

Studio di succhi limpidi ottenuti da cultivar di melo resistenti a ticchiolatura, finalizzato allo sviluppo della filiera di trasformazione

Riferimenti

Acronimo

768 FSM

Rilevatore

Tonesi Rossana

Regione

Lombardia

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Fondazione Fojanini di Studi superiori

Periodo

01/03/2004 - 01/03/2007

Durata

36 mesi

Partner (n.)

3

Costo totale

€72.015,00

Contributo concesso

€ 43.515,00 (60,42 %)

Risorse proprie

€ 28.500,00 (39,58 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

In provincia di Sondrio solo da pochi anni si sono sviluppate realtà imprenditoriali impegnate sia nella coltivazione delle mele, sia nella produzione di trasformati di alta qualità. Tali aziende stanno ricercando delle varietà che a differenza di quelle tradizionali siano dotate di resistenza alle principali avversità che quindi necessitano di un numero di trattamenti fitosanitari limitati. Ciò porta ad un duplice vantaggio: da una parte si ha una riduzione dei costi di gestione sostenuti dal frutticoltore e dall'altra un minor impatto della coltura sull'ambiente con la possibilità di ottenere una produzione biologica. La ticchiolatura, infatti, è la malattia più importante del melo ed è causata da un fungo che si sviluppa a spese degli organi vegetativi e riproduttivi del melo. Con l'avvento della frutticoltura moderna la malattia è divenuta il principale problema da risolvere per ottenere frutti commerciabili e remunerativi; la coltura specializzata del melo necessita infatti di un uso intensivo di fitofarmaci il cui ammontare nei Paesi del Nord Europa supera il 70% del totale. Per tale motivo tutti i maggior centri di ricerca mondiali hanno, da una parte cercato nuovi prodotti chimici meno tossici per l'uomo e per l'ambiente e dall'altra percorso la lunga strada del miglioramento genetico con la scoperta di nuove varietà che fossero in grado di resistere alla malattia. Nonostante l'introduzione di varietà resistenti o poco suscettibili alle malattie, sono comunque le cultivar tradizionali a dominare il mercato con strategie sempre più competitive e organizzate; in quest'ottica le cultivar resistenti a ticchiolatura devono diventare competitive e offrire al mercato un prodotto innovativo come il succo limpido di mele. Tale prodotto, pur rappresentando un consumo di nicchia, fa registrare un continuo gradimento da parte del pubblico e una richiesta in forte crescita. I campioni di mele da sottoporre alla trasformazione provengono da impianti sperimentali già in piena produzione e da un nuovo campo creato appositamente per raggiungere al più presto una produzione che verrà utilizzata totalmente nel processo trasformativo previsto dal progetto. Attraverso l'analisi di succhi ottenuti da microspremitura di mele resistenti a ticchiolatura, verranno preparati dei campioni di trasformato sottoposti poi a panel

Obiettivi

1. ricercare sbocchi produttivi alternativi che possano garantire un margine economico adeguato all'attività agricola e di trasformazione e stimolare il frutticoltore a diversificare le proprie produzioni introducendo varietà ticchiolatura-resistenti;
2. analizzare e catalogare i parametri produttivi e le caratteristiche organolettiche distintive dei succhi delle diverse varietà utilizzate;
3. individuare con panel test i succhi che risultano più appetibili per il mercato del consumo del prodotto trasformato;
4. effettuare un percorso inverso che permetta di scegliere la varietà da coltivare in base alle caratteristiche volute del succo e successivamente studiare, progettare e realizzare gli impianti di produzione;
5. studiare l'ampia gamma

Studio di succhi limpidi ottenuti da cultivar di melo resistenti a ticchiolatura, finalizzato allo sviluppo della filiera di trasformazione

2/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/studio-di-succhi-limpidi-ottenuti-da-cultivar-di-melo-resistenti>

di varietà ticchiolatura resistenti proposte dai molteplici programmi di miglioramento genetico del melo, osservando i risultati agronomici, fenologici e produttivi delle cultivar oggetto di studio per valutarne l'attitudine alla coltivazione e soprattutto l'attitudine alla produzione di succo; 6. ridurre la pressione ambientale dei trattamenti fitosanitari con l'introduzione della varietà ticchiolatura resistenti compatibili con le produzioni integrate e biologiche.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

404 Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

601 Garantire prodotti alimentari esenti da contaminanti tossici, compresi i residui delle tecnologie agricole

Ambiti di studio

2.1.1. Frutticole comuni e produzioni derivate

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

4.1.1. Alimenti/bevande dell'industria alimentare

7.5.2. Lotta integrata

Parole chiave

bevande analcoliche

piante resistenti/tolleranti

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Turismo rurale

Risultati Attesi

Valutazione delle mele ticchiolatura-resistenti in esame per definire quali, da sole o in miscela, sono più adatte alla produzione di succhi limpidi di qualità.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Sì

Capitale
Diminuzione

Mezzi tecnici
Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori
Altro

Risultati Realizzati

1. Creazione del frutteto di Ponte in Valtellina, unico esempio - al momento - di melicoltura certificata biologica. 2. Produzione di un succo limpido ottenuto da mele ticchiolatura resistenti di ottima qualità gustativa e organolettica, apprezzato da tutti gli assaggiatori in occasione dei diversi panel test. 3. Messa a punto un vero e proprio protocollo di lavoro che interessa tutta la filiera della produzione di succo di mela biologico a partire dalle preliminari operazioni di campo fino all'attività vera e propria di trasformazione.

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Agronomiche
Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari
Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

Capitale
Diminuzione

Mezzi tecnici
Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori
Altro

Partenariato

Studio di succhi limpidi ottenuti da cultivar di melo resistenti a ticchiolatura, finalizzato allo sviluppo della filiera di trasformazione

4/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/studio-di-succhi-limpidi-ottenuti-da-cultivar-di-melo-resistenti>

Ruolo

Leader

Name

Fondazione Fojanini di Studi superiori

Action manager

Fabio Rava

Details

Ruolo

Partner

Name

Università degli Studi di Milano - Dipartimento di Produzione Vegetale

Action manager

Tommaso Eccher

Details

Ruolo

Partner

Name

Azienda Agricola Simonini Mauro

Action manager

Mauro Simonini

Details
