

INNOVAZIONI SOSTENIBILI DI PROCESSO E DI PRODOTTO PER IL MIGLIORAMENTO DELL'UVA DA TAVOLA SICILIANA

Comparto Prodotti ortofrutticoli

Contesto In Sicilia la produzione dell'uva da tavola è localizzata principalmente nell'agrigentino e nel comprensorio di Mazzarrone. In questo comprensorio ad una vocazionalità ambientale si affianca un altissimo substrato di produttori disponibili all'innovazione di prodotto e di processo e consapevoli della dinamicità del settore. Oggi si avverte la necessità di un miglioramento: il consumatore richiede sempre più uve apirene e prodotti più salubri ottenuti con processi produttivi sostenibili. In questo scenario la stretta connessione tra mondo produttivo, tecnico e scientifico è fondamentale per il conseguimento di obiettivi strategici: innovazione varietale e riduzione degli input energetici immessi nel sistema.

Obiettivi Trasferimento di innovazioni varietali, di tecniche colturali e di trasformazione dell'uva, allo scopo di aggiornare e arricchire la piattaforma ampelografica, migliorare le produzioni, aumentare la sostenibilità economica ed ambientale degli impianti. Gli obiettivi operativi sono di seguito elencati:

1. selezionare innovazioni genetiche di uva da tavola apirene per l'adeguamento della piattaforma varietale siciliana;
2. ottimizzare le tecniche di coltivazione in "fuori suolo", di gestione agronomica del suolo e dell'utilizzo della risorsa idrica;
3. ottenere nuove tipologie di prodotto attraverso la gestione del grappolo con la tecnica dell'insacchettamento e la trasformazione dell'uva in confettura.

Attività Le attività avviate, e in parte già realizzate, riguardano il trasferimento in campo e la valutazione di nuovi genotipi provenienti da programmi di incrocio effettuati dal GO Sicilgrape nel territorio di Mazzarrone; l'allestimento di una serra per l'allevamento dell'uva da tavola in "fuori suolo"; l'individuazione delle strategie migliori di gestione del suolo e della tecnica irrigua, nonché di gestione del grappolo mediante la tecnica dell'insacchettamento; la definizione dei protocolli di trasformazione in confettura dell'uva da tavola.

Descrizione L'innovazione di processo consisterà nel collaudo della coltivazione dell'uva da tavola mediante pratiche innovative di gestione del suolo, della risorsa idrica, del grappolo, nonché attraverso la realizzazione di impianti in "fuori suolo" per la valutazione delle risposte produttive dei genotipi sottoposti a cicli differenziati di produzione. L'innovazione di prodotto consentirà di introdurre nuove varietà apirene di possibile diffusione su tutto il territorio siciliano e consentirà di aumentare i canali commerciali mediante la trasformazione in confetture per quelle uve di difficile collocazione.

Stato del progetto Tutte le attività di trasferimento di processo e di prodotto previste dal progetto sono state portate a termine così come previsto dal cronoprogramma ed è in corso la valutazione dei risultati. La disseminazione dei primi risultati raggiunti, attraverso seminari, opuscoli e a mezzo stampa, ha permesso una ampia diffusione a livello regionale e nazionale.

PSR SICILIA 2014/2022 – Sottomisura 16.1
"Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del P.E.I. in materia di produttività e sostenibilità dell'Agricoltura".

Riferimenti

Acronimo
INNOVITIS • GO SicilGrape

Focus Area
3a Migliorare la competitività dei produttori primari; 2a Migliorare le prestazioni economiche di tutte le aziende agricole; 4a Salvaguardia, ripristino e miglioramento della biodiversità; 5a Rendere più efficiente l'uso dell'acqua nell'agricoltura; 5b Rendere più efficiente l'uso dell'energia; 5c Favorire l'approvvigionamento e l'utilizzo di fonti di energia rinnovabili, sottoprodotti, materiale di scarto; 5d Ridurre le emissioni di gas a effetto serra e di ammoniaca prodotte dall'agricoltura; 5e Promuovere la conservazione e il sequestro del carbonio nel settore agricolo e forestale; 6a Favorire la diversificazione, la creazione e lo sviluppo di piccole imprese

Informazioni

Capofila
OPAS, Organizzazione Produttori
Agricoli Siciliani (Mazzarrone)

Partner
n° 11

Comparto
Prodotti ortofrutticoli, Uva da tavola

Periodo
24 mesi

Regione
Sicilia

Localizzazione
ITG17 - Catania • ITG18 - Ragusa

Partenariato

Partner:
Azienda Astuto Gaetano
Azienda Ca.Fra, Società Agricola di Franza Carmelo & C. S.S.
Azienda Distefano Gabriella
Azienda Di Pietro Cesario
Azienda La Bell'Uva dei f.lli Belluardo
Azienda Turlì Claudio
IRRITEC S.p.A.
BonSicilia
Università degli Studi di Catania - Dipartimento di Agricoltura
Alimentazione e Ambiente (Di3A)
CREA-OFA Acireale
Centro Studi di Economia Applicata all'Ingegneria - CSEI Catania