

Snack a base di legumi: un'innovazione nel progetto Innoprolegu



Il progetto **Innoprolegu** continua a fare passi avanti, passando dal campo alla tavola. Nella **Fase 3**, "Sviluppo di processi tecnologici ad hoc per l'individuazione di miscele di sfarinati a base di legumi", l'attenzione si è concentrata sulla creazione di alimenti innovativi ad alto valore aggiunto. Le prime sperimentazioni hanno riguardato la cicerchia, un legume con eccezionali proprietà nutrizionali, per sviluppare uno **snack salato** in linea con le moderne tendenze alimentari.

Le prime prove sono state condotte presso l'azienda "La Legumeria" di Granatum S.R.L. Il processo è stato studiato per preservare le qualità del legume, attraverso fasi precise: l'ammollo in salamoia per 12-24 ore, l'asciugatura a 45°C e una breve cottura in forno. Il risultato è stato uno snack con ottime caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

Parallelamente, sono stati testati anche altri snack combinando farine di legumi e semola. È stato prodotto uno snack con un mix in rapporto 1:1 di farina di cece 'Pascià' (dell'azienda **Acciaio Amico**) e semola di grano duro 'Perciasacchi' (dell'azienda **AmaraTerra**). Un'altra combinazione ha visto l'uso di farina di cicerchia locale di 'Licodia Eubea' (dell'azienda **Calabrò**) con la stessa semola.



Per condividere i risultati e mostrare il processo di trasformazione, è stato organizzato un **workshop pratico** il **17 luglio 2025** presso l'azienda agricola capofila **AmaraTerra**. I partecipanti hanno potuto seguire l'intero ciclo di produzione dello snack, dalla macinatura dei legumi fino al prodotto finale, offrendo una dimostrazione tangibile dell'innovazione promossa dal progetto.





Le prove hanno confermato il grande potenziale della cicerchia. Per questo motivo, le successive attività di prototipazione si sono concentrate su questo legume. Lo snack salato di cicerchia, grazie all'utilizzo di sale marino iodato, ha dimostrato un'elevata croccantezza e una consistenza molto gradevole, posizionandosi come un'ottima e salutare alternativa ai prodotti meno sani.

Il successo di questa sperimentazione rappresenta un punto di partenza promettente per lo sviluppo di prodotti innovativi e sani, che valorizzano i legumi autoctoni e la filiera corta

Fondo FEASR – PSR Sicilia 2014-2022, Misura 16.1 fase 2, “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell’agricoltura”, bando allegato A del D.D.G n. 4052 del 29/09/2022. Domanda di sostegno n.24250134335, CUP:G97H22002980009

