

**ASSESSORATO REGIONALE
DELLE RISORSE AGRICOLE E ALIMENTARI**

PIANO REGIONALE DI SETTORE

FRUTTA SECCA

Programmi di attività

- Mandorlo
- Carrubo
- Pistacchio
- Nocciolo

ASSESSORATO REGIONALE DELLE RISORSE AGRICOLE E ALIMENTARI

PIANO REGIONALE DI SETTORE MANDORLO

Programma di attività

Il Piano regionale del settore mandorlicolo si realizza attraverso programmi di attività e prende avvio dalle PIANO REGIONALE FRUTTA SECCA approvato con Decreto dell'Assessore Risorse Agricole e Alimentari della Regione Siciliana.

Il piano si articola in un insieme di attività finalizzate a sviluppare una coerente azione di rilancio, tutela e valorizzazione della mandorlicoltura siciliana, secondo indirizzi indicati nel citato Piano generale.

La fase di verifica e di programmazione delle successive annualità è affidata all'Osservatorio Regionale per la valorizzazione della Frutta Secca.

OBIETTIVI	MISURE ED AZIONI
Costituzione, promozione e sviluppo della filiera mandorlicola siciliana	<ol style="list-style-type: none">1. Sostegno alla creazione del marchio collettivo 'Mandorla di Sicilia';2. Sostegno alla costituzione della Associazione della Filiera Mandorla Siciliana;3. Sostegno alla nascita di forme aggregative finalizzate allo sviluppo di filiera e all'aumento della competitività aziendale;4. Attività informative degli operatori della filiera.
Attività di informazione, promozione e comunicazione rivolte agli operatori della filiera, ai tecnici, etc	<ol style="list-style-type: none">1. Realizzazione di un sito dedicato al settore mandorlicolo siciliano per la diffusione di informazioni, news, indagini di mercato, ricerche, innovazione di prodotto, rivolto sia agli operatori della filiera che alle istituzioni, ai tecnici, ai consumatori, etc.2. Sostegno a progetti-pilota per la messa a punto di sistemi di tracciabilità di filiera della produzione a marchio "Mandorla di Sicilia";3. Organizzazione e sostegno alla partecipazione a fiere nazionali e internazionali del settore agroalimentare, dolciario, dietetico, delle aziende aderenti alla filiera mandorlicola siciliana e al marchio collettivo "Mandorla

	<p>di Sicilia.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Realizzazione e stampa di materiale promozionale sulla mandorla siciliana (dati storici, proprietà salutistiche, ricette tradizionali, etc) in più lingue da distribuire in occasione di fiere di settore, nelle strutture distributive, workshop, nelle manifestazioni, nelle strutture alberghiere, etc. 5. Organizzazione e realizzazione di campagne informative nelle scuole siciliane e tra i medici di base per promuovere il consumo alimentare della mandorla siciliana e l'importanza della sua presenza nella dieta giornaliera. 6. Realizzazione e diffusione della Guida Regionale delle pasticcerie che utilizzano mandorla siciliana, proponendo ai turisti itinerari legati alla migliore tradizione dolciaria regionale. 7. Sostegno alla istituzione delle "Vie del Mandorlo", per la valorizzazione dei territori mandorlicoli siciliani con il coinvolgimento degli Enti locali, delle aziende di lavorazione e trasformazione e delle associazioni culturali.
<p>Ricerca, innovazione e trasferimento dei risultati</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Implementazione delle ricerche condotte sulle peculiarità organolettiche e nutraceutiche della produzione siciliana rispetto alla mandorla di altra provenienza. 2. Sostegno agli Enti di ricerca pubblici per la individuazione di cultivar autoctone e incroci varietali relativamente all'incremento delle rese e al miglioramento qualitativo. 3. Sostegno agli Enti di ricerca pubblici sul miglioramento, ammodernamento, meccanizzazione e automazione delle pratiche colturali, di raccolta, smaltitura, asciugatura e lavorazione della produzione mandorlicola. 4. Sostegno a progetti per la innovazione di prodotto per l'utilizzo dei derivati della mandorla nei settori della nutraceutica, delle cosmesi, etc.
<p>Sostegno alle imprese</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Incentivi per la conversione degli impianti al sistema di conduzione in biologico. 2. Incentivi alla diversificazione di prodotto attraverso la valorizzazione dei sottoprodotti della lavorazione. 3. Incentivi al miglioramento delle dotazioni aziendali per la gestione delle fasi di postraccolta.

ASSESSORATO REGIONALE DELLE RISORSE AGRICOLE E ALIMENTARI

PIANO REGIONALE DI SETTORE CARRUBO

Programma di attività

Il Piano regionale di settore per il carrubo si realizza attraverso programmi di attività e prende avvio dalle PIANO REGIONALE FRUTTA SECCA approvato con Decreto dell'Assessore Risorse Agricole e Alimentari della Regione Siciliana.

Il piano si articola in un insieme di attività finalizzate a sviluppare una coerente azione di rilancio, tutela e valorizzazione della carrubicoltura siciliana, secondo indirizzi indicati nel citato Piano generale.

La fase di verifica e di programmazione delle successive annualità è affidata all'Osservatorio Regionale per la valorizzazione della Frutta Secca.

OBIETTIVI	MISURE ED AZIONI
Costituzione, promozione e sviluppo della filiera carrubicola siciliana	<p>5. Sostegno alla nascita di forme aggregative finalizzate allo sviluppo di filiera e all'aumento della competitività aziendale;</p> <p>6. Attività informative degli operatori della filiera.</p>
Attività di informazione, promozione e comunicazione rivolte agli operatori della filiera, ai tecnici, etc	<p>8. Realizzazione di un sito dedicato al settore carrubicolo siciliano per la diffusione di informazioni, news, indagini di mercato, ricerche, innovazione di prodotto, rivolto sia agli operatori della filiera che alle istituzioni, ai tecnici, ai consumatori, etc.</p> <p>9. Sostegno a progetti-pilota per la messa a punto di sistemi di tracciabilità di filiera della produzione regionale;</p> <p>10. Organizzazione e sostegno alla partecipazione a fiere nazionali e internazionali del settore agroalimentare, dolciario, dietetico, delle aziende aderenti alla filiera carrubicola siciliana.</p> <p>11. Realizzazione e stampa di materiale promozionale sulla carruba siciliana (dati storici, proprietà salutistiche, spazi di utilizzazione, specificità etc) in più lingue da distribuire in occasione di fiere di settore, nelle strutture distributive, workshop, nelle manifestazioni, nelle strutture alberghiere, etc.</p> <p>12. Organizzazione e realizzazione di campagne informative</p>

	<p>nelle scuole siciliane e tra i medici di base per promuovere il consumo alimentare della carruba siciliana.</p> <p>13. Sostegno alla istituzione delle "Vie del Carrubo", per la valorizzazione dei territori con maggiore presenza della specie e con il coinvolgimento degli Enti locali, delle aziende di lavorazione e trasformazione e delle associazioni culturali.</p>
<p>Ricerca, innovazione e trasferimento dei risultati</p>	<p>5. Implementazione delle ricerche condotte sulle peculiarità organolettiche e nutraceutiche della produzione siciliana</p> <p>6. Sostegno agli Enti di ricerca pubblici per la individuazione di cultivar autoctone e incroci varietali relativamente all'incremento delle rese, all'incremento di derivati e al miglioramento qualitativo.</p> <p>7. Sostegno agli Enti di ricerca pubblici sul miglioramento, ammodernamento, meccanizzazione e automazione delle pratiche colturali, di raccolta e lavorazione della produzione carrubicola.</p> <p>8. Sostegno a progetti per la innovazione di prodotto per l'estrazione e per l'utilizzo dei derivati nei settori dell'alimentazione, dell'industria agroalimentare, della farmaceutica e delle cosmesi, etc..</p> <p>9. Sostegno a progetti mirati alla valutazione della qualità intrinseca delle fruttificazione per lo sviluppo del consumo diretto della produzione</p>
<p>Sostegno alle imprese</p>	<p>4. Incentivi per la realizzazione di impianti specializzati monovarietal con impollinatore, ad esclusivo indirizzo produttivo.</p> <p>5. Incentivi, attraverso premialità, al mantenimento di piante storiche presenti nel paesaggio rurale, di particolare pregio e ruolo ambientale.</p> <p>6. Incentivi al miglioramento delle dotazioni aziendali per la gestione delle fasi di postraccolta.</p>

ASSESSORATO REGIONALE DELLE RISORSE AGRICOLE E ALIMENTARI

PIANO REGIONALE DI SETTORE PISTACCHIO

Programma di attività

Il Piano regionale del settore pistacchicolo si realizza attraverso programmi di attività e prende avvio dalle PIANO REGIONALE FRUTTA SECCA approvato con Decreto dell'Assessore Risorse Agricole e Alimentari della Regione Siciliana.

Il piano si articola in un insieme di attività finalizzate a sviluppare una coerente azione di rilancio, tutela e valorizzazione della pistacchicoltura siciliana, secondo indirizzi indicati nel citato Piano generale.

La fase di verifica e di programmazione delle successive annualità è affidata all'Osservatorio Regionale per la valorizzazione della Frutta Secca.

OBIETTIVI	MISURE ED AZIONI
Costituzione, promozione e sviluppo della filiera pistacchicola siciliana	<ul style="list-style-type: none">7. Sostegno alla costituzione della Associazione della Filiera Pistacchicola Siciliana in collaborazione con DOP Pistacchio Verde di Bronte;8. Sostegno alla nascita di forme aggregative finalizzate allo sviluppo di filiera e all'aumento della competitività aziendale;9. Attività informative degli operatori della filiera.
Attività di informazione, promozione e comunicazione rivolte agli operatori della filiera, ai tecnici, etc	<ul style="list-style-type: none">14. Realizzazione di un sito dedicato al settore pistacchicolo siciliano per la diffusione di informazioni, news, indagini di mercato, ricerche, innovazione di prodotto, rivolto sia agli operatori della filiera che alle istituzioni, ai tecnici, ai consumatori, etc.15. Sostegno a progetti-pilota per la messa a punto di sistemi di tracciabilità di filiera della produzione a marchio "Pistacchio di Sicilia";16. Organizzazione e sostegno alla partecipazione a fiere nazionali e internazionali del settore agroalimentare, dolciario, dietetico, delle aziende aderenti alla filiera pistacchicola siciliana e al marchio collettivo "Pistacchio di Sicilia.

	<p>17. Realizzazione e stampa di materiale promozionale sul pistacchio siciliano (dati storici, proprietà salutistiche, ricette tradizionali, etc) in più lingue da distribuire in occasione di fiere di settore, nelle strutture distributive, workshop, nelle manifestazioni, nelle strutture alberghiere, etc.</p> <p>18. Organizzazione e realizzazione di campagne informative nelle scuole siciliane e tra i medici di base per promuovere il consumo alimentare del pistacchio siciliano e l'importanza della sua presenza nella dieta giornaliera.</p> <p>19. Realizzazione e diffusione della Guida Regionale delle pasticcerie che utilizzano pistacchio siciliano, proponendo ai turisti itinerari legati alla migliore tradizione dolciaria regionale.</p> <p>20. Sostegno alla istituzione delle "Vie del Pistacchio", per la valorizzazione dei territori siciliani con il coinvolgimento degli Enti locali, delle aziende di lavorazione e trasformazione e delle associazioni culturali.</p>
<p>Ricerca, innovazione e trasferimento dei risultati</p>	<p>10. Implementazione delle ricerche condotte sulle peculiarità organolettiche e nutraceutiche della produzione siciliana rispetto al pistacchio di altra provenienza.</p> <p>11. Sostegno agli Enti di ricerca pubblici per la individuazione di cultivar autoctone e incroci varietali relativamente all'incremento delle rese e al miglioramento qualitativo.</p> <p>12. Sostegno agli Enti di ricerca pubblici sul miglioramento, ammodernamento, meccanizzazione e automazione delle pratiche colturali, di raccolta, smaltitura, asciugatura e lavorazione della produzione pistacchicola.</p> <p>13. Sostegno a progetti per la innovazione di prodotto per l'utilizzo dei derivati del pistacchio nei settori della nutraceutica, delle cosmesi, etc.</p>
<p>Sostegno alle imprese</p>	<p>7. Incentivi per la conversione degli impianti al sistema di conduzione in biologico.</p> <p>8. Incentivi alla diversificazione di prodotto attraverso la valorizzazione dei sottoprodotti della lavorazione.</p> <p>9. Incentivi al miglioramento delle dotazioni aziendali per la gestione delle fasi di post-raccolta.</p> <p>10. Accompagnamento e sostegno alle aziende per specifiche iniziative non comprese nella programmazione OCM Ortofrutta.</p>

ASSESSORATO REGIONALE DELLE RISORSE AGRICOLE E ALIMENTARI

PIANO REGIONALE DI SETTORE NOCCIOLO

Programma di attività

Il Piano regionale del settore corilicolo si realizza attraverso programmi biennali di attività e prende avvio dalle PIANO REGIONALE FRUTTA SECCA approvato con Decreto dell'Assessore Risorse Agricole e Alimentari della Regione Siciliana.

Il piano si articola in un insieme di attività finalizzate a sviluppare una coerente azione di rilancio, tutela e valorizzazione della corilicoltura siciliana, secondo indirizzi indicati nel citato Piano generale.

La fase di verifica e di programmazione delle successive annualità è affidata all'Osservatorio Regionale per la valorizzazione della Frutta Secca.

OBIETTIVI	MISURE ED AZIONI
Costituzione, promozione e sviluppo della filiera corilicola siciliana	10. Sostegno alla creazione del marchio collettivo 'Nocciola di Sicilia'; 11. Sostegno alla costituzione della Associazione della Filiera Nocciola Siciliana; 12. Sostegno alla nascita di forme aggregative finalizzate allo sviluppo di filiera e all'aumento della competitività aziendale; 13. Attività informative degli operatori della filiera.
Attività di informazione, promozione e comunicazione rivolte agli operatori della filiera, ai tecnici, etc	21. Realizzazione di un sito dedicato al settore corilicolo siciliano per la diffusione di informazioni, news, indagini di mercato, ricerche, innovazione di prodotto, rivolto sia agli operatori della filiera che alle istituzioni, ai tecnici, ai consumatori, etc. 22. Sostegno a progetti-pilota per la messa a punto di sistemi di tracciabilità di filiera della produzione a marchio "Nocciola di Sicilia"; 23. Organizzazione e sostegno alla partecipazione a fiere nazionali e internazionali del settore agroalimentare, dolciario, dietetico, delle aziende aderenti alla filiera corilicola siciliana e al marchio collettivo "Nocciola di Sicilia". 24. Realizzazione e stampa di materiale promozionale

	<p>sulla Nocciola siciliana (dati storici, proprietà salutistiche, ricette tradizionali, etc) in più lingue da distribuire in occasione di fiere di settore, nelle strutture distributive, workshop, nelle manifestazioni, nelle strutture alberghiere, etc.</p> <p>25. Organizzazione e realizzazione di campagne informative nelle scuole siciliane e tra i medici di base per promuovere il consumo alimentare della Nocciola siciliana e l'importanza della sua presenza nella dieta giornaliera.</p> <p>26. Realizzazione e diffusione della Guida Regionale delle pasticcerie che utilizzano Nocciola siciliana, proponendo ai turisti itinerari legati alla migliore tradizione dolciaria regionale.</p> <p>27. Sostegno alla istituzione delle "Vie del Nocciolo", per la valorizzazione dei territori corilicoli siciliani con il coinvolgimento degli Enti locali, delle aziende di lavorazione e trasformazione e delle associazioni culturali.</p>
<p>Ricerca, innovazione e trasferimento dei risultati</p>	<p>14. Implementazione delle ricerche condotte sulle peculiarità organolettiche e nutraceutiche della produzione siciliana rispetto alla Nocciola di altra provenienza.</p> <p>15. Sostegno agli Enti di ricerca pubblici per la individuazione di cultivar autoctone e incroci varietali relativamente all'incremento delle rese e al miglioramento qualitativo.</p> <p>16. Sostegno agli Enti di ricerca pubblici sul miglioramento, ammodernamento, meccanizzazione e automazione delle pratiche colturali, di raccolta, smaltitura, asciugatura e lavorazione della produzione corilicola.</p> <p>17. Sostegno a progetti per la innovazione di prodotto per l'utilizzo dei derivati della Nocciola nei settori della nutraceutica, delle cosmesi, etc.</p>
<p>Sostegno alle imprese</p>	<p>11. Incentivi per la conversione degli impianti al sistema di conduzione in biologico.</p> <p>12. Incentivi alla diversificazione di prodotto attraverso la valorizzazione dei sottoprodotti della lavorazione.</p> <p>13. Incentivi al miglioramento delle dotazioni aziendali per la gestione delle fasi di postraccolta.</p>