



## Valorizzazione del germoplasma sardo di mandorlo per la produzione di dolci tipici



### Report finale del progetto

**23 Marzo 2021 - Ore 16.00**

Evento pubblico Webinar

[Per partecipare all'evento accedi qui per la registrazione](#)

#### Programma

- 16.00** Dott. Pasquale Porcu - Moderatore - Introduzione dei lavori
- 16.00** Saluti istituzionali  
**Dott. Francesco Baule** - *Commissario Straordinario Agris Sardegna*  
**Dott. Roberto Zurru** - *Direttore del Servizio Ricerca nell'Arboricoltura Agris Sardegna*  
**Dott. Gavino Sini** - *Amministratore Porto Conte Ricerche*  
**Dott. ssa Graziana Frogheri** - *Amministratore Porto Conte Ricerche*
- 16.20** **Dott.ssa Daniela Satta** - *Responsabile scientifico del progetto - Agris Sardegna*  
Presentazione del progetto VAGEMAS e risultati agronomici, qualitativi e sensoriali delle mandorle e degli amaretti delle varietà di mandorlo oggetto di studio
- 16.40** **Dott.ssa Tonina Roggio** - *Porto Conte Ricerche*  
Attitudine alla trasformazione di alcune varietà di mandorle prodotte in Sardegna
- 17.00** Interventi delle imprese coinvolte nel progetto VAGEMAS
- 17.30** Dibattito e chiusura dei lavori

*Progetto finanziato con i fondi POR FESR 2014/2020- Asse prioritario I*



UNIONE EUROPEA  
Fondo europeo di sviluppo regionale

**Agris**

Agenzia pro sa chirca in agricoltura  
Agenzia regionale per la ricerca in agricoltura



REGIONE AUTONOMA  
DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA  
DELLA SARDEGNA



SARDIGNA CHIRCAS  
SARDEGNA RICERCHE



Porto Conte  
Ricerche



## Valorizzazione del germoplasma sardo di mandorlo per la produzione di dolci tipici

Il progetto Cluster Top Down **VAGEMAS**, iniziato a febbraio 2018 si concluderà il 31 marzo 2021. Questo evento finale, che viene proposto in modalità online per rispettare le norme anti COVID, ha lo scopo di presentare la sintesi delle attività svolte nell'ambito dell'intero progetto.

VAGEMAS aveva l'obiettivo di agire su due aspetti della filiera: quello della valorizzazione della mandorlicoltura sarda e quello del dolce finito attraverso l'ottenimento di risultati direttamente trasferibili alle industrie locali. Le cultivar sarde di mandorlo, dalle quali si sono realizzati i dolci, sono state caratterizzate agronomicamente, chimicamente e sotto il profilo sensoriale. Al fine di verificare le qualità chimico-fisiche e sensoriali, i dolci prodotti con varietà sarde di mandorlo sono stati messi a confronto con quelli ottenuti utilizzando mandorle di varietà nazionali ed internazionali.

L'obiettivo del progetto è stato raggiunto attraverso le seguenti **attività tecnico-scientifiche**:

- scelta delle varietà locali più interessanti sulle quali è stata testata l'attitudine alla trasformazione in dolci tipici;
- analisi chimico-fisica delle mandorle delle varietà oggetto di studio e analisi sensoriale delle mandorle e dei dolci prodotti;
- studio dell'idoneità della mandorla sarda alla produzione di dolci;
- prove di produzione in azienda, analisi dei prodotti e stima della shelf-life dei prodotti ottenuti

Il progetto della durata di 36 mesi ha visto le attività svolte nei campi sperimentali e nei laboratori di Agris, nei laboratori di Porto Conte Ricerche e presso le aziende agricole e le industrie dolciarie coinvolte nel cluster.

Re-

**sponsabile scientifico:**

Dott.ssa Daniela Satta +39 079 392069#201 - dsatta@agrisricerca.it

**Responsabile del progetto:**

Dott.ssa Graziana Frogheri +39 070 9243 2813 - graziana.frogheri@sardegnaagricoltura.it

**Pagina web del progetto Vagemas:**

Sito internet Agris Sardegna: [www.sardegnaagricoltura.it](http://www.sardegnaagricoltura.it)

Sito internet Sardegna Ricerche: [www.sardegnaagricoltura.it](http://www.sardegnaagricoltura.it)



## **Valorizzazione del germoplasma sardo di mandorlo per la produzione di dolci tipici**

### **Le imprese del progetto**

1. HIVU - Lavorazione e confezionamento mandorle - Oliena (NU)
2. Azienda Pallione di Sulis Gino Paolo - Quartu S.Elena (CA)
3. Marco Massaiu Azienda Agricola - Oliena (NU)
4. Paola Spina - Villamassargia (CA)
5. Campidano Finest S.S. - Villasor (CA)
6. Azienda Agricola Prisca - San Sperate (CA)
7. Mendula - Sorradile (OR)
8. Biscottificio Corronca R. S.n.c. - San Sperate (CA)
9. Esca Dolciaria di Esca S. & C. S.n.c. - Dorgali (NU)
10. Vita Verde S.S. Vivai piante - Orosei (NU)
11. Cannas Vincenzo - Loceri (NU)
12. Pasticceria Gavina Delogu Dolci Tipici Sardi - Ittiri (SS)
13. L'Antico Dolce Selargino di Rosaria Macis - Selargius (CA)
14. Muxurida di Sitzia Luigi Paolo - Samatzai (CA)
15. Fiorenzo Atzori - Ales (OR)
16. Tre Janas di Marco Rau - Sassari
17. Ristorante Il Gobbo - Pino Pazzola, Gianfranca Dettori - Portotorres (SS)

**Segreteria organizzativa:** Agris Sardegna

Servizio Ricerca nell'Arboricoltura - Sede di Agliadò (SS) +39 079 392069

Giandomenico Scanu +39 079 392069#215 +39 331 6861367 - gdscanu@agrisricerca.it

**Segreteria Scientifica:** Daniela Satta +39 079 392069#201 - dsatta@agrisricerca.it

*Si ricorda che per partecipare all'evento è necessaria la registrazione sulla piattaforma zoom.*

*Link completo: [https://zoom.us/webinar/register/WN\\_mx\\_SeHb4TVmGnND4Pht0lq](https://zoom.us/webinar/register/WN_mx_SeHb4TVmGnND4Pht0lq)*