

Valorizzazione del friariello tra innovazione e tradizione

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

VALFIT

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

2023 - 2025

Durata

19 mesi

Partner (n.)

9

Regione

Campania

Comparto

Orticoltura

Localizzazione

ITF31 - Caserta

Costo totale

€298.868,80

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP019: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Campania

Parole chiave

Controllo delle infestanti e delle malattie

Qualità, trasformazione e nutrizione

Risorse genetiche

Stato del progetto

in corso



Valfit

Obiettivi

Il progetto "VALFIT - Valorizzazione del Friariello tra innovazione e tradizione" è finalizzato alla valorizzazione di una specie orticola tipicamente coltivata in Campania iscritta nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), il cui consumo è molto apprezzato anche oltre i confini regionali e nazionali. L'obiettivo generale è migliorare la competitività dei produttori primari e creare valore aggiunto per un prodotto tradizionale, dando valore alle caratteristiche di tipicità del friariello, attraverso l'utilizzo di moderne pratiche di produzione, nel rispetto della tradizione, della tipicità varietale e del legame con il territorio di origine.

Attività

Coltivazione di 6 Ecotipi di Friariello. Miglioramento del processo di produzione tradizionale. Sperimentazione di pratiche innovative di raccolta e mondatura. Promozione di processi di conoscenza mediante azioni di informazione, formazione e disseminazione.

Contesto

Il friariello viene tipicamente coltivato in Campania. Secondo i dati ISTAT del 2021 la superficie investita a broccoletto di rapa è pari a circa 3500 ettari di cui la gran parte della produzione concentrata nelle province di Caserta circa 1800 ettari e Napoli circa 1350 ettari (Dati ISTAT 2021). Nel contesto territoriale del Casertano il friariello viene tipicamente coltivato in

successione al pomodoro da industria. Per ciò che concerne la modalità di commercializzazione, sostanzialmente i canali di vendita del prodotto fresco sono la vendita diretta mediante filiera corta di prossimità, vendita a grossisti per la commercializzazione del prodotto fresco nei mercati ortofrutticoli locali o il conferimento per il tramite delle OP alla GDO o ai mercati ortofrutticoli extraregionali. Un'altra parte della produzione viene destinata alla trasformazione mediante la vendita a piccoli laboratori di trasformazione.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Azienda agricola Migani Gaetano	Via San Sossio 23 81039 Villa Literno CE Italia		migani.gaetano@virgilio.it
Partner	Azienda Agricola Francesca Masci	Località Madonna del Pantano 81039 Villa Literno CE Italia		agr.francescamasci@gmail.com
Partner	Azienda Agricola Ucciero Giustino	Via Volturmo, 14/A 81039 Villa Literno CE Italia		giustinoucciero88@gmail.com
Partner	Azienda agricola Troiano Angela	Via Madonna del Pantano nord, 2 80014 Giugliano in Campania NA Italia		angie.stefanoa@libero.it
Partner	Università degli studi della Campania L. Vanvitelli	Viale A. Lincon, 5 81100 Caserta CE Italia	0815666912	rettorato@unicampania.it
Partner	AGROSISTEMI SRL	Via Nazionale, 166 84012 Angri SA Italia		maurizio.zolferino@agristemi.com

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	BIOINNOVA SRL	Via Grotte San Lazzaro, 9 81043 Capua CE Italia		segreteria@bioinnova.it
Partner	ACLI TERRA CASERTA	via Di Martino 14 81100 Caserta CE Italia		michele.zannini@acli.it
Partner	Associazione Culturale "Pina Di Dona"	Via San Tammaro vico I n. 2 81039 Caserta CE Italia		

Innovazioni

Descrizione

Caratterizzazione genotipica fenotipica e nutrizionale di 6 ecotipi campani di friariello (cinquantino, sessantino, novantino, centoventino, aprilatica, marzatica) con l'obiettivo di valorizzare e tutelare il prodotto e allo stesso tempo conservare e rilanciare il loro patrimonio genetico. Dai gruppi di ricerca del DiSTABiF afferenti al progetto sarà effettuata la determinazione quali-quantitativa dei principali composti a valenza nutraceutica e salutistica (proteine totali, lipidi ed acidi grassi, polifenoli, amminoacidi essenziali ed altri componenti) attraverso metodi standardizzati ed innovativi, e sarà effettuata l'analisi dei contenuti di elementi chimici essenziali (calcio, ferro, fosforo, magnesio, potassio, rame, selenio, sodio e zinco).

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli

Area problema

Nutrizione umana

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

Protezione e conservazione della variabilità genetica naturale

Effetti attesi

Tutela della biodiversità

Miglioramento qualità prodotto

Descrizione

Migliorare il processo di produzione di un prodotto tradizionale, mediante il miglioramento della difesa fitosanitaria sostenendo la trasformazione innovativa delle aziende. Attraverso il coinvolgimento del servizio di consulenza il progetto si pone l'obiettivo di formare e indirizzare le aziende agricole all'utilizzo di prodotti fitosanitari a minor impatto ambientale

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli

Area problema

Controllo di insetti, acari, lumache nelle coltivazioni erbacee, nei pascoli e nei fruttiferi

Processi di comunicazione, formazione professionale, assistenza tecnica e consulenza ai coltivatori e allevatori

Effetti attesi

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento commercializzazione

Miglioramento produttività

Descrizione

Studio della tecnica di raccolta e mondatura più idonea dei friarielli allo stato fresco, per elevare il contenuto di servizio fornendo un prodotto già pulito, pronto per essere utilizzato nella preparazione di alimenti da cuocere. Sarà valutato nel post raccolta per ogni ecotipo il contenuto di amminoacidi, zuccheri, proteine, glucosinolati, polifenoli, minerali e sostanze antiossidanti in modo da proporre sul mercato un prodotto ad alto valore nutrizionale.

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli

Area problema

Produzione di frutti e vegetali con maggiore accettabilità dai consumatori

Nutrizione umana

Effetti attesi

Miglioramento commercializzazione

Miglioramento qualità prodotto
