regione Siciliana, l'Avv. Francesco Nicoletti, Assessore del Comune di Caltanissetta con delega alla Crescita Territoriale. Presente in collegamento streaming il Dott. Dario Cartabellotta, Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura della Regione Siciliana.

### Pasta e dieta mediterranea

“La pasta è certamente un alimento base della Dieta Mediterranea. Per questo motivo, può essere identificata come uno “strumento di veicolazione” di sostanze funzionali e nutraceutiche e come alimento per garantire la sostenibilità anche a tavola, sia per

l'ambiente che per la società" racconta la Dott.ssa Giulia Accardi del Dipartimento BIND dell'Università degli Studi di Palermo. "Possiamo certamente contribuire a raggiungere questo obiettivo attraverso l'assunzione di cibi funzionali e nutraceutici, che posseggono un potere antiossidante e anti-infiammatorio, sviluppati e consumati per la prevenzione delle patologie croniche e dell'invecchiamento precoce".

## **Obiettivo del progetto Fi.Si.Pro**

---

Obiettivo del progetto Fi.Si.Pro. è lo sviluppo e il rafforzamento della filiera dei frumenti antichi siciliani attraverso la realizzazione di attività che, interessando i segmenti coinvolti (coltivazione, prima e seconda trasformazione), riescono a soddisfare le richieste dei vari attori che operano all'interno di essa, nonché quelle dei consumatori finali, sempre più esigenti in fatto di salubrità, bontà, eticità ed eco-sostenibilità delle produzioni, ivi comprese la tutela e la valorizzazione della biodiversità. Il progetto, quindi, si inserisce nella lunga tradizione della coltivazione di grano in Sicilia, coltura cardine che contribuisce per il 23% alla produzione nazionale. In questo macro contesto, trovano spazio i grani duri antichi siciliani, riscoperti e reintrodotti in coltivazione in questo ultimo decennio da numerosi agricoltori dell'Isola.

## **Importante risorsa**

---

"Oggi, il mercato del grano duro in Sicilia rappresenta un'importante risorsa per l'agricoltura dell'Isola. Si producono circa 773.000 tonnellate, coltivate su una superficie di 270.000 ettari" dichiara il Dott. Ciro Costa del Dipartimento SAAF dell'Università degli studi di Palermo. "Questi incontri sono molto importanti al fine di ragionare insieme sulle cause dell'arretratezza del comparto cerealicolo dell'isola. Tale arretratezza la riscontriamo nella minore remunerazione dell'agricoltore e nelle grandi difficoltà che subiscono le aziende di trasformazione, tanto da non essere competitive sui mercati internazionali. Capire le cause e proporre nuovi modelli organizzativi e tecnologici che riuniscano gli attori della filiera in un sistema organizzato è la strada per la valorizzazione della stessa" conclude.

"L'Unione Europea con la sua politica di sviluppo rurale ha sostenuto i Gruppi Operativi per la ricerca e la modernizzazione dell'agricoltura: sono stati circa 80 i progetti messi in campo al fine di promuovere lo sviluppo di nuovi prodotti e processi agroalimentari e conseguire gli obiettivi di un sistema agricolo e alimentare sano e rispettoso dell'ambiente in grado di coniugare sostenibilità economica, sociale e ambientale" afferma il Dott. Dario Cartabellotta, Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura della Regione Siciliana.

## **Risorse finanziarie provenienti dall'UE, dallo Stato e dalla Regione per il**

---

"L'Assessorato all'Agricoltura ottempera alle funzioni istituzionali canalizzando le risorse finanziarie provenienti dall'UE, dallo Stato e dalla Regione, a favore dei beneficiari,

programmando, elaborando bandi, istruendo istanze, liquidando richieste, dopo l'opportuna fase di istruttoria e di controllo. L'incontro di oggi è un momento importante per disseminare informazioni pregevoli per tutti" conclude Nino Sutera, Coordinatore editoriale di Terrà, multimediale dell'agricoltura.

Nei prossimi mesi, la pasta funzionale prodotta sarà oggetto di un trial medico. Un trial, che coinvolgerà, un gruppo di persone, uomini e donne di età compresa tra i 20 e i 75 anni. A queste persone sarà chiesto di assumere una quantità stabilita di pasta prodotta da grani duri antichi siciliani. Però, funzionalizzata con aggiunta di licopene, all'interno di un regime nutrizionale mediterraneo controllato. Il fine è di valutare le condizioni generali prima, durante e dopo l'intervento alimentare.

## **Progetto "Fi.Si.Pro**

---

Progetto "Fi.Si.Pro. La Filiera dei frumenti antichi siciliani. Dalla produzione alla realizzazione di prodotti nutraceutici" è un progetto approvato e finanziato con il contributo della Regione Sicilia. Approvato nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2022, lo strumento di finanziamento e attuazione del Fondo europeo agricolo di sviluppo rurale (FEASR) dell'Isola, Misura 16 "Cooperazione", Sottomisura 16.1 "Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in misura di produttività e sostenibilità dell'agricoltura.