

# INNOVAZIONI DI PRODOTTO E DI PROCESSO IN CAMPO E IN POST-RACCOLTA PER LA VALORIZZAZIONE DEL PISTACCHIO IN SICILIA

**Comparto** Frutta secca

**Contesto** Le aziende pistacchicole interessate all'innovazione proposta, sono tutte del territorio siciliano che rappresentano un punto di forza per la coltivazione della frutta in guscio in Sicilia e che ritengono la diversificazione dei metodi di lotta l'arma vincente per innalzare la redditività aziendale. Le aziende necessitano di implementare i metodi di lotta a ridotto impatto ambientale, per gestire in maniera ecocompatibile gli attacchi parassitari e le malattie fungine nelle fasi di campo e di post raccolta al fine di garantire prodotti alimentari esenti da contaminanti tossici, in particolar modo "aflatoxin free" e "Bio".

**Obiettivi** Il progetto mira a valorizzare le produzioni pistacchicole ed i prodotti trasformati attraverso innovazioni di processo e di prodotto, al fine di:

1. impiegare tecnologie a ridotto impatto ambientale
2. ridurre l'uso degli agrofarmaci autorizzati, ai fini di rendere la gestione della coltura, nelle fasi di preraccolta e post-raccolta, ecocompatibile e sostenibile
3. Contenere consumi idrici e gli input energetici
4. ottenere, un prodotto finito di elevata qualità e migliorare l'immagine della filiera pistacchicola.

**Attività** Il progetto consentirà di: Ridurre gli "input" chimici impiegando antagonisti microbici, promotori della crescita, induttori di resistenza e funghi micorrizici. Ridurre l'impiego dei prodotti chimici lungo tutta la filiera del pistacchio con evidenti ricadute in termini ambientali e salutistici di operatori e consumatori. Contenere i parassiti vegetali e animali adottando strategie a ridotto impatto ambientale. Contenere i consumi idrici e gli "input" energetici a seguito dell'impiego della pacciamatura. Diffondere l'uso di metodi eco-compatibili per la disinfestazione dei magazzini. Ridurre le contaminazioni da micotossine nel prodotto fresco e trasformato attraverso l'impiego di microrganismi antagonisti e della luce pulsata. Determinare la redditività economica di innovazioni di prodotto e processo. Valorizzazione delle sostanze bioattive estratte dagli scarti con la produzione di nuove formulazioni, da destinare all'integrazione alimentare e in ambito cosmetico.

**Descrizione** In una prima fase saranno valutate le caratteristiche del prodotto e confrontate con le analoghe partite fuori parcelle di studio. In fase di stoccaggio saranno svolte prove sperimentali di lotta e sanificazione del prodotto al fine di individuare ed eliminare possibili micotossine. Saranno inoltre preparati prodotti derivati (salse per condimenti e spalmabili) di cui ne sarà valutata la stabilità e la possibilità di sanificare questi prodotti evitando trattamenti termici di sterilizzazione.

**Stato del progetto** Le aziende agricole sono state monitorate per verificare la diffusione e la gravità delle malattie e sono stati effettuati diversi trattamenti con microrganismi antagonisti a residuo zero secondo un calendario prestabilito. Durante tutto il ciclo di coltivazione e subito dopo la raccolta sono stati avviati dei monitoraggi per mettere in evidenza eventuali infestazioni entomologiche, i punti critici e le eventuali modifiche da apportare alle strategie di azione. Dove previsto, si è coperta una parte della superficie con il telo pacciamante al fine di ottimizzare le risorse idriche e controllare le infestanti. È stato completato l'impianto del nuovo pistacchieto presso l'az. Agr. Dell'IIS B. Radice al fine di studiare e valutare le reazioni che possono generarsi dall'applicazione di queste nuove metodologie innovative in piante giovanissime di pistacchio. È stato creato il sito web <https://www.cleanpistachio.it/> e la pagina Facebook <https://www.facebook.com/cleanpistachio/>

PSR SICILIA 2014/2022 – Sottomisura 16.1  
Bando 2018 "Innovazioni di prodotto e di processo in campo e in post-raccolta per la valorizzazione del pistacchio in Sicilia"

## Riferimenti

Acronimo  
CLEANPISTACHIO

Focus Area  
Incoraggiare la ristrutturazione delle aziende agricole con problemi strutturali considerevoli

## Informazioni

Capofila  
Coop Produttori Pistacchio  
Smeraldo Bronte Società Agricola

Partner  
n° 9

Comparto  
Frutta secca

Periodo  
36 mesi

Regione  
Sicilia

Localizzazione  
ITG17 – Catania • ITG15 – Caltanissetta  
ITG18 – Ragusa

## Partenariato

Partner:  
Coop Produttori Pistacchio Smeraldo Bronte Società Agricola  
Azienda Agricola Prestianni Biagio  
Azienda Agricola Prestianni Elisa  
Azienda Agricola Fallico Antonio  
Azienda Agricola Politi Gaetano  
Società Agricola Misteci di Francesco e Dario Morello Snc  
Società Agricola Anastasi srl  
Università Degli Studi Di Catania – Dipartimento  
di Agricoltura Alimentazione e Ambiente (Di3A)  
Azienda Agraria Dell' I.I.S "Benedetto Radice"