

Pomodoro Siccagno: strategia intelligente per valorizzare la biodiversità e ridurre il consumo idrico

Regione

Sicilia

Comparto/Prodotto

Orticoltura » Frutti ortivi freschi (angurie, cetrioli, fragole, melanzane, meloni, peperoni, pomodori, zucchine)

Anno di realizzazione

2009

Sito web

<https://www.rinascitavalledolmo.com/>

Social Network

<https://www.instagram.com/rinascita.valledolmo?igsh=ODA1NTc5OTg5NW%3D%3D>

Validazione dell'innovazione

Validata dall'Accademia dei Georgofili

Ambito Innovazione

Cambiamenti climatici

Tipo di innovazione

Di processo

Di prodotto

Fase processo produttivo

Produzione agricola

Benefici dell'innovazione

Aumento della competitività

Diminuzione dei costi di produzione

Generazione di nuova occupazione

Incremento della redditività

SOC. COOP. RINASCITA



Indirizzo

c/da Rovittello snc
90020 Sclafani Bagni PA

Italia

La Cooperativa "Rinascita" nasce a Valledolmo nell'anno 1977, quando tre piccoli giovani produttori lanciano l'idea di una realtà capace di affrontare le numerose difficoltà connesse alla gestione della commercializzazione del pomodoro.

Nel 2023 chiude la filiera con un moderno stabilimento "Rinascita" diviene pertanto una piccola industria di trasformazione creando plusvalore economico e sociale a favore dei soci e dell'intera economia locale.

La coltura del pomodoro da sempre si pratica nel territorio del comune di Valledolmo senza l'ausilio di apporti idrici I suoi derivati esprimono a pieno la qualità organolettiche e le caratteristiche qualitative e nutrizionale del pomodoro tipico Siciliano.



Origine dell'idea innovativa

La coltivazione del pomodoro in un territorio come la Sicilia, noto per le limitate precipitazioni e l'incremento costante delle temperature, ha stimolato gli agricoltori della nostra regione a rivedere le proprie pratiche. Essi stanno adottando una gestione attenta e mirata delle risorse idriche, con l'obiettivo di massimizzare i rendimenti delle coltivazioni, riducendo al minimo l'utilizzo dell'acqua.

Il pomodoro è una coltura versatile e la sua biodiversità offre un prezioso tesoro di risorse genetiche che possono essere impiegate per affrontare le sfide crescenti legate alla siccità. In un mondo in cui le condizioni climatiche stanno cambiando rapidamente, la diversità genetica del pomodoro diventa un alleato fondamentale nella creazione di varietà più resistenti e adattabili a ambienti aridi.

La biodiversità del pomodoro si manifesta in varietà che presentano differenze significative in termini di forma, colore, sapore e resistenza a malattie. Questa ricchezza genetica rappresenta una risorsa preziosa per gli agricoltori e gli scienziati impegnati nella creazione di colture in grado di prosperare in condizioni di siccità.

In un'ottica di sostenibilità economica e ambientale, gli agricoltori sono stati motivati a ridurre i costi associati all'irrigazione, utilizzando al contempo pratiche agricole che limitano l'impatto ambientale e soprattutto riuscendo a coltivare una varietà autoctona "il pizzutello" resistente alla siccità.

Da qui nasce l'idea di coltivare il pomodoro senza apporto di acqua. Un metodo di coltivazione chiamato "siccagno" che oggi viene praticato nell'entroterra della Sicilia, in particolare nei comuni da Valledolmo a Marianopoli, nelle province di Caltanissetta e Palermo.

Descrizione innovazione

Con il passare del tempo, molte varietà di pomodoro si sono perse o sono state sostituite da coltivazioni più moderne e

commerciali. Tuttavia, l'arrivo dei cambiamenti climatici ha posto nuove sfide all'agricoltura locale, con un aumento delle temperature e una diminuzione delle precipitazioni. In questo contesto, gli agricoltori locali si sono ritrovati a cercare soluzioni più sostenibili e resilienti. Dopo lunghissime ricerche e alcuni tentativi falliti, si è rintracciato un produttore di Villalba che conservava ancora una semente di una varietà locale antica "il pizzutello" (oggi presidio Slow food) che riproduceva ogni anno nella propria azienda.

Il "Pizzutello", una varietà di pomodoro caratterizzato da alcune caratteristiche chiave:

1. Efficienza nell'uso dell'acqua: mostra una maggiore capacità di utilizzare l'acqua disponibile in modo più efficiente, riducendo al minimo lo spreco e mantenendo al contempo una crescita sana.
2. Radici più profonde: Sviluppa radici più profonde, consentendo alle piante di accedere alle riserve d'acqua più profonde nel suolo. Ciò aumenta la loro resistenza alla siccità e migliora la loro capacità di sopravvivenza in condizioni di scarsità idrica.
3. Tolleranza al calore: E' geneticamente predisposta a tollerare temperature più elevate, contribuendo alla loro resilienza durante periodi di calura e siccità. La pianta è riuscita ad ispessire i tessuti a palizzata delle foglie ed a ridurre l'apertura degli stomi.

Questo pomodoro matura in asciutta, senza bisogno di irrigazione. Una tecnica resa possibile dalla capacità di sfruttare le caratteristiche del terreno dell'area mantenendo il giusto equilibrio tra argilla e sabbia così da trattenere l'umidità. La coltivazione è favorita anche dall'escursione termica tra il giorno e la notte e dai venti che soffiano in questo territorio.

La coltivazione viene effettuata con rotazioni agronomiche triennali in grado di favorire un equilibrio naturale degli elementi del terreno e senza ricorrere a concimi e sostanze chimiche di sintesi ma sfruttando le caratteristiche di adattabilità ai fattori ambientali, climatici e resistenza agli agenti infestanti delle varietà locali di pomodoro.

Oltre al fattore genetico della varietà utilizzata, molto importanti risultano le operazioni colturali che consentono di coltivare il pomodoro senza apporti di acqua:

1. periodiche rincalzature/sarchiature che aiutano a sopprimere la crescita delle erbacce, riducendo la concorrenza per l'acqua, i nutrienti e la luce solare, che riducono il rischio di malattie causate da agenti patogeni presenti nel suolo, che incoraggiano lo sviluppo di radici più profonde. Le radici più profonde possono accedere a una maggiore quantità di acqua e nutrienti, contribuendo così a una migliore salute delle piante.
2. la pacciamatura, una pratica agricola che consiste nel coprire il terreno intorno alle piante con uno strato di materiale organico o inorganico al fine di ottenere diversi benefici per la crescita delle colture. Questa tecnica riduce l'evaporazione dell'acqua dal terreno. Ciò contribuisce a mantenere una maggiore quantità di umidità nel suolo. Contribuisce a ridurre l'evaporazione dell'acqua dal terreno, mantenendo una maggiore quantità di umidità nel suolo, ne impedisce la crescita delle infestanti, fornisce nutrienti alla pianta, migliora la struttura del terreno e previene l'erosione.

I pomodori coltivati in siccagno hanno basse rese e dimensioni ridotte, in compenso tutte le qualità del pomodoro sono esaltate: il colore rosso è intenso, la polpa si caratterizza per un alto contenuto zuccherino e una concentrazione di antiossidanti come il licopene, betacarotene (vitamina A) e la vitamina C. Il pomodoro siccagno si raccoglie da luglio a ottobre e si rende disponibile tutto l'anno sotto forma di passate, salse, concentrati e pomodori secchi.



Benefici dell'Innovazione

La biodiversità di un pomodoro resistente alla siccità offre numerosi benefici per l'agricoltura e l'ambiente. Queste varietà, caratterizzate dalla diversità genetica, sono fondamentali per affrontare sfide come la siccità e il cambiamento climatico. La loro resistenza permette una coltivazione più stabile in condizioni di stress idrico, contribuendo alla sicurezza alimentare.

Inoltre, la diversità genetica consente di adattare le varietà alle variazioni climatiche in corso, riducendo l'impatto del cambiamento climatico sull'agricoltura. Allo stesso tempo, alcune varietà di pomodoro contribuiscono a migliorare la salute del terreno, riducendo l'erosione e favorendo la struttura del suolo.

Riducendo la dipendenza dall'irrigazione, queste varietà promuovono un utilizzo più efficiente delle risorse idriche, rendendo il processo colturale più sostenibile e rispettoso dell'ambiente. Inoltre, la preservazione della biodiversità agricola è cruciale per la sicurezza alimentare, mantenendo una vasta gamma di risorse genetiche disponibili per affrontare le mutevoli condizioni ambientali.

Complessivamente, la biodiversità del pomodoro resistente alla siccità rappresenta una risposta essenziale alle sfide agricole contemporanee, contribuendo a costruire sistemi agricoli più resilienti e sostenibili.

Economici

Con questo sistema di coltivazione in aridocoltura denominato da un lato abbiamo non esistono dei costi per l'irrigazione e dall'altra una riduzione sostanziale dei costi sui trattamenti in quanto la pianta si presenta più resistente.

Il pomodoro "siccagno" si colloca sul mercato come un prodotto di nicchia che si differenzia notevolmente dalla produzione comune. Proprio per questo motivo offre diversi benefici economici:

1. **Prezzo più elevato:** il pomodoro gode di un valore aggiunto nel mercato, permettendo di praticare prezzi più elevati rispetto ai prodotti convenzionali. I consumatori disposti a pagare di più per prodotti unici e di alta qualità contribuiscono a un maggior margine di profitto.
2. **Differenziazione sul mercato:** Il nostro è un pomodoro di nicchia e può differenziarsi dalla concorrenza, distinguendosi per caratteristiche particolari come sapore unico, dimensioni insolite o colori distintivi. Questa differenziazione ha attirato l'attenzione dei consumatori e soprattutto diversi ristoranti e ha creato una nicchia di mercato dedicata..
3. **Fidelizzazione del cliente:** I consumatori che hanno apprezzano il nostro pomodoro per la sua qualità e caratteristiche uniche sono diventati clienti fedeli. La fidelizzazione della clientela è un beneficio economico a lungo termine, in quanto questi clienti potrebbero continuare a preferire il prodotto e a raccomandarlo ad altri.
4. **Mercati specializzati e vendita diretta:** La vendita dei nostri pomodori avviene attraverso mercati specializzati, o vendite dirette ai consumatori attraverso agriturismi o mercati locali. Queste modalità consente un maggiore controllo sui prezzi e una comunicazione diretta con i clienti.
5. **Immagine di marca distintiva:** Coltivare e vendere pomodori di nicchia può contribuire a costruire un'immagine di marca distintiva. Una reputazione di produttore di prodotti di alta qualità e unici può essere un vantaggio competitivo nel mercato.
6. **Opportunità di esportazione:** Il nostro prodotto ha trovato mercati interessati di alta qualità all'estero. L'esportazione ha aperto nuove opportunità di vendita e ha aumentato il potenziale di guadagno.
7. **Partnership con ristoranti e chef:** Il nostro pomodoro viene particolarmente apprezzato da ristoranti e chef che cercano ingredienti distintivi per le loro preparazioni culinarie. Stabilire partnership con il settore della ristorazione ha aperto nuove vie di commercializzazione.

Per l'ambiente

La sostenibilità ambientale richiama il concetto di sostenere nel tempo comportamenti e abitudini tali da sviluppare un modello socio-economico virtuoso. Ciò implica un equilibrio tra il consumo di risorse e la loro rigenerazione e tra la produzione di inquinanti e la loro naturale eliminazione.

Pomodoro Siccagno: strategia intelligente per valorizzare la biodiversità e ridurre il consumo idrico

6/7

<https://www.innovarurale.it/innovainazione/bancadati/pomodoro-siccagno-strategia-intelligente-valorizzare-la-biodiversita-e>

Il "Siccagno" è un metodo di coltivazione completamente biologico del pomodoro che non sottrae neanche una goccia d'acqua al pianeta. La coltivazione di questa varietà si distingue per l'assenza di utilizzo di prodotti chimici o di sintesi, rispettando integralmente l'ambiente da cui trae origine.

Il pomodoro, viene piantato, coltivato e raccolto a mano riducendo al minimo le lavorazioni meccaniche e di conseguenza le emissioni di CO2, la perdita di fertilità dovuta al compattamento ed infine l'erosione del suolo.

Si utilizzano varietà rigorosamente del territorio riconosciute come Presidi Slow Food quale il "Pizzutello". Vengono effettuate delle rotazioni agronomiche triennali in grado di favorire un equilibrio naturale degli elementi del terreno.

Per il benessere

Il pomodoro viene raccolto e lavorato fresco (entro le 24 ore), contiene poca acqua, molta polpa ed un elevato contenuto zuccherino.

L'esposizione solare relativa all'area di coltivazione esalta le caratteristiche tipiche del pomodoro restituendo un alimento dal basso apporto calorico e ricco di sostanze antiossidanti, importantissime per la salute, come il licopene, il beta-carotene (vitamina A) e la vitamina C.

In particolare, il licopene, presente in quantità mediamente più elevate (dato certificato dall'Università degli Studi di Catania) rispetto ai pomodori tradizionali, oltre a conferire il caratteristico colore rosso intenso è un potente antiossidante che protegge le cellule dai radicali liberi, responsabili dell'invecchiamento e concausa di malattie degenerative.

Il "Siccagno" presenta una gradazione di rosso molto spiccata, ha un profumo intenso e gradevole ed è parecchio saporito. Riscoperto solo recentemente dai nutrizionisti di tutto il mondo, il pomodoro "Siccagno" si colloca oggi fra gli alimenti fortemente consigliati in un'alimentazione sana ed equilibrata.

Per il sociale

Non meno è l'aspetto sociale in quanto attorno a questo tipo di coltivazione vi è una grande richiesta di manodopera che in queste aree rurali evita lo spopolamento di massa.

Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione

La coltivazione del pomodoro in assenza di un apporto regolare di acqua può essere più problematica, ma ci sono alcune pratiche e aree in cui questa sfida può essere affrontata in modo più efficace. L'adozione di tecniche di aridocoltura e la scelta di varietà di pomodoro più resistenti alla siccità sono fondamentali.

La scelta di varietà di pomodoro specificamente sviluppate per resistere alla siccità può essere cruciale. Esistono varietà geneticamente adattate come il pizzutello o selezionate per ambienti con risorse idriche limitate.

L'implementazione di pratiche di conservazione del suolo, come la pacciamatura, la rincalzatura e sarchiatura può aiutare a mantenere l'umidità del suolo e ridurre l'evaporazione, contribuendo così a ridurre la necessità di irrigazione frequente.

Altre informazioni

Riconoscimenti

Tipo riconoscimento

Presidio slow food

Descrizione Riconoscimento

Pomodoro siccagno della valle del Bilici

Dati Partner



Cooperativa Sociale Verbumcaudo

Sito web

<https://verbumcaudo.it/>

Indirizzo

Via G. Garibaldi, 19
90028 Polizzi Generosa PA
Italia

Az. Agr. Pisa



Indirizzo

Contrada Crete SNC
90029 Valledolmo PA
Italia
