
INNOVALT

Regione

Lombardia

Comparto/Prodotto

Frutticoltura » Frutta a nocciolo (albicocche, ciliegie, nettarine, pesche, susine)

Frutticoltura » Pomacee (mele, pere)

Anno di realizzazione

2014

Validazione dell'innovazione

Misura 124 (programmazione 2007-2013)

Ambito Innovazione

Agricoltura integrata

Tipo di innovazione

Di processo

Di prodotto

Fase processo produttivo

Produzione agricola

Benefici dell'innovazione

Diminuzione dei costi di produzione

Incremento della redditività

Azienda Agricola Bambini Sandro



Indirizzo

Via Panoramica 10

23026 Ponte in Valtellina SO

Italia

L'Azienda nasce a Ponte in Valtellina nei primi anni '60 con alcuni piccoli appezzamenti di famiglia, coltivati esclusivamente a melo. Negli anni le superfici aziendali sono notevolmente aumentate fino a raggiungere gli attuali 15 ha.

L'azienda è leader nel settore sia per le varietà coltivate (Fujion, CIVG198* Modì®, Gold Chief*Gold Pink®, Rosy Glow*Pink Lady®) sia per le metodiche adottate a basso impatto ambientale (sistema della Lotta Integrata con adesione al Regolamento nazionale ed al Regolamento di AutoDisciplina della Provincia di Sondrio). Le mele prodotte vengono vendute direttamente dall'azienda sia al dettaglio che all'ingrosso. Dal 2009 una parte della produzione viene destinata alla trasformazione, con produzione di succo confezionato in bag in box.

L'azienda Bambini Sandro produce annualmente 800 tonnellate di mele e 400 hl di succo. L'attività di trasformazione è in progressiva evoluzione: l'imprenditore ha ampliato nel corso degli anni la gamma dei prodotti a base di mela, con apertura di uno spaccio aziendale adiacente al magazzino di lavorazione e stoccaggio delle mele. Le mele prodotte si fregiano della denominazione di qualità IGP, ottenuta il 1° marzo 2010 dall'Unione Europea.



Origine dell'idea innovativa

Il progetto è rivolto al miglioramento della frutticoltura lombarda tramite l'innovazione di prodotto e l'introduzione di nuove tecniche ad alto trasferimento tecnologico, alla luce delle nuove normative europee più restrittive e orientate alla tutela dell'ambiente e dei consumatori. In particolare il progetto si propone l'introduzione di nuove tecniche di produzione e difesa delle colture, da poter utilizzare in agricoltura biologica ed integrata. Il progetto ha interessato due specie molto importanti per la Valtellina: melo e ciliegio.

I principali obiettivi del progetto sono stati: l'introduzione di nuove cultivar per il melo, l'applicazione di nuove strategie di diradamento e la costituzione di un sistema di supporto decisionale per il melo. Altri obiettivi hanno riguardato l'individuazione della finestra di raccolta in modo oggettivo (melo), e dell'omogeneità delle partite (melo, ciliegio) tramite un innovativo indice non distruttivo (IDA).

In seguito, lo studio di nuove tecniche di impianto (melo, ciliegio) per la semplificazione della gestione colturale e la riduzione dei costi di manodopera impiegata, l'introduzione di tecniche di difesa a basso impatto ambientale (melo) e la tutela del reddito aziendale (ciliegio).

Infine si sono implementate moderne tecniche fertirrigue allo scopo di migliorare l'efficienza dei frutteti e aumentare la qualità delle produzioni (melo e ciliegio).

Descrizione innovazione

L'ambito di innovazione che il progetto InnoValt ha sviluppato riguarda i processi produttivi e i prodotti della frutticoltura valtellinese, melo e ciliegio.

In particolare, per le innovazioni di processo, le ricerche sono prevalentemente indirizzate alle nuove tecnologie di impianto, alle moderne tecniche di gestione e di difesa dei frutteti, al miglioramento della qualità dei prodotti e la definizione di nuovi

strumenti di valutazione dei livelli qualitativi. Circa le innovazioni di prodotto, le sperimentazioni sono per lo più rivolte al rinnovamento varietale (melo) e alla riconversione colturale (ciliegio).

Il progetto ha interessato diversi momenti e fasi del ciclo produttivo andando ad intervenire a 360°, dalla scelta varietale e quindi le prime fasi decisionali della vita di un frutteto fino alla classificazione e destinazione del raccolto.

Il lavoro sviluppato ha permesso di introdurre molte novità. Nel dettaglio si trovano nuove varietà di melo, che grazie all'osservazione di campo, oggi rappresentano delle valide alternative alle varietà tradizionali. La misura dedicata al diradamento dei frutti ha permesso di perfezionare epoche di intervento e prodotti impiegabili in questa sempre più cruciale operazione, perfezionandola con conseguente risparmio economico dato dalla riduzione del dirado manuale. La determinazione di finestre di raccolta sempre più precise e non invadenti, grazie all'utilizzo di tecnologie innovative (DAMeter), ha permesso di poter avere dei dati oggettivi, ottenibili con tecniche e strumentazioni veloci, e non distruttive direttamente in campo. Si tratta di uno strumento che, avvalendosi delle sue proprietà di assorbanza, consente di misurare il contenuto di clorofilla presente all'interno di un frutto. Ora, essendo il suo contenuto di clorofilla un indice preciso dello stato di maturazione di un frutto, lo strumento consente di conoscerne lo stato di maturazione, e questo in modo indipendente dall'andamento climatico.





Mela di Valtellina IGP

Scopri le nostre varietà.

Mela essiccate
Snack nutriente e gustoso:
una tira l'altra!



Benefici dell'Innovazione

Per l'ambiente

La misura relativa alla difesa fitosanitaria dalla carpocapsa, principale fitofago del melo, consisteva nella sperimentazione in provincia di Sondrio dei sistemi puffer, ossia un nuovo tipo di erogatore che utilizza la tecnologia della nebulizzazione per diffondere il feromone sessuale utilizzato per confondere il fitofago. Tale tecnica ha permesso di introdurre strategie di difesa a minor impatto ambientale, evitando l'utilizzo di insetticidi e garantendo dei risultati paragonabili o addirittura migliori delle vecchie tecniche.

Per il benessere

Sia la misura relativa al dirado del melo, sia quella relativa alla difesa dai fitofagi ha permesso di introdurre nuove tecniche o perfezionarle. Tali interventi hanno avuto ricadute positive sul benessere dell'ambiente ma anche degli operatori perché meno esposti a principi attivi potenzialmente pericolosi.

Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione

Tali innovazioni sono entrate a far parte dell'ordinarietà, e nel giro di pochi anni si sono diffusi nell'intera area produttiva perché migliorativi della tecnica produttiva frutticola.