

Sviluppo e Valorizzazione della Filiera Sostenibile del Pomodorino Giallo GIAGIU'

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

GIAGIU'

Tematica

Prodotti di qualità

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.)

8

Regione

Campania

Comparto

Orticoltura

Localizzazione

ITF31 - Caserta

ITF33 - Napoli

ITF35 - Salerno

Costo totale

€347.146,99

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP019: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Campania

Parole chiave

Gestione della biodiversità

Stato del progetto

in corso



Obiettivi

Il progetto che si sta realizzando intende supportare lo sviluppo della filiera del pomodorino giallo GIAGIU'. Tale filiera si propone l'ottenimento di produzioni di elevata qualità (tradizionali ed innovative) che verranno realizzate nel rispetto della sostenibilità ambientale ed economica. In particolare, l'iniziativa si pone di raggiungere i seguenti obiettivi specifici:

- Individuazione di genotipi di pomodorino GIAGIU' con particolari caratteristiche agronomiche e qualitative.
- Produzione di lotti di sementi delle linee selezionate.
- Definizione di un protocollo colturale sostenibile.
- Sviluppo di nuovi prodotti commerciali.
- Analisi economica e di mercato dei nuovi prodotti realizzati.

Infine, il progetto si propone di trasferire le conoscenze acquisite al maggior numero possibile di operatori interessati alla nuova filiera.

Attività

Il progetto GIAGIU' richiede un approccio metodologico multidisciplinare e il gruppo operativo che si è costituito tiene conto di tale esigenza.

In particolare, le attività previste dal progetto consisteranno nella caratterizzazione genetica di singole piante di pomodorino GIAGIU' individuate nell'ambito delle attività di selezione massale e nella loro moltiplicazione in purezza. Contemporaneamente, verranno allestiti dei campi pilota per la validazione di un protocollo colturale (uso efficiente di acqua e di fertilizzanti, monitoraggio e controllo di artropodi, patogeni e fitopatie) nel rispetto dell'ambiente. Dopo la raccolta le bacche verranno trasformate per realizzare nuovi prodotti e ottimizzare processi di trasformazione già esistenti. Le bacche fresche e il prodotto trasformato verranno valutati dal punto di vista fisico, chimico e organolettico. Anche le tecniche di confezionamento saranno implementate

allo scopo di migliorare la shelf-life del prodotto.

Infine, verrà svolta un'analisi dei costi di produzione e della redditività dei processi produttivi, accompagnata da un'indagine di mercato per analizzare la disponibilità dei consumatori ad acquistare i prodotti realizzati.

Contesto

La coltivazione dell'ecotipo GIAGIU' interesserà sia l'area nella quale è stato individuato e selezionato originariamente (provincia di Napoli) che altri territori a vocazione orticola della regione Campania (provincia di Caserta e Salerno).

L'agricoltura regionale è caratterizzata da un alto grado di polverizzazione, da un ambiente e da un clima in larga parte favorevoli alla coltivazione degli ortaggi e da una notevole biodiversità che si esprime attraverso la coltivazione e la valorizzazione di molte produzioni tipiche. I dati relativi all'ultimo Censimento Generale dell'Agricoltura mostrano che le aziende campane (circa 136.871) dispongono mediamente di una SAU che non supera i 4 ettari.

Le ridotte dimensioni delle aziende in molti casi hanno rappresentato uno stimolo a intensificare gli ordinamenti produttivi e, soprattutto, alla valorizzazione commerciale dei prodotti tipici di qualità per aumentare i ricavi aziendali. Uno studio recente ha stimato che nella provincia di Napoli il valore medio delle produzioni per alcune aziende agricole è pari a circa 17.000,00 euro/ettaro, a fronte di una media regionale di 6.556,00 euro/ettaro. Ciò a dimostrazione del fatto che privilegiando forme di agricoltura di qualità apprezzate dal mercato è possibile raggiungere alti livelli di redditività che sono indispensabili per rafforzare la tenuta dell'agricoltura della Campania. La diffusione del pomodoro giallo GIAGIU' si inserisce in questa logica in quanto amplia la gamma delle alternative produttive a disposizione dei coltivatori e delle aziende agricole localizzate nelle provincie di Napoli, Caserta e Salerno.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	ARCA 2010 soc. coop. a.r.l.	Via G. Leopardi, 18 81030 Teverola CE Italia	0818118716	lbadile@libero.it
Partner	Azienda Agricola Ager di Romano Monica	Via Puchetti, 10 82016 Montesarchio BN Italia	3288961487	romanogaetano_rg@libero.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Azienda Agricola Sodano Bruno	Via Benevento, 93 80038 Pomigliano d'Arco NA Italia	3478070109	aziendaagricolabrunosodano@yahoo.it
Partner	Azienda Agricola Alburni Natura di Turco Anna	C.da Macchitelle n. 9 84029 Sicignano degli Alburni SA Italia	0828199 1133	azienda@alburninatura.it
Partner	Azienda Monte della Torre di Alberto Marulli	Via B. Molinari, 15 00135 Roma RM Italia	3335233944	a.marulli@infinito.it
Partner	Università degli Studi di Napoli Federico II Dipartimento di Economia e Politica Agraria	Via Università, 100 80055 Portici NA Italia	081/2539020	dip.agraria@unina.it
Partner	L'Associazione Scientifica Centro di Portici ONLUS	via Università, 96 80055 Portici NA Italia	0812539096	carillo@uniparthenope.it
Partner	Associazione Agricoltori per l'Ambiente	Viale Verdi, 23 84131 Salerno SA Italia	3493591320	associazione@agricoltoriperlambiente.it

Innovazioni

Descrizione

Con la realizzazione di questo progetto si prevede di introdurre una serie di innovazioni che riguarderanno gli ambiti della genetica, dell'agronomia e della tecnologia alimentare.

In particolare, nella prima fase del progetto si selezioneranno alcuni genotipi di pomodoro GIAGIU con particolari caratteristiche agronomiche e qualitative che verranno successivamente moltiplicati in purezza per fornire alle imprese agricole il seme e/o le piantine da utilizzare.

Verrà elaborato un protocollo di coltivazione che consiglierà come avvicinare il pomodoro giallo nei diversi areali in cui ne è prevista la coltivazione. I risultati delle prove di ottimizzazione dell'irrigazione e della fertilizzazione verranno trasferite alle aziende agricole. All'interno del protocollo troverà grande spazio il capitolo che riguarda la difesa contro patogeni da realizzare utilizzando ceppi di Trichoderma, mentre verranno proposti metodi di controllo degli Artropodi attraverso azioni di monitoraggio ed eventuali trattamenti basati sul metodo di confusione sessuale. Il controllo di fitopatie e danni da insetti terrà conto dell'influenza delle pratiche agronomiche, delle consociazioni favorevoli, della gestione della flora di bordura e

dell'attività biostimolante del *Trichoderma* spp. sul terreno e sul vigore vegetale.

Infine, verranno proposte tecnologie innovative in grado di preservare le caratteristiche qualitative della materia prima e verranno realizzati nuovi prodotti quali la "passata integrale" che utilizza l'intero frutto incluse le bucce; si avrà così una riduzione degli scarti di lavorazione (riduzione dell'impatto ambientale) ed un prodotto ad elevato valore nutritivo (ricco in fenoli, acido ascorbico e licopene).

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli

Area problema

Processi di trasformazione dei prodotti primari

Evoluzione economica e sociale degli ambienti rurali

Effetti attesi

Tutela della biodiversità

Diversificazione dei prodotti

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento produttività

Miglioramento qualità prodotto

Risparmio idrico

Salute consumatori
