

Miglioramento della competitività delle aziende castanicole mediante applicazione di tecniche innovative di gestione del prodotto in pre- e post-raccolta

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

MigliorCast

Tematica

Difesa da malattie e infestazioni

Focus Area

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

Informazioni

Periodo

2019 - 2022

Durata

36 mesi

Partner (n.)

5

Regione

Campania

Comparto

Frutticoltura

Localizzazione

ITF31 - Caserta

ITF34 - Avellino

ITF35 - Salerno

Costo totale

€328.472,20

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP019: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Campania

Parole chiave

Controllo delle infestanti e delle malattie

Pratiche agricole



Obiettivi

L'obiettivo principale del progetto è il miglioramento delle tecniche di trattamento in pre- e post-raccolta del prodotto castanicolo al fine di migliorarne la qualità e la conservabilità. Si mira ad implementare metodologie innovative per ridurre la perdita di prodotto in conservazione. Tali tecniche innovative saranno sostenibili sia da un punto di vista ambientale che economico. Si parte dall'idea di disegnare nuove strategie di lotta integrata ai patogeni per sfavorirne lo sviluppo e la penetrazione nel frutto già in campo, producendo un prodotto migliore da un punto di vista qualitativo e quindi più facile da trattare nelle successive fasi post-raccolta. Per la riduzione dell'attività fungina *Gnomoniopsis castaneae*, principale agente causale del marciume interno del frutto, verranno implementate attività che prevedono l'utilizzo di microrganismi ed induttori di resistenza già contemplati in lotta biologica.

Attività

In fase post-raccolta verranno previste attività volte al trasferimento di metodologie attraverso:

- Sistemi innovativi di sanificazione del prodotto appena raccolto che utilizzano gas (anidride carbonica, argon, metilsalicilato) in sostituzione o in aiuto dei normali metodi di cura;
- Introduzione di sistemi di sensoristica/biomarcatori per valutare lo stato di conservazione/deperimento del prodotto;
- Sistemi di cura che utilizzano microrganismi e/o enzimi prodotti da questi;
- Sistema integrato di cura chimico-fisico.

Miglioramento della competitività delle aziende castanicole mediante applicazione di tecniche innovative di gestione del prodotto in pre- e post-raccolta

2/3

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/miglioramento-della-competitivita-delle-aziende>

Stato del progetto
in corso

Contesto

La filiera castanicola campana riveste un ruolo centrale nel comparto frutticolo: oltre 6500 aziende (Fonte ISTAT 2010; Dati AGEA 2016) con circa 15.000 ettari di frutteti. L'importanza della filiera castanicola non è solo legata al potenziale produttivo ed economico ma anche al ruolo ambientale e di tutela idrogeologica che riveste negli ambienti montani e pedemontani. La crisi fitopatologica causata dal cinipide galligeno del castagno e gli andamenti climatici che negli ultimi 10 anni hanno causato danni di svariati milioni di euro alla PLV agricola. L'esigenza di innovare le tecniche di "curatura" per esaltare le qualità organolettiche della castagna e per favorire una migliore shelf-life rappresenta il fulcro delle attività che si intendono implementare. I frutti negli ultimi anni hanno presentato vecchi e nuovi problemi: da un lato cidie e balanini e dall'altro un attacco fungino che negli ultimi 3-5 anni ha fortemente indebolito l'immagine qualitativa del prodotto presso i consumatori. Il marciume interno, infatti, si sviluppa in post raccolta colpendo in qualche caso, oltre il 40% della produzione. Alla base di ciò vi sono alcuni fattori chiave: la pianta è portatrice sana di alcuni ceppi fungini; le attuali tecniche utilizzate in raccolta e in gestione post raccolta favoriscono il diffondersi e la contaminazione del marciume (curatura in acqua, gestione in cassoni con legno, sacchi di iuta non sterilizzati, raccolta tardiva dal suolo, ecc.). Vi è la necessità di trasferire metodi e tecnologie che possano arginare tale problematica.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Società Cooperativa Agricola Castagne di Montella	C.da Sottomonticchio 1 83048 Montella AV Italia	082761401	info@castagnedimontella.it
Partner	Azienda Agricola Conti Mario	Piazza N. Amore 11 81035 Roccamonfina CE Italia	3333022621	mario_conti@hotmail.it
Partner	Società Cooperativa Acerno Frutta Pacifico Michele	Via Giustino Fortunato 1 84042 Acerno SA Italia	3337597763	pacificoalfredo74@gmail.com
Partner	Università degli studi di Salerno - Dipartimento di Ingegneria Industriale	Via Giovanni Paolo II, 132 84084 Fisciano SA Italia	089 966003	dirgen@unisa.it

Miglioramento della competitività delle aziende castanicole mediante applicazione di tecniche innovative di gestione del prodotto in pre- e post-raccolta

3/3

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/miglioramento-della-competitivita-delle-aziende>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	CNR-DiSBA - Dipartimento di Scienze Bio Agroalimentari - Roma	Piazzale Aldo Moro n. 7 00185 Roma RM Italia	064993780	direttore.disba@cnr.it

Innovazioni

Descrizione

Le innovazioni puntano a:

- Migliorare in fase di pre-raccolta la qualità del prodotto di almeno 20% attraverso l'implementazione di un protocollo che prevede l'utilizzo di microrganismi e sostanze bioattive in grado di contrastare le problematiche legate al marciume;
- Nuovi protocolli di cura che utilizzando chimico-fisici e/o gas riducano del 30% il marciume del frutto;
- Miglioramento della shelf-life del 20%;
- Introduzione di un sistema sensoristico/diagnostico applicato al riconoscimento degli attacchi fungini sul castagno.

Settore/comparto

FRUTTICOLTURA

Area problema

Obiettivo IV - Sviluppo di nuovi prodotti e processi e miglioramento della qualità dei prodotti

Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento commercializzazione

Miglioramento produttività