

Pomodorino vEsuviano: soSTenibilità, nutrAceutica e sicuREzza

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

PESTARE

Tematica

Mercato e sicurezza alimentare

Focus Area

2a) Incoraggiare la ristrutturazione delle aziende agricole con problemi strutturali considerevoli

Informazioni

Periodo

2024 - 2025

Durata

16 mesi

Partner (n.)

10

Regione

Campania

Comparto

Orticoltura

Localizzazione

ITF31 - Caserta

ITF33 - Napoli

Costo totale

€251.160,24

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP019: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Campania

Parole chiave

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Gestione della biodiversità

Qualità, trasformazione e nutrizione

Stato del progetto

in corso



Obiettivi

Il progetto si propone di favorire lo sviluppo della filiera del pomodorino del Piennolo del Vesuvio "sostenibile" e con elevati standard qualitativi.

Per raggiungere gli obiettivi sopra indicati si prevede la messa a punto di protocolli di coltivazione che utilizzeranno prodotti a basso impatto ambientale.

Altro aspetto che verrà preso in considerazione riguarderà la selezione di una o più cultivar con un maggior contenuto di sostanze antiossidanti, la realizzazione di nuovi prototipi di prodotti trasformati ad elevata valenza organolettica e salutistico-nutrizionale e che in fase di trasformazione producano meno scarti possibile.

Una parte importante delle attività progettuali riguarderà la selezione di uno o più genotipi da iscrivere al Repertorio regionale delle Risorse Genetiche a rischio estinzione.

Attività

Il progetto si articolerà in 6 WP, di cui il primo prevede attività di coordinamento e l'ultimo di divulgazione.

Di seguito si riportano in maniera sintetica le attività previste per i rimanenti WP:

- 1) Selezione, moltiplicazione e produzione di sementi di pomodorino in purezza - WP2.
- 2) Prove agronomiche che comporteranno l'utilizzo di prodotti ecosostenibili (biostimolanti e prodotti fitosanitari) - WP3
- 3) Selezione delle cultivar con alto contenuto di antiossidanti e messa a punto di due prototipi di prodotti trasformati e protocolli tecnologici a bassa produzione di scarti (sistema di triturazione e omogeneizzazione molto spinto per la realizzazione di passate integrali) - WP4
- 4) Valutazione della sostenibilità economica della filiera - WP5.

Contesto

La valorizzazione di produzioni legate al territorio è essenziale per preservarne la biodiversità.

Se da un lato le produzioni tipiche di un territorio sono realizzate grazie ad un'elevata specializzazione degli agricoltori, dall'altro la mancanza di un coordinamento dei produttori nelle attività di filiera fa sì che il prodotto non venga adeguatamente valorizzato.

Nello specifico, il pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP attualmente designa il frutto degli ecotipi della specie *Lycopersicon esculentum* Mill. denominati "Fiaschella", "Lampadina", "Patanara", "Principe Borghese" e "Re Umberto".

Oltre a tali cultivar nel corso degli anni sono stati censiti altri 13 ecotipi e molte altre popolazioni sono state individuate ma non tutte sono state oggetto di caratterizzazione agronomica, merceologica, chimico-fisica, nutrizionale e molecolare.

Di tutte le popolazioni sopra richiamate si conosce molto poco riguardo al loro grado di adattabilità agli stress abiotici e biotici ed in particolare alle loro possibili risposte in relazione all'applicazione di protocolli colturali che utilizzano biostimolanti, agrofarmaci e corroboranti a basso impatto ambientale.

Inoltre, le nuove esigenze espresse dai consumatori sempre più attenti agli aspetti salutistici e ambientali dei prodotti acquistati richiedono l'individuazione di nuovi processi di trasformazione che salvaguardino il valore nutritivo del prodotto (presenza di sostanze antiossidanti) e riducano gli scarti di lavorazione.

Partendo da questo contesto, il progetto PESTARE propone un modello di filiera che promuove e valorizza il pomodorino del piennolo in termini di riduzione dell'impatto ambientale, sviluppo di nuovi prodotti e nuove forme di relazioni di filiera.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Masseria dello Sbirro	Via Tumbini 27 80067 Portici NA Italia		info@masseriadellospirro.it
Partner	BAT- Center	C.so Umberto I n. 40 80100 Napoli NA Italia	081 2539155	intravaj@unina.it
Partner	CREA - Cerealicoltura e Colture Industriali	Via Torrino, 3 81100 Caserta CE Italia	0823 256211	domenico.cerrato@crea.gov.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	ARCA 2010 soc. coop. a.r.l.	Via G. Leopardi, 18 81030 Teverola CE Italia	0818118716	lbadile@libero.it
Partner	Slow Food Vesuvio	Via Capitano Giuseppe Rea n. 35 80040 Trecase NA Italia		slowfoodvesuvio@gmail.com
Partner	Azienda Agricola Ager di Romano Monica	Via Puchetti, 10 82016 Montesarchio BN Italia	3288961487	romanogaetano_rg@libero.it
Partner	Azienda Agricola Antica Trochlea	Via Gramsci n. 10 80040 Pollena Trocchia NA Italia		info@anticatrochlea.it
Partner	Azienda agricola Masseria Clementina	Via Municipio n. 60 80044 Ottaviano NA Italia		info@masseriaclementina.it
Partner	Le Prelibatezze di nonno Luigi	Via San Leonardo n. 93 80047 San Giuseppe Vesuviano NA Italia		antichisaporives@libero.it
Partner	Tenuta Agricola Giordano	Via Delle Ginestre n. 13 80067 Sant'Anastasia NA Italia		info@cantineolivella.com

Innovazioni

Descrizione

L'innovazione che il progetto apporterà nell'ambito della filiera del pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP consiste nell'utilizzo di nuovi mezzi tecnici da parte degli agricoltori, indicandone le modalità più opportune di somministrazione nelle fasi di coltivazione e di difesa della coltura attraverso la definizione di un protocollo che consenta di realizzare un prodotto a basso impatto ambientale e maggiormente salubre.

In particolare, i biostimolanti che si consiglieranno saranno in grado di migliorare la capacità delle piante di tollerare gli stress abiotici (migliore adattamento ai cambiamenti climatici) e favoriranno la salvaguardia della fertilità del suolo.

I prodotti che si proporranno per la difesa comporteranno invece una riduzione dell'incidenza e/o della gravità delle malattie, ma consentiranno anche una riduzione della perdita in post-raccolta delle bacche, sia limitando fenomeni quali il cracking che incrementando la shelf-life dei piennoli.

L'identificazione di cultivar di pomodorino e la loro segnalazione/iscrizione al "Repertorio Regionale delle Risorse Genetiche a

rischio estinzione” rappresenterà un’ulteriore innovazione di carattere estremamente pratico che verrà accompagnata dalla produzione di lotti di sementi in purezza che saranno resi disponibili agli agricoltori che ne faranno richiesta. Si ridurrà così l’utilizzo di semi autoriprodotti dagli agricoltori che spesso creano problemi di varia natura tra cui quelli di tipo fitosanitario. Le cultivar di pomodorino proposte alle aziende agricole saranno anche quelle che meglio risponderanno alle esigenze di mercato in termini agronomici e salutistico-nutrizionale.

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli

Area problema

Nutrizione umana

Effetti attesi

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento qualitativo dei suoli

Miglioramento qualità prodotto
