



UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale



Regione Emilia-Romagna

L'Europa investe nelle zone rurali

PROGETTO VALKISNACK

VALORIZZAZIONE DEI KIWI DI MINOR PREGIO PER DIMENSIONE E FORMA PER LA PRODUZIONE DI SNACK NATURALMENTE RICCHI DI COMPOSTI FUNZIONALI AL METABOLISMO UMANO.

PROGETTO FINANZIATO A VALERE SULLE RISORSE DEL PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE (PSR) EMILIA ROMAGNA 2014/2020

Operazione 16.1.01 - Gruppi operativi del partenariato europeo per la produttività e la sostenibilità dell'agricoltura (focus area 5 C). Contributo ricevuto pari a euro 35.836,98.

Areté s.r.l. partecipa al progetto ValKiSnack in qualità di partner di progetto

L'obiettivo generale del progetto è il recupero funzionale degli scarti di produzione della coltura dell'actinidia attraverso la prima trasformazione per l'ottenimento di snack di frutta ad alto contenuto funzionale. Attualmente i frutti di minor pregio per dimensione e forma sono considerati scarti, e scarsamente remunerati in quanto impiegati nella produzione di succhi di frutta e nella filiera energetica.

I fattori che influenzano la percentuale di scarti della produzione del kiwi sono molteplici e molto variabili tra le diverse annate. Monitorare i principali parametri quali apporto idrico e nutrizionale, nonché l'impollinazione dei frutti, risulta importante per la messa a punto di modelli previsionali che permettano di pianificare la gestione degli scarti.

La produzione di snack con elevata funzionalità nutrizionale per il contenuto di vitamine e composti bio-attivi rappresenta una valida alternativa per valorizzare i frutti di scarto, con ricadute economiche positive su tutta la filiera produttiva.

Tale impiego avrà ricadute positive anche sull'impatto ambientale della coltura in quanto l'insieme degli input produttivi impiegati nella coltivazione potranno essere ripartiti su una quota maggiore di prodotto commercializzato.

L'elevata funzionalità e salubrità degli snack realizzati sarà oggetto di divulgazione nelle scuole con il fine di favorire una miglior cultura alimentare delle fasce giovanile, incoraggiando uno stile di vita più sano.

Infine lo scarto ottenuto dalla pelatura dei frutti per l'ottenimento degli snack sarà caratterizzato e potrà essere oggetto di un'ulteriore valorizzazione nella filiera energetica attraverso la digestione anaerobica.

In particolare Arété s.r.l. svolge, all'interno del progetto ValKiSnack, le attività di analisi del mercato snack di frutta, della redditività generata dalla trasformazione, dell'impatto ambientale e della valorizzazione dei residui di lavorazione.

Per informazioni sulle operazioni cofinanziate dal FEASR si veda: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=LEGISSUM:l60032>