

INNOVAZIONI DI PROCESSO E DI PRODOTTO PER UNA PRODUZIONE SOSTENIBILE DI ZUCCHINA

Comparto Prodotti ortofrutticoli

Contesto Il Progetto riunisce aziende dei territori di Ispica e dei comuni vicini, ricadenti nelle province di Ragusa e Siracusa. La zona si caratterizza per una massiccia presenza di colture orticole, tra le quali la zuccina.

Obiettivi Applicazione di tecniche innovative sull'intera filiera che permettano di ottenere un prodotto sostenibile, di qualità e con migliore shelf-life:

- Implementazione di itinerari tecnici per la razionalizzazione agronomica della coltivazione (concimazione e irrigazione) e monitoraggio con l'uso di TIC;
- Miglioramento del trattamento post raccolta dei frutti (ozono)
- Miglioramento del packaging del prodotto fresco
- Introduzione e adozione di procedure di controllo e certificazione
- Prove di trasformazione in chips
- Reimpiego di scarti di produzione (compost e pellet)
- Divulgazione dei risultati

- Attività**
- Avvio del progetto. Messa a punto del progetto esecutivo;
 - Coordinamento, monitoraggio e gestione del progetto;
 - Implementazione di itinerari tecnici per la razionalizzazione agronomica della coltivazione della zuccina;
 - Miglioramento del trattamento post raccolta dei frutti;
 - Miglioramento della presentabilità e identità del prodotto commerciale (packaging);
 - Introduzione e adozione di procedure di controllo e certificazione, disciplinari;
 - Prove di trasformazione;
 - Reimpiego scarti di produzione;
 - Dimostrazione, disseminazione e diffusione dei risultati

Descrizione Introduzione di innovazioni di processo e di prodotto in grado di soddisfare alcuni particolari fabbisogni tecnici della coltivazione della zuccina. Vi è la messa a punto di protocolli agronomici che includano la razionalizzazione della tecnica di concimazione e l'adozione di tecniche che massimizzino l'efficienza e l'efficacia dell'irrigazione.

Esiste anche l'esigenza di ampliare il panorama varietale e di mettere a punto nuovi prodotti (es. V gamma), inoltre, le tecniche innovative nel post-raccolta, come trattamenti con ozono e l'uso di opportuni packaging, rispondono all'esigenza di prolungare la shelf-life. Dalla coltivazione della zuccina si produce una grande quantità di residui colturali che rappresentano un notevole costo per lo smaltimento. Da qui scaturisce l'esigenza di valorizzarli da un punto di vista energetico e/o impiegarli per migliorare la fertilità del suolo.

Stato del progetto In corso
Sono state concluse le prove presso il primo campo dimostrativo e sono in atto le coltivazioni presso altri due campi.



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
P.I.P.P.O.Z. • GO Shelf Life Zucchini

Focus Area
5a) Rendere più efficiente l'uso dell'acqua nell'agricoltura

Informazioni

Capofila SATA s.r.l.	Periodo 36 mesi
Partner n° 12	Regione Sicilia
Comparto Orticoltura	Localizzazione ITG18 - Ragusa

Partenariato

Partner:
Sata Srl;
Fonte Verde Aziende Agricole Associate;
Del Sole Società Agricola Semplice;
As Vivai Società Semplice Agricola;
Colle D'oro Bio Società Semplice Agricola;
Azienda Agricola F.Lli Gambuzza;
Azienda Agricola Maltese Giovanni;
Sialab Srl;
Agriline Srl;
Pro.S.E.A. Srl;
Università degli Studi di Catania;
Colle D'oro Società Consortile Agricola.