**ESSICA INNOVA LA FILIERA DELLE ERBE AROMATICHE**
Su YouTube i primi risultati del progetto Interreg

**[Fotografie HR free download](https://www.threesixty.it/it/photogallery.php?id=3465" \t "_blank)**

E’ **[online il video](https://youtu.be/zXnHFK7MJOs%22%20%5Ct%20%22_blank)** prodotto dall’Associazione Le Terre dei Savoia con i risultati del progetto Interreg ESSICA che dal 2017 promuove iniziative a supporto della filiera legata alle piante aromatiche e officinali.

Una tradizione che accomuna **Piemonte** e **Alta Provenza** da molti secoli.
Tre i filoni di ricerca tra raccolta, conservazione, trasformazione e distribuzione. Primo fra tutti l’**essiccazione** (che non a caso ispira il titolo del progetto): cuore della qualità organolettica dell’essenza.

Essica ha infatti contribuito all**’innovazione delle aziende del comprensorio** tra Italia e Francia grazie all’introduzione di sistemi di essiccazione ad aria fredda, più efficaci di quelli tradizionali. Inoltre, grazie allo sviluppo di macchinari per l’applicazione di ozono, acqua ozonizzata e acqua elettrolizzata, il progetto Essica ha permesso di sperimentare nuove soluzioni di **debatterizzazione**.

Terzo filone - solo apparentemente collaterale - i sistemi di **imballaggio** a basso impatto ambientale, in atmosfera modificata.

Inoltre i ricercatori del progetto Essica hanno approfondito proprietà anti-ossidanti, profilo sensoriale nonché carico microbiologico di 8 piante, e in particolare la composizione fisico-chimica degli oli essenziali e l'impatto delle nuove tecnologie sulla quantità e sulla qualità degli estratti.

Timo (Thymus vulgaris L.), Origano (Origanum vulgare L.), Melissa (Melissa officinalis L.), Savory (Satureja montana L.) per la Francia; Menta (Menta piperita L./Mentha spicata L.), Malva (Malva silvestris L.), Melissa (Melissa officinalis L.) e Salvia (Satureja hortensis L.) sono state oggetto di indagini preliminari (2017) per sviluppare tecnologie innovative.
 Tra il 2018 e il 2019 sono stati realizzati esperimenti di essiccazione, debatterizzazione e confezionamento sia in Francia che in Italia, nel laboratorio ESSICALAB creato dall’Associazione Le Terre dei Savoia a Savigliano.
Con il 2020 si apre la fase di divulgazione e condivisione dei risultati del progetto agli operatori transfrontalieri interessati. Essica mette infatti a disposizione di imprenditori e artigiani un percorso di formazione sulle tecniche testate.
Un calendario 2020 fortemente condizionato dalla crisi pandemica Covid-19 che ha reso ancora più strategico l’utilizzo di media digitali e piattaforme di sharing come Youtube.

**[VIDEO RISULTATI ONLINE](https://youtu.be/zXnHFK7MJOs%22%20%5Ct%20%22_blank)**

ESSICA nasce per promuovere e supportare lo sviluppo della lunga tradizione piemontese (e dell'Alta Provenza) nella produzione di piante officinali. Aziende e imprenditori interessati alle nuove tecniche di conservazione di principi naturali fito-terapici possono accedere agli studi e alle tecnologie sviluppati da tre istituzioni tra Italia e Francia, partner insieme a Terre dei Savoia: Università di Torino DISAFA (Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimetari); [FranceAgriMer](https://www.franceagrimer.fr/%22%20%5Ct%20%22_blank)\* (Etablissement National des Produits de l'Agricolture et de la Mer) e [Crieppam\*](http://www.crieppam.fr/%22%20%5Ct%20%22_blank)(Centre Régionalisé Interprofessionnel d’Expérimentation en Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales).

ESSICA è sostenuto dal programma europeo ALCOTRA (Alpi Latine COoperazione TRAnsfrontaliera) nell'ambito dell'Innovazione applicata (Asse I) per favorire l'evoluzione e dunque la crescita di questo settore avvicinando imprese e soggetti che svolgono servizi di ricerca e dando vita a poli d'innovazione.

**Informazioni**: [www.leterredeisavoia.it/essica](http://www.leterredeisavoia.it/essica/%22%20%5Ct%20%22_blank)