

In molte zone della nostra regione, in particolare in quelle collinari, pedemontane e montane (dove le coltivazione estensive sono rese più difficoltose) o nelle aree di verde protetto, non è difficile trovare piante spontanee commestibili, che la tradizione popolare inserisce nella gastronomia tipica, e alle quali vengono anche attribuite proprietà salutistiche.

L'opera dal titolo "De alimenti urgentia" (1767, G. T. Tozzetti) introduce la locuzione *alimurgia* dalla quale deriva il termine *fitoalimurgia* che, ancora oggi, designa lo studio delle piante a scopo gastronomico e che deriva da tre vocaboli greci, *phytón* = pianta, *alimos* = che toglie la fame ed *ergon* = lavoro, attività.

Nella nostra regione è abbastanza diffuso l'impiego delle piante spontanee in cucina, anche se in molti casi fa parte delle tradizioni etnobotaniche, il cui patrimonio si tramanda oralmente, ricchezza delle persone più anziane rischiando quindi di non averne memoria in un prossimo futuro.

Ciò premesso, la valorizzazione della flora spontanea e dei suoi usi rappresenta una vera e propria operazione di salvaguardia della biodiversità etnobotanica intesa nella sua accezione più ampia. Essa, infatti, non è data solo dal numero di specie presenti in una zona, ma comprende anche i modi con cui le specie si identificano (botanicamente, geneticamente, fitochimicamente), si coltivano e si utilizzano.

L'obiettivo generale del progetto è principalmente rivolto alla rivalutazione, attraverso una proiezione commerciale, dell'uso delle piante alimurgiche della nostra regione, sperimentando tecniche di messa in coltura.

Dopo aver individuato le specie spontanee potenzialmente più interessanti e, all'interno di ciascuna, le popolazioni che hanno caratteristiche botaniche e fitochimiche più idonee agli usi previsti, il progetto prevede una sperimentazione agricola in grado di fornire protocolli di coltivazione che, pur mantenendo il più possibile inalterate le caratteristiche delle specie vegetali, possano fornire quantitativi utili ad una potenziale domanda del mercato alimentare e nutraceutico.

Valorizzando le tradizioni etnobotaniche calabresi, s'intende cioè coniugare ricerca scientifica di base e sviluppo industriale nel settore agroalimentare, attraverso l'individuazione di nuove tipologie di prodotti ortofrutticoli in grado di essere distribuiti sul mercato non solo per le loro potenzialità alimentari ma anche per le proprietà nutraceutiche degli stessi.

Il Progetto "Introduzione in coltura di piante Alimurgiche della tradizione Popolare Calabrese" è realizzato in partenariato con:



Azienda Agricola Namastè



Consorzio LAIF

### S.i.l.a. officina.i.i.s.



Università della Calabria  
Dipartimento di Scienze Farmaceutiche



Unione Europea  
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale FESR



Regione Calabria  
Dipartimento Istruzione,  
Alta Formazione e Ricerca



Repubblica Italiana  
Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca  
Ministero dello Sviluppo Economico

### ACCORDO DI PROGRAMMA QUADRO RICERCA SCIENTIFICA E INNOVAZIONE TECNOLOGICA NELLA REGIONE CALABRIA I° ATTO INTEGRATIVO

Azione 3 - Sostegno alla domanda di innovazione  
nel settore agroalimentare  
**Introduzione in coltura di piante Alimurgiche  
della tradizione Popolare Calabrese POR  
Calabria FESR 2007-2013**

***La biodiversità della montagna  
nel sistema agro-silvo-pastorale  
tra ambiente e salute dell'uomo***

### Segreteria Organizzativa

0984-391692, 0984-494263

[info@agroforcosenza.it](mailto:info@agroforcosenza.it), [cinzia.filice@calpark.it](mailto:cinzia.filice@calpark.it)

Arcavacata di Rende, (CS) Italia  
University Club, 25 Maggio 2012

## **Patrocinio**

- ✓ Aprozoo
- ✓ Azienda Agricola Namastè
- ✓ Calpark
- ✓ Chlora srl
- ✓ Consiglio Nazionale dell' Ordine dei dottori Agronomi e dei dottori Forestali
- ✓ Consorzio Laif
- ✓ Corpo Forestale dello Stato – Ufficio territoriale per la biodiversità Cosenza
- ✓ Ente Parco Nazionale della Sila
- ✓ Gruppo Micologico Naturalistico Silano
- ✓ ICEA - Istituto di Certificazione Etica ed Ambientale
- ✓ Natureextra
- ✓ Ordine Provinciale dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali di Cosenza
- ✓ Provincia di Cosenza
- ✓ Università della Calabria Dipartimento di Scienze Farmaceutiche
- ✓ Università della Calabria Museo di storia naturale ed Orto botanico

## **Comitato scientifico**

- Biljana Bozin (Novi Sad)  
Pietro Brandmayr (UniCal)  
Filomena Conforti (UniCal)  
Bruno de Cindio (UniCal)  
Carmen Gangale (UniCal)  
Monica Rosa Loizzo (UniCal)  
Francesco Menichini (UniCal)  
Maria Stefania Sinicropi (UniCal)  
Giancarlo Statti (UniCal)  
Rosa Tundis (UniCal)  
Dimitar Uzunov (Chlora)

## **Comitato organizzatore**

- Michele Ferraiuolo (GMNS)  
Sonia Ferrari (PNS)  
Michele Laudati (PNS)  
Mario Oliverio (Provincia CS)  
Lina Pecora (Ordine DAeF)  
Maria Stefania Sinicropi (UniCal)

## **Comitato tecnico**

- Maurizio Agostino (ICEA)  
Cinzia Filice (Calmark)  
Gabriella Fittante (Provincia CS)  
Vincenzo Perrone (UTB-CFS)  
Mario Reda (ADAF CS)  
Giovanni Soda (Provincia CS)  
Umberto Vallone (GMNS)

## **Programma Scientifico**

### **25 Maggio 2012**

#### ***Biodiversità del mediterraneo come risorsa per l'industria alimentare, farmaceutica, nutraceutica e cosmetica***

Moderatore: **Maria Stefania Sinicropi**

#### **10:30 Riccardo Guarino**

Risorse naturali, aree protette e servizi eco sistemici

#### **10:50 Biljana Bozin**

La biodiversità fitochimica nel bacino del mediterraneo come fonte di principi attivi a scopo farmaceutico, nutraceutico e cosmetico-funzionale

#### **11: 10 Bruno de Cindio e Noemi Baldino**

Processi estrattivi innovativi: estrazione di principi attivi da piante officinali

#### **11:30 Coffee break**

## ***Il sistema territoriale tra conservazione della biodiversità e sviluppo***

Moderatore: **Giancarlo Statti**

#### **11:50 Dimitar Uzunov e Carmen Gangale**

Flora e vegetazione della Sila

#### **12:00 Carmine Lupia**

Tradizione etnobotanica in Sila

#### **12:10 Filomena Conforti**

Nuove prospettive di applicazione di specie della flora silana: l'*Hypericum perforatum* nella terapia fotodinamica

#### **12:20 Lina Pecora**

Il sistema rurale calabrese e le piante aromatiche e officinali

#### **12:30 Carlo Cristoforetti**

Ruolo dell'impiego dei derivati naturali nell'industria farmaceutica

#### **12:40 Francesco Puoci e Ortensia Parisi**

Polimeri Funzionali in Dermocosmesi

#### **12:50 Pier Paolo Gualtieri**

Impresa e risorse naturali

#### **13:00 Francesco Cufaro**

La misura 124 del PSR Calabria 2007-2013

13:00 Conclusioni e Sessione Poster