

Sapori e Saperi Bio

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

Sa.Sa.Bi.

Tematica

Agricoltura biologica

Focus Area

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



Informazioni

Periodo

2019 - 2023

Durata

42 mesi

Partner (n.)

6

Regione

Campania

Comparto

Orticoltura

Localizzazione

ITF33 - Napoli

ITF34 - Avellino

ITF35 - Salerno

Costo totale

€397.950,41

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

Sito web

<https://www.sasabio.it/>

Stato del progetto

completato

Obiettivi

L'obiettivo generale del progetto è aumentare la competitività del prodotto ortofrutticolo. Gli obiettivi specifici sono: a) conferire valore aggiunto al prodotto; b) promuovere il carattere identitario (Genius Loci) e la "narrazione" del prodotto/territorio in regime di filiera; c) implementare nuovi standard di qualità. Gli obiettivi risultano strategici per lo sviluppo non solo delle aziende partner, ma dell'intero comparto di riferimento.

Risultati

Tra i risultati si segnala la realizzazione dei seguenti prodotti: succhi vegetali detox; conserve di cavolfiore; essiccati di cipolla ramata di Montoro; confettura di cipolla; cipolla in IV gamma; scarola in I e IV gamma; cavoli e zucchine in V gamma. Tali sperimentazioni hanno consentito rispettivamente di: ridurre le tossine presenti nei prodotti; ottimizzare la tipicità dei prodotti Campani; ottimizzare il processo di conservazione; ridurre l'apporto calorico; ottimizzare il confezionamento per il prolungamento della shelf life I e IV gamma; ottimizzare il processo di trasformazione con la realizzazione di piatti gourmet, come la vellutata di cavolfiore e zucchine alla scapece pronto all'uso.

Inoltre la tecnologia IoT sperimentata nel corso del progetto ha sviluppato un sistema capace di monitorare costantemente le condizioni dei campi e di prendere decisioni informate basate su dati accurati, riguardanti parametri cruciali quali l'umidità del suolo, la temperatura e la qualità dell'aria. Così come le tecnologie multimediali sperimentate hanno consentito di acquisire materiale come immagini, video e audio, che attraverso il Digital Storytelling racconta storie autentiche riguardanti le aziende agricole, le tradizioni e i valori dell'agricoltura sostenibile.

Ancora, l'implementazione di protocolli aziendali è risultata fondamentale per intraprendere un percorso finalizzato al perseguimento sistemico e sistematico della qualità del prodotto e del processo nonché della sostenibilità di tutte le attività aziendali.

Infine la realizzazione del materiale ad uso divulgativo ha consentito sia la diffusione delle attività sia il trasferimento delle conoscenze interdisciplinari

acquisite.

Attività

Le attività del progetto sono:

- coordinamento del progetto;
- trasformazione di ortaggi freschi certificati in confetture, succhi, conserve ed essiccati con sistemi idonei a preservare il valore nutrizionale/nutraceutico, e migliorare la shelf life attraverso metodi naturali;
- applicazione di "Internet of Things" per il tracciamento dei prodotti ed il monitoraggio dei loro principali parametri;
- follow up tecnica alla predisposizione, implementazione e diffusione di disciplinari di produzione, e certificazioni di prodotto e processo per la sostenibilità ambientale, la sicurezza alimentare e l'approccio etico-sistemico;
- collaudo e divulgazione delle attività e dei risultati.

Contesto

Il contesto socioeconomico, nel quale si sviluppa il presente Progetto Operativo di Innovazione (POI), rappresenta un articolato sistema di grande valore culturale e produttivo.

In particolare, l'areale individuato è rappresentativo del territorio campano, caratterizzato da:

- innumerevoli aziende orticole,
- un'elevata fertilità del suolo,
- favorevoli condizioni pedo-climatiche,
- un'efficiente rete stradale e di servizi di settore,
- molteplici Organizzazioni di Produttori dedite prioritariamente all'aggregazione dell'offerta,
- un considerevole numero di imprese ristorative, artigianali e di trasformazione,
- una notevole presenza di attrattori naturalistici e culturali.

Tuttavia, dati statistici confermano diverse problematiche. Le principali problematiche riscontrate sono:

- scarsa competitività dei prodotti ortofrutticoli,
- limitata dimensione della SAU aziendale,
- deflazione dei prezzi all'origine,
- limitata remunerazione degli investimenti,
- limitati investimenti in ambito ambientale.

Partenariato

| Ruolo | Azienda | Address | Telefono | E-mail |
|----------|--|--|--------------|----------------------------|
| Capofila | Organizzazione di Produttori Solco Maggiore Cooperativa Agricola arl | via yiuri gagarin,35 84025 eboli SA Italia | 0828/332925 | info@solcomaggiore.com |
| Partner | Società Agricola I Sapori del Vesuvio srls | via Monte Santo,11 bis 80049 Somma Vesuviana NA Italia | 334 8284499 | rusom22@gmail.com |
| Partner | Albunia Farm di Roberto Albunia | località Prato VIII traversa 84025 Eboli SA Italia | 0828 361151 | albuniaroberto@gmail.com |
| Partner | GB Agricola srl | località Padula,snc Fraz. Preturo 83025 Montoro AV Italia | 0825 1728592 | info@gbagricola.it |
| Partner | Pin Service srl | Via Nazionale, 166 84012 Angri SA Italia | 081 961863 | pinservicesrl@legalmail.it |
| Partner | Università degli studi di Salerno - Dipartimento di Ingegneria Industriale | Via Giovanni Paolo II, 132 84084 Fisciano SA Italia | 089 966003 | dirgen@unisa.it |

Innovazioni

Descrizione

Il progetto prende in esame i principali prodotti orticoli freschi dell'area di riferimento tra cui: cipolle, carciofi, indivia, zucchine, carote, fagioli, cavoli, ecc.

L'innovazione proposta è suddivisa in tre aree scientifiche: chimica, elettronica e tecnica.

L'innovazione chimica attiene il prolungamento della shelf life del prodotto fresco attraverso l'ottimizzazione del confezionamento e dei parametri di conservazione (T,t,Ur). Inoltre, a confetture a basso contenuto calorico, con dolcificanti naturali ed ipocalorici come la stevia, senza retrogusto metallico, seguiranno succhi con caratteristiche detox ed altamente vitaminici, stabilizzati con il congelamento o microonde. Infine, la preparazione di essiccati e conserve in acqua pronte per l'uso, garantiranno consumi con elevati apporti nutrizionali e sensoriali.

L'applicazione delle tecnologie Internet of Things introduce l'innovazione elettronica nel processo produttivo. Il tracciamento

e monitoraggio dei principali parametri del bene agricolo e del suo contesto verranno realizzati facendo ricorso ad un'indagine teorica-sperimentale, applicata ad una produzione reale ma di dimensioni ridotte. In particolare, saranno definiti i parametri da monitorare, la sensoristica necessaria e la relativa configurazione. Le tecnologie tipo QR Code, permetteranno di contestualizzare il prodotto e raccontarlo attraverso contenuti multimediali.

L'innovazione tecnica concerne l'assistenza alla predisposizione di disciplinari di produzione e certificazioni di prodotto e di processo, inerenti un approccio "sistemico-assiologico" alla qualità totale.

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli

Prodotti ortofrutticoli trasformati

Area problema

Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Effetti attesi

Tutela della biodiversità

Valorizzazione/tutela paesaggio

Diversificazione dei prodotti

Inclusione sociale

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento commercializzazione

Miglioramento produttività

Miglioramento qualità prodotto

Risultati

I risultati del presente POI sono:

- aumento della richiesta e della produzione vegetale;
- aumento della gamma di prodotti trasformati da immettere sul mercato;
- incremento delle vendite aziendali e dei canali commerciali;
- valorizzazione del contesto produttivo ed ambientale;
- crescita della SAU biologica regionale;
- aumento della riconoscibilità dei prodotti di qualità in regime di filiera;
- crescita della remunerazione degli ammodernamenti produttivi ed aziendali.
- crescita dell'aggregazione delle aziende e delle *capacity building* nel settore agricolo;
- incremento dei servizi offerti dal mondo della ricerca.

Link utili

| Titolo/Descrizione | Url | Tipologia |
|--------------------|---|-----------|
| Sito web dedicato | https://www.sasabio.it/ | Sito web |

