

## Studio sulla valorizzazione di alcune varietà di mandorlo sardo

Satta D.<sup>1</sup>, De Pau L.<sup>1</sup>, Pirino C.<sup>1</sup>, Del Piano D.<sup>1</sup>, Roggio T.<sup>2</sup>

dsatta@agrisricerca.it

<sup>1</sup>AGRIS Sardegna, Loc. Bonassai S.S. 291 Sassari-Fertilia – Km. 18,600, Sassari,

<sup>2</sup>Porto Conte Ricerche, S.P. 55 Km 8,400 Loc. Tamariglio, Alghero SS

In Sardegna, negli anni '80, diverse ricerche vennero messe in campo da parte del Ministero per l'Agricoltura e della Regione Sardegna, per recuperare e valorizzare le risorse genetiche tradizionali e rilanciare la mandorlicoltura che pure vantava notevoli tradizioni. Gli studi fatti sul germoplasma autotono hanno messo in evidenza la presenza di una grande biodiversità della specie, con molte cultivar note e ancora utilizzate, ma prevalentemente su modelli colturali molto tradizionali, con impianti vecchi non irrigati e concentrati in zone marginali.

L'uso delle mandorle in Sardegna è legato prevalentemente alle produzioni dolciarie tradizionali. Le mandorle infatti rappresentano circa la metà della materia prima di prodotti quali amaretti e gueffos, e almeno il 20% di altri prodotti tipici quale il torrone. La mancanza di mandorle sarde ha spinto le imprese dolciarie all'utilizzo delle mandorle provenienti dalla California, dalla Puglia e dalla Sicilia. Pertanto valorizzare il nostro patrimonio varietale, inserendolo nella filiera dei dolci tipici della nostra isola, potrebbe contribuire alla ripresa di questo settore in Sardegna.

Lo studio si propone di agire su due aspetti della filiera: quello della valorizzazione della mandorlicoltura sarda e quello del prodotto finito dolce attraverso l'ottenimento di risultati direttamente trasferibili alle industrie locali sulla realizzazione e caratterizzazione di dolci tipici a base di pasta di mandorle ottenuti da cultivar sarde di mandorle provenienti dai campi sperimentali di Agris.

La prova è consistita nel valutare le caratteristiche agronomiche e chimiche di due cultivar locali (Arrubia e Cossu) di una nazionale (Tuono) e in una internazionale (Texas).

Lo studio è stato svolto nell'ambito del progetto VAGEMAS che è stato realizzato attraverso il programma "Azioni cluster top-down" ed è finanziato grazie al POR FESR Sardegna 2014-2020.

Al progetto hanno aderito 16 imprese tutte operanti in Sardegna.

I primi risultati ottenuti hanno messo in evidenza che la produzione ad ettaro è più bassa nelle cv locali rispetto alla cv Tuono e alla cv Texas; buona resa in smallato delle cv Cossu ed Arrubia, ma resa in sgusciato inferiore rispetto alla cv Tuono e alla cv Texas. Per quanto riguarda le caratteristiche chimiche delle mandorle, la varietà Arrubia risulta quella con maggiore contenuto di amigdalina (che conferisce il sapore amarognolo alla mandorla), seguita dalle cv Cossu e dalla Tuono, anche il contenuto in proteine totali è risultato più alto nella cv Arrubia, seguita dalla Cossu, dalla Tuono e per ultima dalla Texas. Ottimo è risultato il contenuto in olio delle varietà locali oggetto di studio, al pari di quella nazionale ed internazionale di confronto.

**Parole chiave:** mandorlo, germoplasma.