

## Una filiera di canapa in Sicilia che sia sostenibile. Nasce il progetto Fi.Si.Ca

 [beshopping.it/2022/05/food/una-filiera-di-canapa-in-sicilia-che-sia-sostenibile-nasce-il-progetto-fi-si-ca](https://beshopping.it/2022/05/food/una-filiera-di-canapa-in-sicilia-che-sia-sostenibile-nasce-il-progetto-fi-si-ca)

20 maggio 2022

Creazione di filiere corte sostenibili per la produzione di olio e farina da canapa, approccio partecipativo e multistakeholder, sinergia tra aziende agricole ed enti di ricerca. Sono questi gli obiettivi del Progetto FI.SI.CA. – Gruppo Operativo Kibbò Hemp Community, al fine di integrare e ottimizzare i processi produttivi dei prodotti derivanti da coltivazione di canapa industriale nel panorama agroalimentare siciliano.

**Creare una filiera della canapa in Sicilia che sia sostenibile in termini ambientali, agronomici ed economici** grazie alla stretta collaborazione tra aziende agricole, associazioni ed enti di ricerca, al fine di condividere studi, metodologie e applicazioni pratiche. **È questo il lavoro portato avanti dal Gruppo Operativo Kibbò Hemp Community del Progetto FI.SI.CA.**, considerata la domanda crescente di alimenti ricchi di sostanze nutraceutiche, come l'olio e la farina ottenuti da canapa, tra i consumatori più attenti, contribuendo così a soddisfare le richieste del mercato. **In Sicilia, la canapa rappresenta una valida alternativa per diversificare i sistemi culturali a base di grano duro**, sia in termini agronomici nella rotazione delle colture sia in termini di opportunità di sviluppo per la filiera alimentare.

**Ricavato dai semi dell'omonima pianta, mediante spremitura a freddo, l'olio di semi di canapa** si caratterizza per la presenza di tocoferolo (Vitamina E) e polifenoli. Il suo alto valore nutritivo è determinato dal perfetto equilibrio, in un rapporto 3:1, tra la quantità di Omega6 (acido linoleico) e di Omega3 ( $\alpha$ -linolenico), acidi grassi polinsaturi importanti per l'organismo umano. In cucina, è consigliabile utilizzarlo a crudo per mantenere inalterate le sue proprietà nutrizionali, su insalate, primi e secondi.

**Tramite gli scarti provenienti dall'estrazione dell'olio, invece, si ottiene la farina di canapa**, ricca di fibre, con un alto contenuto proteico (fino a oltre il 50%) e un basso contenuto di grassi (anche meno del 10%). Adatta alle persone affette da celiachia, questa farina è ideale per la preparazione di pane, pizza, focacce e biscotti, aggiunta all'impasto nella percentuale del 10-15%.

**Da un punto di vista agronomico, la canapa è una coltura da rinnovo miglioratrice della struttura del terreno e grande apportatrice di sostanza organica.** La canapa inoltre non ha bisogno di diserbanti poiché il suo rapido accrescimento in campo esercita una buona competizione con le infestanti. La sua caratteristica di essere una pianta rinettante, consente, nella rotazione ai cereali, di ridurre notevolmente l'uso di diserbanti. Pertanto la canapa contribuisce, in linea con l'indirizzo della politica agricola comune, a rendere le aziende agricole sempre più sostenibili.

Nonostante il mercato potenziale, in Sicilia, sono circa 600 gli ettari dedicati alla produzione di canapa, sia in regime convenzionale che biologico, di cui circa 100 ettari

impiegati per la produzione di alimenti, principalmente olio e farina. Le coltivazioni di canapa rappresentano solamente lo 0,04% dell'area regionale adibita alla coltivazione, se paragonate ai 263,525 ettari di area coltivata a grano duro, pari al 20% (Fonte ISTAT).

**«Il valore del Gruppo Operativo Kibbò Hemp Community risiede nel fatto che gli agricoltori possono associarsi tra loro beneficiando del supporto degli enti di ricerca. L'importanza della Misura 16.1 del PSR è rappresentata dall'azienda agricola che è al centro di questa iniziativa. Siamo in una fase applicativa del progetto FL.SI.CA.; gli studi pregressi condotti dagli enti di ricerca consentono di migliorare la produttività di questa pianta, ma soprattutto scoprire la sua adattabilità nel territorio siciliano. Nonostante la canapa sia presente in Sicilia da moltissimi anni, è finalmente arrivato il momento di avere una visione innovativa su questa coltura»**  
**afferma Maria Pia Piricò, titolare dell'azienda agricola Kibbò e Capofila del Gruppo Operativo Kibbò Hemp Community.**

FL.SI.CA. – Creazione in Sicilia di filiere corte per la produzione di oli e farine di canapa (Gruppo Operativo: Kibbò Hemp Community) è un progetto approvato e finanziato con il contributo della Regione Sicilia nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2022, lo strumento di finanziamento e attuazione del Fondo europeo agricolo di sviluppo rurale (FEASR) dell'Isola. Il progetto rientra nella Misura 16 “Cooperazione”, Operazione 16.1.1 “Gruppi Operativi nell'ambito dei PEI”