

Innovazioni di processo e di prodotto per una produzione sostenibile di zuccina

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

P.I.P.P.O.Z. - GO Shelf Life Zucchini

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 - 2023

Durata

36 mesi

Partner (n.)

12

Regione

Sicilia

Comparto

Orticoltura

Localizzazione

ITG18 - Ragusa

Costo totale

€499.905,00

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

Gestione delle risorse idriche

Gestione di rifiuti, sottoprodotti e scarti di produzione

Produzione vegetale e orticoltura

Sistemi di produzione agricola

Sito web



Obiettivi

Applicazione di tecniche innovative sull'intera filiera che permettano di ottenere un prodotto sostenibile, di qualità e con migliore shelf-life:

- Implementazione di itinerari tecnici per la razionalizzazione agronomica della coltivazione (concimazione e irrigazione) e monitoraggio con l'uso di TIC;
- Miglioramento del trattamento post raccolta dei frutti (ozono)
- Miglioramento del packaging del prodotto fresco
- Introduzione e adozione di procedure di controllo e certificazione
- Prove di trasformazione in chips
- Reimpiego di scarti di produzione (compost e pellet)
- Divulgazione dei risultati

Attività

- Az. 1: Avvio del progetto. Messa a punto del progetto esecutivo;
- Az. 2: Coordinamento, monitoraggio e gestione del progetto;
- Az. 3: Implementazione di itinerari tecnici per la razionalizzazione agronomica della coltivazione della zuccina;
- Az. 4: Miglioramento del trattamento post raccolta dei frutti;
- Az. 5: Miglioramento della presentabilità e dell'identità del prodotto commerciale (packaging);
- Az. 6: Introduzione e adozione di procedure di controllo e certificazione, disciplinari;
- Az. 7: prove di trasformazione;
- Az. 8: Reimpiego di scarti di produzione;
- Az. 9: Dimostrazione, disseminazione e diffusione dei risultati

<https://shelflifezucchina.com/it/>

Stato del progetto
in corso

Contesto

Il Progetto riunisce aziende agricole dei territori di Ispica e dei comuni vicini, ricadenti nelle province di Ragusa e Siracusa. La zona si caratterizza per una massiccia presenza di colture orticole, tra le quali la zuccina. Vi sono prospettive di ulteriore crescita grazie alle produzioni fuori stagione e grazie all'espansione su mercati esteri.

Vi è anzitutto la necessità di razionalizzare la tecnica di concimazione, riguardo al tipo di concime e all'epoca di distribuzione e con riferimento alle dosi apportate. Si riscontra infatti una generale tendenza all'eccesso di concimazione rispetto ai bisogni della coltura e alla disponibilità degli elementi nutritivi nel terreno. Ciò rappresenta una perdita economica per le aziende agrarie, uno spreco di risorse e soprattutto, con particolare riferimento ai concimi azotati, un problema per l'ambiente.

Dal contrasto tra le elevate esigenze idriche della zuccina e la necessità di fare economia d'acqua, nasce il fabbisogno di adottare tecniche che massimizzino l'efficienza e l'efficacia dell'irrigazione.

Per rispondere al bisogno di ampliare l'offerta ai consumatori ed esplorare nuovi mercati, saranno messi a punto nuovi prodotti (V gamma), inoltre, essendo la zuccina un prodotto poco serbevole, le tecniche innovative nel post-raccolta, come trattamenti con ozono e l'uso di opportuni packaging, rispondono all'esigenza di consolidare ed espandere la sua coltivazione nell'areale siciliano.

La zuccina lascia in campo una grande quantità di residui colturali che devono essere smaltiti, da qui l'esigenza di valorizzarli da un punto di vista energetico e impiegarli nella produzione di pellet o come compost.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	SATA srl	Strada Alessandria n. 13 15044 Quargnento AL Italia	0131 219925	info@satasrl.it
Partner	Fonte Verde Aziende Agricole Associate	Contrada Fontanazza sn 97014 Ispica RG Italia	0932 951484	ortofrutta@fonteverde.com
Partner	Del Sole Società Agricola Semplice	Via Gioberti n. 17 97014 Ispica RG Italia	0932 951822	az.agr.delsole@tiscali.it

Innovazioni di processo e di prodotto per una produzione sostenibile di zucchini

3/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/innovazioni-di-processo-e-di-prodotto-una-produzione>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	AS Vivai Società Semplice Agricola	Via G. Pitre n. 6/B 95041 Caltagirone CT Italia	335 7306015	asvivaissa@gmail.com
Partner	Colle D'oro Bio Società Semplice Agricola	C.DA BUFALI SN 97014 Ispica RG Italia	0932 959413	loredana.calabrese@colledoro.com
Partner	Azienda Agricola F.lli Gambuzza S.S.	VIA SAVONAROLA N. 36 97014 Ispica RG Italia	gambuzza.rosario@tiscali.it	fratelligambuzzass@pec.it
Partner	Maltese Giovanni	C.da Passo Piano n. 13/B 97018 Scicli RG Italia	0932 944958	amministrazione@agricolamaltese.it
Partner	SIALAB SRL	C.da Porretta snc 96012 Avola SR Italia	0931564220	commerciale@sialbsrl.it
Partner	AGRILINE SRL	ZONA ARTIG LE III STRADA SNC 97100 Ragusa RG Italia		agrilinesrl@gmail.com
Partner	Università di Catania	Piazza dell'Università, 2 95131 Catania CT Italia	800 644 590	protocollo@unict.it
Partner	PRO.SE.A. SRL	Via Dei Platani 34/b 97100 Ragusa RG Italia	0932643569	servizi@prosea.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Colle D'oro Società Consortile Agricola	C.DA BUFALI SN 97014 Ispica RG Italia	0932/959413	info@colledoro.com

Innovazioni

Descrizione

Messa a punto di protocolli di concimazione per venire incontro alle reali esigenze della coltura, tenendo conto sia del contenuto di nutrienti nel terreno che della tessitura. Lo scopo è quello di ridurre i consumi di concimi minerali. Si riscontra infatti una tendenza generalizzata all'impiego di quantità di concimi eccedente i fabbisogni della coltura. L'eccesso di concimazione è dannoso da un lato perché incide sui costi di produzione, dall'altro perché ha un impatto ambientale da non sottovalutare, soprattutto legato ai concimi azotati. L'azoto, infatti, è elemento estremamente mobile nel terreno e può essere lisciviato fino ad arrivare alle falde acquifere (azoto nitrico) o immesso nell'atmosfera sotto forma gassosa (ossidi di azoto e ammoniaca)

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli

Descrizione

Messa a punto di accorgimenti nella tecnica irrigua che aumentino l'efficacia e l'efficienza dell'irrigazione. Lo scopo di questa innovazione è la riduzione degli sprechi di acqua, senza pregiudicare la produttività della zucca, che è pianta esigente e poco resistente agli stress idrici. Per introdurre questa innovazione ci si avvarrà dell'uso di tensiometri, per verificare la disponibilità dell'acqua nel terreno, e di capannine meteorologiche, per valutare il fabbisogno evapotraspirativo della coltura

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli

Descrizione

Prova di genotipi di zucca già presenti sul mercato per individuare quelli più idonei all'ambiente pedoclimatico delle zone in cui ricadono le aziende, permettendo di ampliare l'offerta, allungare i calendari di produzione ed intercettare più spazi di mercato. L'innovazione varietale comprenderà anche l'individuazione genotipi con un alto contenuto in sostanza secca andando incontro all'esigenza di prolungare la vita di scaffale o shelf-life di un prodotto poco serbevole, quale è la zucca

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli

Link utili

Innovazioni di processo e di prodotto per una produzione sostenibile di zuccina

5/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/innovazioni-di-processo-e-di-prodotto-una-produzione>

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	https://shelflifezucchina.com/it/	Sito web
