

Metodi avanzati per la Tracciabilità geografica ed il miglioramento della qualità del Pomodorino Piennolo del Vesuvio dop

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

"TOMATO TRACE 4.0"

Tematica

Marchi e certificazioni

Focus Area

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

Informazioni

Periodo

2019 - 2022

Durata

36 mesi

Partner (n.)

5

Regione

Campania

Comparto

Orticoltura

Localizzazione

ITF33 - Napoli

Costo totale

€275.137,12

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

Gestione del paesaggio e del territorio

Gestione della biodiversità

Produzione vegetale e orticoltura

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sito web



Obiettivi

L'obiettivo del progetto "TOMATO TRACE 4.0" è quello di rafforzare e valorizzare l'intera filiera produttiva del pomodorino del piennolo del Vesuvio dop, attraverso tecniche di indagine NMR che consentano una tracciabilità geografica del prodotto fresco e conservato, al fine di garantire l'origine del prodotto ed il legame con il territorio. Proprio al fine di perseguire questi obiettivi si è costituito il partenariato, cercando di dare una risposta alle crescenti esigenze delle PMI associate al Consorzio di Tutela per tutelare l'origine del prodotto e frenare le frodi commerciali attualmente in atto.

Attività

WP.1: Analisi territoriale e caratterizzazione pedologica dei 3 areali differenti per caratteristiche pedo-climatiche all'interno dell'Area Dop (Area Costiera / Area Monte Somma / Versante Nolano) georeferenziazione delle aziende

WP.2: Caratterizzazione Metabolomica (spettroscopia NMR) per ottenere "l'impronta digitale" dei campioni tramite indagine statistica multivariata degli spettri NMR

WP.3: Analisi nutraceutica per identificare e caratterizzare le molecole bioattive

WP.4: manuale tracciabilità, rintracciabilità e tipizzazione territoriale

<http://www.tomatotrace.it>

Stato del progetto
completato

WP.5: linee guida per l'applicazione degli standard internazionali richiesti dalla GDO

WP.6: Piano di Comunicazione

Contesto

Il "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP" è uno dei prodotti più antichi e tipici dell'agricoltura campana, raggruppa vecchie cultivar e biotipi locali accomunati da caratteristiche morfologiche e qualitative più o meno simili, la cui selezione è stata curata nei decenni dagli stessi agricoltori (Fiaschella, Lampadina, Patanara, Principe Borghese e Re Umberto) tradizionalmente coltivati da secoli nello stesso territorio di origine. L'area tipica di produzione e conservazione del pomodorino del piennolo coincide con l'intera estensione del complesso vulcanico del Somma-Vesuvio. La diffusione del Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP nell'area vesuviana è piuttosto frammentata, per l'elevata parcellizzazione delle coltivazioni e per la distribuzione non uniforme lungo tutto il complesso montano del Somma-Vesuvio.

La superficie stimata è di circa 480 ettari (10% circa della Sau seminativi dell'area), con produzioni annuali di circa 4 -5 mila tonnellate di prodotto fresco, e rese oscillanti fra i 60 e i 150 quintali per ettaro. Il riconoscimento della DOP e il rinnovato interesse commerciale verso tale prodotto ha rivitalizzato l'intero comparto tanto che tutte le produzioni, fresche e conservate, sono smaltite rapidamente e senza alcuna difficoltà soprattutto sul mercato locale e presso la moderna distribuzione. L'offerta di pomodorini in conserva o in piennoli confezionati è ancora limitata, ma anche senza un'adeguata politica di valorizzazione del prodotto, rimane alto il livello di qualità percepita dai consumatori e quindi elevata è la richiesta del prodotto. Le aziende sottoposte ai controlli sono: 69 produttori, 2 intermediari e 12 confezionatori (2017).

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Centro Interdipartimentale di Ricerca Lupt "Raffele D'Ambrosio" dell'Università degli Studi di Napoli Federico II / CeSBAI (Centro Studi sulla Biodiversità Alimentare)	via Toledo n.402 80134 Napoli NA Italia	0815521011	inforural@unina.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Azienda Agricola Imperato Pasquale Ditta individuale "Sapori Vesuviani"	Via Provinciale Pugliano-Portici, 16 80055 Portici NA Italia	0817753949	info@saporivesuviani.it
Partner	Consorzio di Tutela Del Pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP	Piazza Meridiana 47 80040 San Sebastiano al Vesuvio NA Italia	3496212808	consorzio@piennolovesuviodop.it
Partner	AGROQUALITA' Spa - Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare	Viale Cesare Pavese, 305 00144 Roma RM Italia	06 54228675	agroqualita@agroqualita.it
Partner	DINTEC SCRL Consorzio per l'Innovazione Tecnologica	Via Nerva n. 1 00187 Roma RM Italia	06 47822420	dintec@dintec.it

Innovazioni

Descrizione

Caratterizzazione Metabolomica attraverso spettroscopia NMR per ottenere "l'impronta digitale" dei campioni in esame tramite indagine statistica multivariata degli spettri NMR (metabolic fingerprinting)

L'obiettivo è quello di rafforzare l'intera filiera produttiva del pomodoro del piennolo del Vesuvio dop attraverso un modello di classificazione per origine geografica, basato sulla determinazione QUANTITATIVA di metaboliti attraverso la spettroscopia NMR

Con l'impiego dell'NMR si ha il vantaggio di poter procedere direttamente all'analisi di tutti i componenti contemporaneamente, le analisi sono altamente riproducibili, la preparazione del campione è pressoché nulla (bastano pochi mL per campione), i tempi di misura sono rapidi (pochi minuti) ed è possibile effettuare analisi sia quantitative che qualitative

L'attività di ricerca si svilupperà secondo 3 linee parallele fortemente interconnesse

1. Tecniche cromatografiche. La prima, indispensabile supporto e controllo validativo della seconda, verterà sullo sviluppo di metodiche cromatografiche sia liquide che gassose con detector di massa (GC-MS e LC-MS)
2. Spettroscopia di risonanza magnetica nucleare. La seconda linea di ricerca verte sull'applicazione di metodologie di RMN allo studio quantitativo delle matrici di interesse. Si svilupperanno analisi mirate per il riconoscimento e la quantificazione di specifici precursori d'aroma; successivamente saranno condotte analisi cieche utilizzando il quadro metabolico completo
3. Analisi chemiometrica. La terza linea dell'attività sarà dedicata alla valutazione ed utilizzazione dei dati tramite conduzione di "analisi cieche" via NMR

Risultati attesi : caratterizzazione del prodotto per subareali

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli

Metodi avanzati per la Tracciabilità geografica ed il miglioramento della qualità del Pomodoro Piennolo del Vesuvio dop

4/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/metodi-avanzati-la-tracciabilita-geografica-ed-il>

Area problema

Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi

Effetti attesi

Tutela della biodiversità

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento commercializzazione

Miglioramento qualità prodotto

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	https://www.tomatotraccia.it/	Sito web
