L’aglio del Tanagro per prodotti gourmet: recupero e caratterizzazione di ecotipi locali del territorio del Buon Vivere (Bando Leader)

Riferimenti
Tipo di progetto
Gruppo Operativo - Leader

Acronimo
AGLIOG

Tematica
Biodiversità

Focus Area
3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni
Periodo
2021 - 2022

Durata
12 mesi

Partner (n.)
5

Regione
Campania

Comparto
Orticoltura

Localizzazione
ITF35 - Salerno

Costo totale
€100.000,00

Fonte di finanziamento principale
Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale
2014IT06RDRP019: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Campania

Parole chiave
Produzione vegetale e orticoltura

Sito web
https://progetto-agliog.net/

Stato del progetto
completato

Obiettivi
Il progetto AGLIOG punta a tutelare e valorizzare la coltura dell’aglio, attraverso il recupero e la caratterizzazione dell’‘aglio del Tanagro’ e di altri ecotipi locali campani e la trasformazione di bulbi e/o foglie in nuovi prodotti gourmet ad elevato valore nutraceutico da destinare al settore gastronomico e della ristorazione. Nello specifico, il progetto AGLIOG propone un set di soluzioni innovative intervenendo in modo sinergico al fine di valorizzare l’intera filiera dell’aglio nel territorio del GAL I Sentieri del Buon Vivere tramite l’ampliamento della coltivazione, produzione e commercializzazione.

Attività
Le attività progettuali si articoleranno in due fasi principali:

1. Raccolta e caratterizzazione di accessioni campane di aglio coltivato e selvatico; realizzazione di campi sperimentali e rilievo parametri morfo-produttivi e qualitativi delle colture di aglio.
2. Estrazione di composti bioattivi e formulazione di prodotti nutraceutici ed alimentari a base di bulbi e foglie di aglio.

Lo studio della composizione chimica fine delle foglie e dei bulbi di aglio permetterà una prima classificazione fra le accessioni da destinare al consumo immediato come prodotto fresco e quelle che, per le loro intrinseche caratteristiche, potranno essere destinate alla trasformazioner.

Contesto
Nel territorio del GAL I Sentieri del Buon Vivere, la coltivazione di aglio è per lo più realizzata in piccole e medie aziende con costi di produzione particolarmente elevati. Il materiale di propagazione rappresenta una delle principali voci di costo a causa della scarsa disponibilità di bulbi-seme certificati sul mercato nazionale e per la quasi dipendenza dei coltivatori da cultivar estere. Tutto ciò, oltre a determinare una minore competitività e redditività delle aziende, sta comportando un’erosione della biodiversità,

per la drastica riduzione delle superfici coltivate con ecotipi locali, ormai a rischio di estinzione, con effetti negativi sulla salvaguardia dell’agro-biodiversità orticola. I principali fabbisogni che ne derivano sono:

- valutazione delle caratteristiche sensoriali e salutistiche di altre specie spontanee appartenenti al genere *Allium*, presenti sul territorio;
- diversificazione dell’offerta attraverso la coltivazione di ecotipi locali e la presentazione sui mercati di nuovi prodotti gastronomici a base di aglio;
- realizzazione di prodotti nutraceutici a base di ecotipi locali coltivati e di specie spontanee;
- aumento della competitività delle aziende e riduzione dei costi di produzione;
- riduzione delle importazioni di aglio e minore dipendenza dai mercati esteri;

Investire sulle potenzialità della coltivazione delle varietà locali vegetali a rischio di estinzione, consentirà uno sviluppo e una valorizzazione della filiera aglio orientata verso un approccio eco sistemico, a tutela dell’ambiente e del patrimonio culturale dei territori.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Azienda Agricola Alburni Natura srls	C.da San Licandro n. 1 84029 Sicignano degli Alburni SA Italia	0828 1897221	gianluca@alburninatura.it
Partner	AZIENDA AGRICOLA CASA IUORIO	Loc. Fontana n. 5 84020 PALOMONTE SA Italia	0828-1818957	info@casaiuorio.it
Partner	AZIENDA AGRICOLA IL DONO DELL’ERBA	Via Mons. Aniello Vicinanza n. 8 84091 Battipaglia SA Italia		
Partner	Università degli Studi della Basilicata - Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali	Viale dell'Ateneo Lucano 10 85100 Potenza PZ Italia	0971 205409	safe.direttore@unibas.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Università degli Studi Di Salerno - Dipartimento di Farmacia	Via Giovanni Paolo II n. 132 84084 Fisciano SA Italia	089 966110	rettore@unisa.it

Innovazioni

Descrizione
La caratterizzazione fitochimica contribuirà ad una migliore conoscenza delle accessioni di aglio, consentendo la selezione di quei materiali più resistenti grazie ad una maggiore rusticità e adattabilità degli ecotipi locali che saranno selezionati, valutando anche la possibilità di essere coltivati con apporti minimi di input mezzi tecnici. Anche la messa a punto di prodotti innovativi da destinare al settore gastronomico e/o nutraceutico, sono senza dubbio aspetti di rilevanza strategica per la valorizzazione degli aspetti salutistici dell’aglio e per dare valore aggiunto a tutta la filiera. A livello generale l’introduzione di un modello innovativo così caratterizzato permetterà di ottenere, in termini di effetti ambientali globali, una maggiore tutela dell’agro-biodiversità e del paesaggio.

Con riferimento alle performance economiche, si sottolinea che la coltivazione degli ecotipi locali campani di pregio e l’introduzione di un modello gestionale basato su soluzioni tecnico-operative innovative, incoraggerà gli agricoltori ad investire di più in questa coltura.

I risultati conseguiti consentiranno l’introduzione sul mercato di materiale di propagazione di alto valore agronomico, relativo ad ecotipi locali, a tale scopo selezionati, testati per l’implementazione di una filiera integrata dell’aglio innovativa e settoriale. La definizione di prodotti innovativi da destinare al settore gastronomico e/o nutraceutico contribuirà a valorizzare quelle accessioni con elevate proprietà salutistiche.

Settore/comparto
Altri prodotti agricoli

Area problema
Obiettivo IV – Sviluppo di nuovi prodotti e processi e miglioramento della qualità dei prodotti

Effetti attesi
Diversificazione dei prodotti
Incremento dei margini di redditività aziendali
Miglioramento qualità prodotto
Tutela della biodiversità

Risultati
I vantaggi in termini di miglioramento delle performance ambientali è indubbio, considerando la ricaduta dell’applicazione delle innovazioni descritte. L’incremento di margini di redditività, in grado di ridurre il divario con i competitori, deriverà:

- dalle minori spese per l’acquisto di fattori esterni (bulbi-seme);
- dall’inserimento in una filiera strutturata e da un migliore posizionamento sul mercato.

I risultati potranno essere verificati utilizzando quali indicatori di progetto l’analisi della redditività delle colture, l’analisi del valore aggiunto delle produzioni, la riduzione dei costi.

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web di progetto	https://progetto-agliog.net/	Sito web
Pagina Facebook di progetto	https://www.facebook.com/AGLIOG/	Altro