

INNOVAZIONI NELLA GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI LUNGO LA FILIERA DEL FUNGO CHAMPIGNON, DAL COMPOST AL PRODOTTO FINITO

Regione
Lazio

Comparto/Prodotto
Orticoltura » Funghi

Anno di realizzazione
2015

Validazione dell'innovazione
Misura 124 (programmazione 2007-2013)

Ambito Innovazione
Gestione aziendale

Tipo di innovazione
Di processo
Di prodotto

Fase processo produttivo
Organizzazione di filiera
Produzione agricola

Funghidea Srl



Indirizzo
Via Antonio Chiarucci, 3
04012 Cisterna di Latina LT
Italia

Funghidea nasce nel 1978 dall'esperienza di diversi piccoli coltivatori del Lazio con l'obiettivo di costituire un polo di coltivazione e distribuzione dei funghi champignon, in grado di competere sul mercato nazionale, con un prodotto di qualità. Fin dall'inizio si è creato un sistema di rete tale da consentire uno sviluppo strategico, basato sul passaggio dalla piccola dimensione del coltivatore locale a quella più ampia e propositiva di impresa di distribuzione di prodotto confezionato, rivolta alle esigenze dell'intero mercato nazionale, con particolare riferimento ai gruppi del GDO.

Oggi Funghidea opera nello stabilimento di Cisterna di Latina, su una superficie di oltre 4.000 mq, concepita per garantire innovazione tecnologica, sicurezza degli ambienti di lavoro, rispetto dell'ambiente e qualità della vita.

Il nostro intento è quello di offrire al consumatore la qualità naturale del fungo coltivato, proposto come alimento dall'alto valore nutrizionale e dietetico. Destinato ad occupare un posto di rilievo sulla tavola moderna, dove si richiede leggerezza, gusto e fantasia. Un prodotto quindi eccellente per tutte le fasce di età.

Uno dei punti di forza Funghidea è rappresentato dalla Qualità. Che non significa solo rispetto di procedure, ma l'assunzione di una logica che diventa cultura della qualità, orientata alla sicurezza del prodotto e dei processi di produzione. Funghidea assicura ai consumatori prodotti freschi, eccellenti dal punto di vista organolettico, senza uso di fitofarmaci e 100% italiani.

La filiera Funghidea è certificata Global Gap, una certificazione che definisce la best practice nella tecnica della produzione degli ortofrutticoli.

Il nostro prodotto viene distribuito da alcuni tra i principali Marchi della GDO italiana.



Origine dell'idea innovativa

Mediante l'attuazione di questo progetto, si è voluto comprendere quali potessero essere i fattori in grado di contribuire a migliorare l'attuale produzione e permettere all'azienda di effettuare un ulteriore salto in avanti in termini di competitività.

Questo progetto, in conformità a quanto richiesto, prende in esame l'intera filiera di produzione del fungo a partire da quella del compost.

In particolare si è cercato di rispondere ai seguenti fabbisogni:

- necessità di migliorare la qualità del fungo prodotto finito, studiando i fattori che, lungo la filiera, lo influenzano maggiormente,
- necessità di aumentare le rese di produzione, cercando di avvicinarsi a quelle che attualmente vengono realizzate da produttori del Nord Europa, Olanda in testa, cercando di incrementarla di circa il 15%,
- volontà di diminuire impatto ambientale legato alla produzione lungo la filiera. In particolare ciò vale per la produzione del compost di coltivazione, che presenta attualmente impatti ambientali di un certo livello,
- mettere a punto i parametri di conduzione della fase di coltivazione (esempio: temperatura, umidità, livello di ossigenazione, ecc...), in funzione dell'effettiva composizione e caratteristiche chimico-fisiche dello specifico lotto di compost di partenza, prendendo in considerazione anche altri eventuali parametri attualmente non conosciuti o gestiti,
- correlare la qualità e le caratteristiche del prodotto finito, alle caratteristiche del compost di partenza, ai protocolli di conduzione della fase di coltivazione: ciò permetterebbe di stimare in anticipo la qualità del fungo che si otterrà e meglio organizzare le successive fasi di destinazione del lotto di fungo ad un determinato tipo di lavorazione (es: affettato, composizione con verdure, vendita tal quale, ecc...) ed, in alcuni casi, al cliente specifico.

Descrizione innovazione

Attraverso il progetto, al fine di migliorare la qualità del prodotto finito, sono state studiate e apportate modifiche

INNOVAZIONI NELLA GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI LUNGO LA FILIERA DEL FUNGO CHAMPIGNON, DAL COMPOST AL PRODOTTO FINITO

3/4

<https://www.innovarurale.it/innovainazione/bancadati/innovazioni-nella-gestione-dei-processi-produttivi-lungo-la-filiera-del>

migliorative al processo di produzione sia in fase di mescolanza del compost, utilizzato come substrato di coltivazione dei funghi (primo anello della filiera), che in fase di coltivazione (secondo anello), che in quella di lavorazione e confezionamento (terzo ed ultimo anello).

A tal proposito è stato definito un protocollo di correzione del compost. Tale protocollo, oltre a definire la tipologia di trattamento correttivo da effettuare, definisce anche le quantità o le tempistiche di durata del trattamento correttivo.

Nel corso del progetto, si è operato inoltre per il raggiungimento di diversi obiettivi operativi lungo la filiera: caratterizzazione del compost mediante l'uso di parametri oggettivi e misurabili, nuove modalità di correzione quando questo presenta deviazioni rispetto alla composizione ottimale e inoculazione di dosi stabilite di micelio per l'inoculo al fine di migliorare la performance economica del processo, salvaguardando in toto qualità e quantità delle produzioni.

Sono stati ridefiniti i protocolli specifici per la conduzione del processo di coltivazione, le categorie qualitativo-commerciali del prodotto finito ed effettuate prove di shelf-life per la verifica degli effetti sulla conservabilità del fungo.

Dunque, è stato progettato e realizzato un sistema informatizzato, in grado di raccogliere tutte le tipologie di dati, produttive ed analitiche, riguardanti l'intera filiera produttiva (compost, coltivazione fungo, lavorazione e commercializzazione).

Sono stati ottenuti risultati soddisfacenti in termini di quantitativi di micelio utilizzati in fase di semina del compost, per cui riducendo del 5-10% tale quantitativo rispetto a quanto indicato in etichetta dal produttore, si riescono ad ottenere compost maturi in tempi più che accettabili. Questa innovazione ha portato ad avere una resa di produzione di funghi, a partire dalla materia prima, di ben oltre il 35%.



Dati Partner

INNOVAZIONI NELLA GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI LUNGO LA FILIERA DEL FUNGO CHAMPIGNON, DAL COMPOST AL PRODOTTO FINITO

4/4

<https://www.innovarurale.it/innovainazione/bancadati/innovazioni-nella-gestione-dei-processi-produttivi-lungo-la-filiera-del>



CRPV Soc. Coop. Centro Ricerche Produzioni Vegetali

Indirizzo

Via dell'Arrigoni 120

47522 Cesena FC

Italia
