



Investiamo nel vostro futuro!

www.italiamalta.eu

PANORAMA Italia | Malta

Programma Operativo Italia-Malta 2007-2013



IN QUESTO TERZO NUMERO

*L'innovazione nel settore agro-alimentare attraverso la ricerca, la valorizzazione del territorio e la salvaguardia delle risorse: i progetti **Promed**, **T-Cheesimal** e **Moriso**.*

*Il primo ha avuto come finalità quella di proteggere il nostro habitat naturale, migliorare la remuneratività del sistema vitivinicolo italiano e maltese, salvaguardando l'ecosistema e il prodotto finale. Dal vino al formaggio. **T-Cheesimal** ha, infatti, perseguito quale obiettivo specifico uno studio attento dei derivati della lavorazione del latte crudo, prodotto da animali locali, e della loro "messa in rete" attraverso la creazione di un sistema di certificazione della qualità. Anche il progetto **Moriso** ha avuto come scopo la salvaguardia ambientale, monitorando costantemente i livelli di inquinamento delle acque sotterranee provocato proprio dalle attività agricole. Tre progetti, dunque, tre modi di curare i territori, salvaguardarli e valorizzarne le potenzialità produttive ed economiche.*

>> **AMBIENTE, ECOSOSTENIBILITÀ E... VITICOLTURA**

*nelle isole del Mediterraneo: progetto **PROMED***

>> **PRODOTTI LATTIERO-CASEARI E QUALITÀ "A CRUDO"**

*uno studio condotto su prodotti siciliani e maltesi derivati esclusivamente da latte crudo, la loro qualificazione attraverso tecnologie innovative e la creazione di una rete di certificazione di qualità dei prodotti: progetto **T-CHEESIMAL***

>> **RISORSE IDRICHE SOTTERRANEE, PROTEGGIAMOLE**

*monitoraggio e interventi per il controllo dell'intrusione marina e per la riduzione dell'inquinamento derivato dalle attività agricole in Sicilia e a Malta: progetto **MORISO***



OTTIMIZZARE l'impianto dei vigneti e la corretta utilizzazione dei vigneti delle isole minori della Sicilia e di Malta, al fine di prevenire l'erosione territoriale e garantire la remuneratività del sistema.

PROMED ha sperimentato la coltivazione della vite e la valorizzazione dei suoi derivati quale sistema remunerativo a tutela dei territori delle isole minori della Sicilia e di Malta dal fenomeno dell'erosione. A seguito dell'individuazione delle zone a rischio erosione tramite la rilevazione di dati inerenti l'uso del suolo, l'acquisizione della cartografia climatologica dei territori e i rilievi

in loco, il partenariato progettuale ha individuato le aree siciliane e maltesi presso le quali sono stati impiantati i vigneti, differenziati in funzione delle migliori condizioni culturali. Tali rilievi sono stati effettuati sull'intero territorio delle isole di Linosa e di Pantelleria e su buona parte dell'isola di Malta. All'attività di rilevazione *in loco*, ha fatto seguito la sperimentazione enologica presso la *Cantina Dalmasso* di Marsala (TP), nonché direttamente presso aziende selezionate, che ha permesso la vinificazione e l'imbottigliamento dei vini **PROMED** (vd. box). I risultati derivanti dall'implementazione di un Sistema Informativo Territoriale nelle isole di Linosa, Pantelleria e Malta e i vini sperimentali realizzati hanno permesso la definizione di protocolli enologici, uno dei quali è stato già riconosciuto in Italia dal MIPAAF - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, in grado di garantire la remuneratività

del sistema. Il progetto ha inoltre realizzato un centro sperimentale a Malta, presso Buskett, il cui personale è stato addestrato all'uso dei protocolli tecnici di coltivazione della vite e di trasformazione delle uve secondo le metodologie sperimentate dal progetto.

PROMED ha inoltre introdotto molti produttori di vini maltesi alle nuove tecnologie – non disponibili precedentemente – che daranno sicuramente una spinta in avanti all'industria vinicola maltese.

I PARTNER: Istituto Regionale del Vino e dell'Olio (capofila); Centro Studi di Economia Applicata all'Ingegneria; University of Malta - Institute of Earth Systems; Ministry for Sustainable Development, the Environment and Climate Change Malta; Comune di Lampedusa e Linosa; Comune di Pantelleria; Organizzazioni Produttori Ghe-
neb Ghall-Inbid/Vitimalta.



I VINI PROMED

- Cabernet Sauvignon Malta 2011
- Chardonnay Malta 2011
- Gellewza Malta Burmarrad 2011
- Gellewza Malta New Mgarr 2011
- Gellewza Malta Old Mgarr 2011
- GirgentinaMaltaCentroSiggiewi2011
- Girgentina Malta criomacerato New Mgarr 2011
- Girgentina Malta New Mgarr 2011
- Girgentina Malta Old Mgarr 2011
- Merlot Gozo 2011
- Syrah Gozo 2011
- Syrah Malta 2011
- Syrah Malta Nord (high vigor) 2011
- Syrah Malta Sud 2011
- Syrah Malta Nord (low vigor) 2011
- Vermentino Malta criomacerato 2011
- Vermentino Malta 2011
- Zibibbo Malta 2011
- Zibibbo Linosa Secco 2011
- Zibibbo Linosa Dolce 2011
- Zibibbo Pantelleria 60% 2011
- Zibibbo Pantelleria 70% 2011
- Zibibbo Pantelleria 60% 2011 (prova aziendale)
- Zibibbo Pantelleria 70% 2011 (prova aziendale)
- Gellewza Malta Rosato 2011
- Blend Girgentina/Chardonnay Malta 2011
- Blend Gellewza Old Mgarr/Burmarrad Malta 2011
- Chardonnay Malta 2012
- Vermentino Malta 2012
- Chardonnay Gozo 2012
- Girgentina Siggiewi 2012
- Autoctono Gozo 2012
- Syrah Sud Malta 2012
- Syrah Malta (high vigor) 2012
- Gellewza Malta Burmarrad 2012
- Rosso Malta Siggiewi 2012
- Gellewza Malta Old Mgarr 2012
- Gellewza Malta New Mgarr 2012
- Girgentina Malta Old Mgarr 2012
- Girgentina Malta New Mgarr 2012
- Zibibbo Linosa secco 2012
- Zibibbo Linosa Dolce 2012



PROMED - La protezione dell'ambiente nelle isole del Mediterraneo attraverso la valorizzazione di un sistema colturale arboreo

Sito web: www.progettopromed.eu

Capofila: Lucio Monte - Istituto Regionale del Vino e dell'Olio
lucio.monte@regione.sicilia.it



UN FUTURO ECOSOSTENIBILE HA GIÀ MESSO RADICI...

Le attività del progetto PROMED hanno garantito un forte valore aggiunto all'intera area di cooperazione in termini di **benefici economici e ambientali**.

I risultati del progetto hanno dimostrato che l'innovazione di prodotto e di processo applicata alla viticoltura, nonché lo scambio e il trasferimento di conoscenze, possono aumentare la remuneratività dei sistemi culturali, salvaguardando l'ecosistema e il prodotto finale. Il progetto ha sperimentato tre **protocolli innovativi di vinificazione**. Due a Linosa, con la prima produzione di Zibibbo nelle tipologie dolce e secco, e uno a Pantelleria che ha permesso un aumento della resa dell'uva fresca in mosto dal 60% al 70%, senza diminuire la qualità del prodotto finale. La validità di queste innovazioni è stata riconosciuta da **imprenditori interessati a investi-**

re sulla viticoltura a Linosa e dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che ha recepito il **protocollo sperimentato a Pantelleria all'interno del disciplinare della DOC**. A Malta è stato creato un **centro sperimentale a Buskett**, sul modello della Cantina Dalmasso di Marsala, ed è stato attuato un **trasferimento del know how** sulle metodologie di rilievo dei dati agronomici e sulla gestione sostenibile del vigneto. I risultati del progetto sono stati riconosciuti dalla Commissione Europea nell'ambito di una visita alla cantina Dalmasso e ad alcuni vigneti a Pantelleria.

I vini PROMED hanno riscosso consensi dalla stampa e dagli addetti al settore al Vinalty, edizioni 2012 e 2013.

Una buona pratica europea per lo sviluppo economico del territorio.

LA VALORIZZAZIONE delle tradizioni contadine, le innovazioni tecnologiche e il trasferimento delle competenze sono i tratti che hanno caratterizzato le attività del progetto e consentito la qualificazione dei prodotti lattiero-caseari siciliani e maltesi ad alto contenuto di biodiversità.

L'analisi condotta dal partenariato progettuale ha definito i parametri chimico-fisici, microbiologici e aromatici-sensoriali dei campioni di latte e formaggio che contraddistinguono le produzioni nelle differenti aree geografiche di Malta. In particolare, attraverso uno studio per la tracciabilità di prodotto, condotto dal CoRFiLaC, con il contributo dell'Università di Malta, si è giunti alla caratterizzazione e valutazione di importanti componenti nutrizionali presenti nei foraggi, trasferiti al latte e quindi nei formaggi campionati. Contestualmente, l'analisi territoriale ha permesso di identificare

e catalogare le piante foraggere del territorio maltese che hanno degli effetti sulle caratteristiche organolettiche del latte e dei formaggi, consentendo la realizzazione di un erbario e di un archivio fotografico contenente un esemplare di ciascuna entità vegetale identificata, classificata ed essiccata. Questi risultati sono stati raggiunti grazie alle analisi condotte presso i laboratori siciliani del CoRFiLaC, dotati di strumenti tecnologici avanzati, che hanno consentito di studiare l'origine e la tracciabilità delle componenti aromatiche e olfattive dimostrando la rilevante influenza del territorio sulla qualità del prodotto finale.

L'Università di Malta ha poi fornito informazioni sullo scenario produttivo maltese e l'industria casearia condividendo le competenze acquisite durante la fase di ricerca con i pastori locali, assicurando con ciò una migliore informazione

ai produttori locali. I consumatori maltesi, gli operatori del settore, i ristoratori sono stati altresì informati sui principali risultati del progetto attraverso l'organizzazione di sessioni informative finalizzate al trasferimento del *know how* tecnologico, qualitativo, sensoriale e nutrizionale relativo ai formaggi tradizionali siciliani e maltesi. Questa attività è stata accompagnata da uno studio di marketing, condotto dal DI.S.P.A., sull'etichettatura dei prodotti caseari e la creazione di un prototipo di *packaging* per i formaggi tipici maltesi e siciliani, sia singoli sia in abbinamento.

I PARTNER: University of Malta - Institute of Earth Systems (capofila); Consorzio per la Ricerca sulla Filiera Lattiero-Casearia (CoRFiLaC); Università degli Studi di Catania - Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari (DI.S.P.A.).



I PRODOTTI T-CHEESIMAL

- Ġbejna
- Ġbejna Tal-Bżar
- Ricotta
- Iblea
- Provola
- Pecorino Siciliano DOP
- Ragusano DOP

»» T-CHEESIMAL - Traditional Cheeses in Sicily and Malta Islands

Sito web:
<http://www.um.edu.mt/projects/tcheesimal>
Capofila: Everaldo Attard
University of Malta
everaldo.attard@um.edu.mt

Un progetto che valorizza la tradizione lattiero-casearia e diffonde qualità.



L'INNOVAZIONE DELLE
TRADIZIONI CONTADINE.

Tradizione e innovazione sono le parole chiave che hanno qualificato le attività e i risultati del progetto T-CHEESIMAL. La **componente di ricerca applicata** in primis ha consentito al progetto di valorizzare la tradizione contadina caratterizzando e qualificando i prodotti lattiero-caseari siciliani e maltesi ad alto contenuto di biodiversità. La caratterizzazione e l'identificazione dei "caratteri di biodiversità", che rendono i formaggi tradizionali una risorsa economica per territori isolati geograficamente, sono stati gli obiettivi primari dei ricercatori del CoRFiLaC, dell'Università di Catania e dell'Università di Malta partner di progetto. Grazie anche al *know how* siciliano, che a oggi registra la presenza sul territorio regionale di 4 DOP di formaggi a latte crudo (Pecorino Siciliano DOP, Ragusano DOP, Piacentinu Ennese DOP e Vastedda della Valle del Belice DOP), il progetto ha consentito lo **scambio e il trasferimento delle competenze** necessarie per la predisposizione a Malta del primo disciplina-

re di produzione DOP del formaggio Ġbejna. Tale disciplina è stato adottato dagli enti ministeriali maltesi competenti ed è in fase di approvazione da parte degli organi comunitari. Il progetto ha puntato poi sul forte **coinvolgimento delle donne in agricoltura**, innovando le dinamiche di un settore tradizionalmente dominato sia in Sicilia sia a Malta dalla presenza maschile; ciò al fine di individuare forme di commercio alternative e creare associazioni e consorzi che valorizzino il ruolo della donna e le consentano di uscire da un'economia familiare e tradizionalmente ristretta.

T-CHEESIMAL ha infine concentrato la propria attenzione anche sugli aspetti del **marketing** con l'obiettivo di identificare strategie commerciali, promozionali e di comunicazione, capaci di rafforzare nel mercato maltese il prodotto tipico del territorio stesso, il Ġbjena, e al contempo aprire nuovi sbocchi per le produzioni casearie siciliane a marchio d'origine.



Ph: Lorraine Caruana



MONITORARE le risorse idriche sotterranee e attuare interventi di controllo dell'intrusione marina per la riduzione dell'inquinamento da attività agricole nell'area transfrontaliera di Ragusa e di Malta.

Il progetto MORISO ha ricostruito la struttura idrogeologica di alcuni acquiferi, definito le caratteristiche quali-quantitative delle risorse idriche sotterranee e individuato i bacini idrografici a rischio di intrusione salina e/o di inquinamento causato da attività agricole dell'area transfrontaliera di Ragusa e di Malta. In tali bacini, il partenariato ha avviato la fase di sperimentazione attraverso il monitoraggio delle acque sotterranee, integrando la rete della provincia di Ragusa con altri quattro sondaggi ambientali monitorati *in continua*, nella zona di

Donnalucata in cui sono stati anche prelevati campioni con cadenza mensile. È stato inoltre siglato un protocollo tra i partner siciliani del progetto e la provincia di Ragusa per la gestione congiunta della rete di rilevamento delle acque sotterranee nel territorio ibleo ed è stato implementato un *Gis* delle risorse idriche nella provincia di Ragusa. Nell'isola di Malta è stato invece condotto il monitoraggio delle acque sotterranee con una densità di 1 pozzo/16 km². Inoltre è stato implementato un modello per la simulazione degli acquiferi individuati nelle aree di studio nella provincia di Ragusa e a Malta. Il lavoro svolto ha permesso anche di attivare e definire alcune pratiche agronomiche finalizzate al risparmio idrico e alla tutela delle falde nonché gli interventi per prevenire i processi

di salinizzazione e di inquinamento delle falde. Si è proceduto inoltre alla valutazione delle potenzialità applicative di piccoli impianti di dissalazione di acque salmastre per usi irrigui, anche implementando un prototipo di un impianto di dissalazione a Malta.

Nell'ambito delle iniziative svolte, si è provveduto a valutare gli effetti della microirrigazione di piccoli frutti con acque salmastre; a coinvolgere i principali attori (destinatari e non) dell'attività progettuale (SOAT, Province, Ordini professionali, consorzi di bonifica, scuole), attraverso la realizzazione di un sito web, nonché di seminari e manifestazioni pubbliche; inoltre si è provveduto a collaborare e scambiare know how continui e proficui tra i partner maltesi e quelli siciliani.

Al termine dell'attività è stato predisposto un volume contenente i



I PARTNER

Regione Siciliana - Dipartimento Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura (capofila); Università di Catania - Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agroalimentari e Ambientali; Centro Studi di Economia Applicata all'Ingegneria (CSEI - Catania); Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente - ARPA Ragusa; Malta Resources Authority; Water Services Corporation.

principali risultati ottenuti per la gestione sostenibile delle risorse idriche e l'accrescimento della cultura del risparmio idrico nell'ottica più ampia della salvaguardia ambientale.

>> MORISO - Monitoraggio delle risorse idriche sotterranee e interventi di controllo dell'intrusione marina per la riduzione dell'inquinamento da attività agricole.

Sito web:

www.moriso.it

Capofila: Giuseppe Sparta
Regione Siciliana - Dip. Interventi
Infrastrutturali per l'Agricoltura
gsparta@regione.sicilia.it

Una rete di controllo
per le risorse idriche
sotterranee.



**RISULTATI POSITIVI
"COAST-to-COAST"**



Molti e significativi i risultati ottenuti dal progetto MORISO sull'area transfrontaliera tra Ragusa e Malta. Grazie al progetto, in provincia di Ragusa è stato rafforzato il sistema di monitoraggio delle falde acquifere attraverso la creazione di specifici "pozzi spia" (tra Donnalucata e Cava d'Aliga) dotati di sofisticate sonde e apparecchiature di rilevamento. Queste, collegate in rete, permettono di tenere sotto controllo la qualità dell'acqua nella zona di Donnalucata, a beneficio dell'ambiente e della popolazione locale, il cui approvvigionamento idrico dipende quasi totalmente dalle acque sotterranee. Sull'altra sponda del Mediterraneo, nelle zone costiere maltesi interessate (in cui l'approvvigionamento idrico risulta più compromesso a causa dei

nelle falde) sono stati attivati importanti impianti di desalinizzazione e di trattamento di acque a diverso grado di salinità ed è stato valutato il loro riutilizzo per l'irrigazione.

Il progetto MORISO ha dato la possibilità di mettere insieme le esperienze maltesi, soprattutto nel campo della dissalazione, e quelle siciliane, contribuendo in maniera significativa alla cooperazione tra i due paesi (a vantaggio sia della popolazione sia dell'ambiente); a un maggior controllo delle risorse idriche e a un loro uso/riuso più consapevole, nonché all'individuazione di pratiche agronomiche mirate al risparmio delle risorse e alla creazione di una banca di informazioni utili a tutte le istituzioni coinvolte nella gestione della salvaguardia ambientale.