

L'aglio del Tanagro per prodotti gourmet: recupero e caratterizzazione di ecotipi locali del territorio del Buon Vivere (Bando Leader)

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo - Leader

Acronimo

AGLIOG

Tematica

Biodiversità

Focus Area

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

Informazioni

Periodo

2021 - 2022

Durata

12 mesi

Partner (n.)

5

Regione

Campania

Comparto

Orticoltura

Localizzazione

ITF35 - Salerno

Costo totale

€100.000,00

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP019: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Campania

Parole chiave

Produzione vegetale e orticoltura

Sito web

<https://progetto-agliog.net/>

Stato del progetto

completato



Obiettivi

Il progetto AGLIOG punta a tutelare e valorizzare la coltura dell'aglio, attraverso il recupero e la caratterizzazione dell' 'aglio del Tanagro' e di altri ecotipi locali campani e la trasformazione di bulbi e/o foglie in nuovi prodotti gourmet ad elevato valore nutraceutico da destinare al settore gastronomico e della ristorazione. Nello specifico, il progetto AGLIOG propone un set di soluzioni innovative intervenendo in modo sinergico al fine di valorizzare l'intera filiera dell'aglio nel territorio del GAL I Sentieri del Buon Vivere tramite l'ampliamento della coltivazione, produzione e commercializzazione.

Attività

Le attività progettuali si articoleranno in due fasi principali:

1. Raccolta e caratterizzazione di accessioni campane di aglio coltivato e selvatico; realizzazione di campi sperimentali e rilievo parametri morfo-produttivi e qualitativi delle colture di aglio.
2. Estrazione di composti bioattivi e formulazione di prodotti nutraceutici ed alimentari a base di bulbi e foglie di aglio.

Lo studio della composizione chimica fine delle foglie e dei bulbi di aglio permetterà una prima classificazione fra le accessioni da destinare al consumo immediato come prodotto fresco e quelle che, per le loro intrinseche caratteristiche, potranno essere destinate alla trasformazione.

Contesto

Nel territorio del GAL I Sentieri del Buon Vivere, la coltivazione di aglio è per lo più realizzata in piccole e medie aziende con costi di produzione particolarmente elevati. Il materiale di propagazione rappresenta una delle principali voci di costo a causa della scarsa disponibilità di bulbi-seme certificati sul mercato nazionale e per la quasi dipendenza dei coltivatori da cultivar estere. Tutto ciò, oltre a determinare una minore competitività e redditività delle aziende, sta comportando un'erosione della biodiversità,

per la drastica riduzione delle superfici coltivate con ecotipi locali, ormai a rischio di estinzione, con effetti negativi sulla salvaguardia dell'agro-biodiversità orticola. I principali fabbisogni che ne derivano sono:

- valutazione delle caratteristiche sensoriali e salutistiche di altre specie spontanee appartenenti al genere *Allium*, presenti sul territorio;
- diversificazione dell'offerta attraverso la coltivazione di ecotipi locali e la presentazione sui mercati di nuovi prodotti gastronomici a base di aglio;
- realizzazione di prodotti nutraceutici a base di ecotipi locali coltivati e di specie spontanee;
- aumento della competitività delle aziende e riduzione dei costi di produzione;
- riduzione delle importazioni di aglio e minore dipendenza dai mercati esteri;

Investire sulle potenzialità della coltivazione delle varietà locali vegetali a rischio di estinzione, consentirà uno sviluppo e una valorizzazione della filiera aglio orientata verso un approccio eco sistemico, a tutela dell'ambiente e del patrimonio culturale dei territori.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Azienda Agricola Alburni Natura srls	C.da San Licandro n. 1 84029 Sicignano degli Alburni SA Italia	0828 1897221	gianluca@alburninatura.it
Partner	AZIENDA AGRICOLA CASA IUORIO	Loc. Fontana n. 5 84020 PALOMONTE SA Italia	0828-1818957	info@casaiuorio.it
Partner	AZIENDA AGRICOLA IL DONO DELL'ERBA	Via Mons. Aniello Vicinanza n. 8 84091 Battipaglia SA Italia		
Partner	Università degli Studi della Basilicata - Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali	Viale dell'Ateneo Lucano 10 85100 Potenza PZ Italia	0971 205409	safe.direttore@unibas.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Università degli Studi Di Salerno - Dipartimento di Farmacia	Via Giovanni Paolo II n. 132 84084 Fisciano SA Italia	089 966110	rettore@unisa.it

Innovazioni

Descrizione

La caratterizzazione fitochimica contribuirà ad una migliore conoscenza delle accessioni di aglio, consentendo la selezione di quei materiali più resistenti grazie ad una maggiore rusticità e adattabilità degli ecotipi locali che saranno selezionati, valutando anche la possibilità di essere coltivati con apporti minimi di input mezzi tecnici. Anche la messa a punto di prodotti innovativi da destinare al settore gastronomico e/o nutraceutico, sono senza dubbio aspetti di rilevanza strategica per la valorizzazione degli aspetti salutistici dell'aglio e per dare valore aggiunto a tutta la filiera. A livello generale l'introduzione di un modello innovativo così caratterizzato permetterà di ottenere, in termini di effetti ambientali globali, una maggiore tutela dell'agro-biodiversità e del paesaggio.

Con riferimento alle performance economiche, si sottolinea che la coltivazione degli ecotipi locali campani di pregio e l'introduzione di un modello gestionale basato su soluzioni tecnico-operative innovative, incoraggerà gli agricoltori ad investire di più in questa coltura.

I risultati conseguiti consentiranno l'introduzione sul mercato di materiale di propagazione di alto valore agronomico, relativo ad ecotipi locali, a tale scopo selezionati, testati per l'implementazione di una filiera integrata dell'aglio innovativa e settoriale. La definizione di prodotti innovativi da destinare al settore gastronomico e/o nutraceutico contribuirà a valorizzare quelle accessioni con elevate proprietà salutistiche.

Settore/comparto

Altri prodotti agricoli

Area problema

Obiettivo IV - Sviluppo di nuovi prodotti e processi e miglioramento della qualità dei prodotti

Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento qualità prodotto

Tutela della biodiversità

Risultati

I vantaggi in termini di miglioramento delle performance ambientali è indubbio, considerando la ricaduta dell'applicazione delle innovazioni descritte. L'incremento di margini di redditività, in grado di ridurre il divario con i competitori, deriverà:

- dalle minori spese per l'acquisto di fattori esterni (bulbi-seme);
- dall'inserimento in una filiera strutturata e da un migliore posizionamento sul mercato.

I risultati potranno essere verificati utilizzando quali indicatori di progetto l'analisi della redditività delle colture, l'analisi del valore aggiunto delle produzioni, la riduzione dei costi.

Link utili

L'aglio del Tanagro per prodotti gourmet: recupero e caratterizzazione di ecotipi locali del territorio del Buon Vivere (Bando Leader)

4/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/laglio-del-tanagro-prodotti-gourmet-recupero-e>

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web di progetto	https://progetto-agliog.net/	Sito web
Pagina Facebook di progetto	https://www.facebook.com/AGLIOG/	Altro
