

## INnovazione nel POmodoro e Sostenibilità in Agricoltura

### Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

IN.PO.S.A.

Tematica

Mercato e sicurezza alimentare

Focus Area

3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

### Informazioni

Periodo

2020 - 2022

Durata

30 mesi

Partner (n.)

12

Regione

Sicilia

Comparto

Orticoltura

Localizzazione

ITG11 - Trapani

ITG12 - Palermo

Costo totale

€493.964,99

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP021: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Sicilia

Parole chiave

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sistemi di produzione agricola

Sito web

<https://www.progettoinposa.it/il-progetto/>

Stato del progetto

in corso



### Obiettivi

Miglioramento della redditività e della sostenibilità ambientale della produzione di pomodoro a pieno campo attraverso l'introduzione e la diffusione delle applicazioni derivanti dall'uso del brevetto di cucina molecolare del Pomodoro Pelato Dorato. Obiettivi Specifici: introduzione, implementazione e diffusione di un modello di coltivazione del pomodoro a pieno campo, più competitivo e a minor impatto ambientale; creazione di una nuova filiera agroalimentare nel comparto di riferimento; collaudo di un nuovo processo produttivo in grado di trasformare il pomodoro in nuovi alimenti funzionali e nutraceutici "certificati".

### Attività

- Coordinamento generale delle attività di progetto, monitoraggio delle attività;
- Introduzione dell'innovazione in campo agricolo attraverso la redazione disciplinari di produzione /sopralluoghi e verifiche sul campo, le prove in campo;
- l'adattamento dell'innovazione nel campo agroalimentare con la trasformazione del prodotto negli impianti di trasformazione selezionando e controllando il prodotto al suo ingresso nello stabilimento e adeguando le linee di trasformazione ad un prodotto diverso da quello lavorato normalmente;
- Test ed analisi di laboratorio;
- Test sui consumatori e panel sensoriali;
- Diffusione e divulgazione

### Contesto

La coltivazione del pomodoro per la trasformazione industriale in pieno campo ha subito una notevole contrazione delle superficie interessate a causa dell'abbandono o della riduzione della coltivazione da parte di numerose aziende che hanno incontrato difficoltà reddituali e commerciali che si correlano a problematiche colturali, che contribuiscono ad aumentare i costi di produzione e che riguardano i seguenti aspetti: Aspetti fitosanitari , Uso della risorsa idrica, Spreco alimentare, Utilizzo del suolo.

## Partenariato

<b>Ruolo</b>	<b>Azienda</b>	<b>Address</b>	<b>Telefono</b>	<b>E-mail</b>
Capofila	Il Frutteto società agricola di Bologna Fabio & c.	Cortile Dia n. 5 91011 Alcamo TP Italia		fabio3537@gmail.com
Partner	Cooperativa Agricola Valdibella	Via Belvedere, 91 90043 Camporeale PA Italia		massimiliano.solano@valdibella.com
Partner	Casale di campo Soc. Coop. Agricola	Contrada Bosco Falconeria 90047 Partinico PA Italia		casaledicampo@gmail.com
Partner	Gisone Matteo	Via Marsala, 26 91018 Salemi TP Italia		mgisone@libero.it
Partner	Gioia Fabrizio	Piazza Ignazio Florio, 55 90139 Palermo PA Italia		fontana.murata@libero.it
Partner	Cascio Francesco Croce	Via Alvani, 11 90020 Montemaggiore Belsito PA Italia		lucacascio90@gmail.com
Partner	ALICOS S.r.L.	Via M. Cremona, 21 91018 Salemi TP Italia		gaetano.palermo@alicos.it
Partner	Società Cooperativa Rinascita	Contrada Rovittello 90020 Sclafani Bagni PA Italia		rinascita.valledolmo@libero.it
Partner	Associazione Produttori Agricoli Sicilia	Cortile Dia, 5 91011 Alcamo TP Italia		info@propottodalcontadino.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Bromatos s.n.c. di Giuseppe Franzino & C.	Via Giovanni da Cartagena, 24/26 90149 Palermo PA Italia		info@bromatos.it
Partner	Università degli Studi di Palermo	Piazza Marina, 61 90133 Palermo PA Italia	091 23867519	dipartimento.saaf@unipa.it
Partner	A.S.T.E.S. Associazione Sviluppo Territoriale Sostenibile	Via Monte San Calogero, 11/d 90146 Palermo PA Italia		info@astes.it

## Innovazioni

### Descrizione

L'innovazione principale è di processo trasformando un pomodoro "invaioato" in salsa e succo. Per ottenere questi prodotti è necessario innovare anche dal punto di vista agronomico contribuendo così ad aumentarne la produttività, riducendone l'impatto ambientale poiché accorciando il ciclo colturale del pomodoro invaiato si avranno risparmi idrici, riduzione di input energetici e trattamenti oltre ad una riduzione degli sprechi. L'innovazione adotta ed applica una specifica invenzione di cucina molecolare: brevetto per invenzione industriale N. 102015000058418 denominato POMODORO PELATO DORATO registrato dallo Chef Alessandro Mangano. La sperimentazione prevede la lavorazione del pomodoro nella fase dell'invaioatura (appena dorato), sfruttandone la diversa struttura molecolare e brevettandone anche le modalità di pelatura. Il nuovo alimento si contraddistingue per il colore giallo oro, per il profumo molto intenso, per il gusto più delicato. A questi aspetti va aggiunto che il pomodoro così lavorato ha una maggiore resa, a parità di prodotto iniziale, rispetto al pomodoro rosso tradizionale (+20%). Inoltre passando agli ambiti NUTRIZIONALI e CLINICI si può affermare che dalle prime analisi di laboratorio effettuate, si è, infatti, evidenziato che il nuovo prodotto trasformato in passata o in salsa possiede un valore calorico più basso, mantiene sempre naturalmente il pH inferiore a 4,5% e, nel caso della produzione di salsa, necessità di pochissimo sale (circa - 60% rispetto al pomodoro rosso tradizionale) e non è necessaria l'aggiunta di zucchero. Altri test condotti empiricamente hanno inoltre rivelato un grado di digeribilità superiore al prodotto tradizionale e soprattutto, nessuna intolleranza nei soggetti normalmente allergici al pomodoro rosso.

### Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli

### Area problema

Protezione e gestione delle risorse idriche (v.105)

Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Nutrizione umana

### Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

Incremento dei margini di redditività aziendali

Salute consumatori

## Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	<a href="https://www.progettoinposa.it/il-progetto/">https://www.progettoinposa.it/il-progetto/</a>	Sito web

---