

Melannurca Campana I.G.P.: Tecnologie di conservazione innovative per ridurre le perdite in postraccolta e incrementare la competitività dei produttori

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

TECNOMELA

Tematica

Prodotti di qualità

Focus Area

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

Informazioni

Periodo

2024 - 2025

Durata

13 mesi

Partner (n.)

7

Regione

Campania

Comparto

Frutticoltura

Localizzazione

ITF31 - Caserta

Costo totale

€214.418,53

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP019: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Campania

Parole chiave

Filiera, marketing e consumo

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sistemi di produzione agricola

Stato del progetto



Obiettivi

Il progetto TecnoMela ha l'obiettivo di migliorare la conservazione della Melannurca Campana IGP attraverso l'introduzione di tecnologie innovative come la conservazione in atmosfera controllata (AC) e il sistema JMT a basso costo. Queste soluzioni sono progettate per ridurre le perdite post-raccolta, prolungare la shelf-life e migliorare la qualità del prodotto. Il progetto coinvolge diverse aziende agricole e partner scientifici, e prevede attività di monitoraggio della qualità dei frutti, formazione degli agricoltori e una strategia di divulgazione digitale per promuovere le nuove tecnologie e pratiche sostenibili nella filiera produttiva.

Attività

1. Validazione e trasferimento del protocollo antiriscaldamento del CREA alle aziende di grandi dimensioni
2. Messa a punto di un protocollo antiriscaldamento in bins JMT per piccole aziende
3. Disseminazione, divulgazione dei risultati ottenuti presso le aziende agricole interessate

Contesto

La Mela Annurca è da tempo coltivata in Campania e dal 2006 è stata dichiarata prodotto IGP. Negli ultimi anni sono state riportate ingenti perdite di prodotto durante la fase di postraccolta a causa del riscaldamento superficiale. Questa fisiopatia provoca imbrunimenti sulla buccia dei frutti che si manifestano soprattutto al termine del periodo di conservazione rendendo il prodotto invendibile. Ne conseguono un elevato scarto (fino anche al 20-

Melannurca Campana I.G.P.: Tecnologie di conservazione innovative per ridurre le perdite in postraccolta e incrementare la competitività dei produttori

2/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/melannurca-campana-igp-tecnologie-di-conservazione>

in corso

25%) e una considerevole perdita di immagine per un prodotto che ha puntato tutto sulla superiore qualità. Ciò causa rilevanti perdite economiche che si ripercuotono sul tessuto sociale. È necessaria un'immediata soluzione ai problemi di conservazione della mela Annurca per tutelare l'immagine e l'economia di uno dei prodotti di eccellenza della Campania, comparto che crea lavoro e incrementa il reddito della Regione.
<https://www.fruitjournal.com/melicoltura-meridionale-produzione-campana/>

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Azienda Agricola Giaccio Giuseppe	LOCALITÀ FONTANA N. 8 81050 VITULAZIO CE Italia		contabilita@giacciofrutta.it
Partner	GIACCIO FRUTTA SOC. COOP AGRICOLA	LOCALITÀ FONTANA N.8 81050 VITULAZIO CE Italia		amministrazione@giacciofrutta.it
Partner	AZIENDA AGRICOLA GRANATA ALESSIO	VIA NAPOLI 81058 VAIRANO PATENORA CE Italia		
Partner	CONSORZIO DI TUTELA MELANNURCA CAMPANA IGP	VIA GIUSEPPE VERDI N. 29 81100 CASERTA CE Italia		
Partner	CREA-IT Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari	Via della Pascolare, 16 00015 Monterotondo RM Italia	06 3295705	it@crea.gov.it
Partner	Csi Formactions S.R.L	via Melito langano n. 9 83029 Solofra AV Italia		info@csiformactions.it

Melannurca Campana I.G.P.: Tecnologie di conservazione innovative per ridurre le perdite in postraccolta e incrementare la competitività dei produttori

3/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/melannurca-campana-igp-tecnologie-di-conservazione>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Psr & Innovazione Campania S.R.L	PIAZZA GIACOMO MATTEOTTI N.7 80133 Napoli NA Italia		info@psrinnovazione.campania.it

Innovazioni

Descrizione

Protocollo di conservazione della Melannurca Campana I.G.P. in Atmosfera controllata

Normalmente la percentuale di frutti di annurca affetti da riscaldamento superficiale è intorno al 15-25%. Tali frutti, non commercializzabili, rappresentano una perdita economica per i produttori. Con i protocolli di conservazione in Atmosfera controllata, che prevede la riduzione della percentuale di ossigeno e l'aumento dell'anidride Carbonica all'interno delle celle di conservazione sarà possibile ridurre la percentuale dei frutti affetti da marciumi e fisiopatie evitando l'utilizzo di prodotti chimici.

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli

Area problema

Mantenimento della qualità di frutti e vegetali durante la conservazione e la distribuzione commerciale

Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento commercializzazione

Descrizione

Protocollo di conservazione della Melannurca Campana I.G.P. in atmosfera controllata dinamica (DCA)

Verrà messo a punto un protocollo di conservazione in DCA. Con questa tecnologia la concentrazione di ossigeno all'interno delle celle di conservazione viene diminuita il più possibile grazie alla misurazione in continuo dell'eventuale stato di stress dei frutti. Il monitoraggio viene effettuato mediante speciali sensori che misurano il segnale di fluorescenza della clorofilla contenuta nella buccia del frutto. Ciò ci permette di conservare frutti più a lungo senza comprometterne la qualità.

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli

Area problema

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

Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento commercializzazione

Descrizione

Protocollo di conservazione in cassoni JMT per piccole aziende.

La conservazione in Atmosfera controllata avviene normalmente in grandi celle di conservazione che prevedono un

Melannurca Campana I.G.P.: Tecnologie di conservazione innovative per ridurre le perdite in postraccolta e incrementare la competitività dei produttori

4/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/melannurca-campana-igp-tecnologie-di-conservazione>

importante investimento infrastrutturale. Un obiettivo di questo progetto sarà quindi quello di mettere a punto un protocollo specifico per l'Annurca per l'uso del sistema JMT a basso costo da impiegare in piccole aziende. Questi cassoni non hanno bisogno di altra energia oltre a quella necessaria per la refrigerazione e, grazie a speciali tappi dotati di una membrana semipermeabile e alla naturale respirazione dei frutti, dovrebbero creare al loro interno dei valori di ossigeno intorno all'1-5% che permetteranno una migliore conservazione dei frutti. Il sistema è dotato di un misuratore portatile per la determinazione rapida della concentrazione dei gas. Il protocollo riporterà le tempistiche delle analisi gassose e le regolazioni delle membrane permeabili ai gas, ai fini dell'ottenimento dell'AC voluta.

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli

Area problema

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

Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento commercializzazione
