

[Conte](#)[Vaccino](#)[Draghi](#)[Coronavirus](#)ATTIVA LE NOTIFICHE  

FONDATORE E DIRETTORE: ANGELO MARIA PERRINO

[Home](#) > [Puglia](#) > Nasce CE.SI.R.A. per valorizzare il carrubo di Puglia

PUGLIAITALIA

A<sup>-</sup> A<sup>+</sup>

Mercoledì, 23 giugno 2021

## Nasce CE.SI.R.A. per valorizzare il carrubo di Puglia

Aziende e comunità scientifica unite per valorizzare un patrimonio millenario della regione: il carrubo.



La Puglia è una regione ricchissima di biodiversità ed elementi naturalistici di pregio, che contribuiscono a renderla unica e stupenda. Nascosti tra i boschi di olivi è possibile identificare **splendidi esemplari di carrubi**, piante dal tronco possente e nodoso, con grandi chiome sempreverdi, che crescono quasi spontaneamente in modo “biologico”, senza bisogno di trattamenti di alcun genere per il mantenimento.



-60%

**MINI COUNTRYMAN. NORTHWOOD EDITION.**

TUA DA 210 € AL MESE, INCLUSI BOLLO, MANUTENZIONE ORDINARIA, RCA. RICHIEDI PREVENTIVO



**Il carrubo ha un'origine antichissima, che si evince già dal suo nome di chiara derivazione araba, *kharrub*: si narra che siano stati gli antichi greci a portarlo in**

Puglia, o addirittura, prima ancora, i fenici. Il suo frutto, la carruba, è un alimento molto calorico ed energetico, ricco di antiossidanti, per secoli un nutrimento importantissimo grazie alla farina ricavata dai suoi semi, così duri da essere utilizzati in passato come unità di misura per l'oro, prendendo il nome di carati, dal greco *kerátion*.



**Con l'obiettivo di valorizzare la coltura del carrubo pugliese della varietà 'Amele',** attraverso interventi in grado di apportare innovazione per la filiera agricola e agroalimentare, nasce il progetto CE.SI.R.A. - CERatonia Siliqua (il carrubo) Risorsa genetica Autoctona da valorizzare: salvaguardia di biodiversità ed ambiente, sviluppo di prodotti nutraceutici. Si tratta di un progetto di cooperazione, legato al comparto agricolo e agroalimentare, finanziato dal PSR 2014-2020 della Regione Puglia - Misura 16.2 "Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologia".



**Otto partner del territorio afferente ai comuni di Ostuni, Fasano e Monopoli,** coordinati dall'Azienda Agricola Olère, hanno avviato un processo pilota per promuovere la coltura del carrubo in un territorio, quello della Piana degli Olivi Monumentali, purtroppo gravemente minacciato dal diffondersi del batterio *Xylella fastidiosa subsp. pauca*.

**Aziende agricole (oltre al capofila, i partner sono la Società Agricola Fratelli Barnaba, la Ditta D'Amico Vitamaria, l'OP Acliterra)** e istituti di ricerca (CNR - ISPA, Università degli Studi di Bari, con il Dipartimento di Medicina e con quello di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti, il Politecnico di Bari - Dipartimento di Meccanica, Matematica e Management), assieme al Parco Naturale Regionale Dune Costiere 'da Torre Canne a Torre S. Leonardo', con il progetto CE.SI.R.A. intendono valorizzare pratiche colturali ecosostenibili e sviluppare processi innovativi di lavorazione e di utilizzazione del carrubo e del suo frutto, così da ottenere e promuovere nuovi prodotti ad elevato valore aggiunto in un territorio reso fragile dall'incombere dall'avanzata del disseccamento rapido.

**Per Carmela Riccardi, referente dell'azienda agricola Olère, capofila del progetto, CE.SI.R.A.** "E' importante per tutte le Aziende Agricole del territorio perché attiva la ricerca scientifica sul carrubo in Puglia, una pianta da sempre presente nella storia della regione ma quasi sempre ignorata. La Sicilia è, invece, diventata leader mondiale nella trasformazione dei semi delle carrube la cui farina costituisce l'addensante naturale più diffuso. Le carrube non sono solo seme, sono anche polpa e foglie, ed è importante promuoverne la trasformazione non solo in ambito alimentare. In questo percorso di valorizzazione del carrubo e dei suoi frutti, che costituisce comunque un arricchimento delle identità agroalimentari della Puglia, abbiamo bisogno di investire in ricerca ed il Progetto CESIRA inaugura questo percorso".



**Donato Di Venere, ricercatore del CNR - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA),** e Responsabile Scientifico del progetto, spiega come "L'obiettivo generale del progetto CE.SI.R.A. è la valorizzazione del carrubo mediante lo sviluppo e la promozione di prodotti innovativi ottenuti dai frutti della pianta, puntando sulle proprietà nutraceutiche degli stessi. Il CNR-ISPA mette a disposizione del progetto le proprie competenze agronomiche, biochimiche, microbiologiche e tecnologiche per il raggiungimento del suddetto obiettivo, con potenziali ricadute economiche positive sulla filiera agro-alimentare pugliese".

**La componente scientifica ha, dunque, un ruolo fondamentale,** rimarcato dalla professoressa Clodoveo, dell'Università degli Studi di Bari - Dipartimento di Medicina: "Il progetto CE.SI.R.A. ha offerto l'opportunità di guardare i derivati del carrubo quali fonti di principi attivi utili a migliorare la salute dei consumatori; le competenze in chimica e tecnologie alimentari dell'Università di Bari sono al servizio dei partner e del territorio per lo sviluppo di processi innovativi mirati a concentrare in maniera efficace ed efficiente ciò che la natura ha creato".

**Franco Nigro, del Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti della stessa Università,** sostiene: "Il carrubo è una pianta di particolare interesse fitopatologico, sia per la limitata presenza di alterazioni causate da agenti infettivi, che per il variegato contenuto di sostanze di interesse nutraceutico e,

**Riccardo Amirante, del Dipartimento di Meccanica Matematica e Management del Politecnico di Bari,**

"Grazie al contributo del Politecnico di Bari, è stato progettato e sviluppato un estrattore innovativo ad ultrasuoni. Gli ultrasuoni a bassa frequenza ed alta energia specifica determinano la fine rottura delle membrane cellulari di un impasto franto di carrube idratato consentendo l'estrazione delle sostanze nutraceutiche contenute in esse. L'estratto sarà processato in un apposito concentratore con l'obiettivo di ridurre la frazione umida e incrementare le sostanze utili".

**Saranno numerose le attività che, nei prossimi mesi, i partner di progetto porteranno avanti,** prevedendo il coinvolgimento anche di altri operatori del territorio, con l'auspicio di dare vita in Puglia ad una "comunità del carrubo" che possa promuovere una nuova filiera produttiva. Tutti gli aggiornamenti saranno presenti sul sito web di progetto [www.progettocesira.it](http://www.progettocesira.it) e sui Canali Social di progetto.

(gelormini@gmail.com)

ARTICOLO IN COSTRUZIONE

Commenti: 0

Ordina per **Novità**



Aggiungi un commento...

[Plug-in Commenti di Facebook](#)

TAGS:

[nasce cesira valorizzare carrubo puglia](#)

[benedetto miscioscia](#)

[eccellenze autoctone](#)

[Articolo successivo >](#)

**TI POTREBBE INTERESSARE**

SPONSOR

**Compra azioni senza pagare commissioni con eToro**

eToro

SPONSOR

**Scegli Blu American Express®**

Quota gratuita il 1° anno + 1% di Cashback sui tuoi acquisti ogni anno. Scopri di più. T&C sul sito.

American Express

SPONSOR

**Paola Ferrari gaffe nomi dei calciatori. Video-Basic Instinct? "Involontario"**

**Promo Carta Oro American Express**

€200 di sconto sui tuoi acquisti con Carta e quota gratuita il 1° anno. Scopri di più...

American Express

SPONSOR

**Ombrellone Lampara Galileo**

Ombrellone Lamparab con palo laterale Galileo

Groupon

[Compra](#)

