Valorizzazione delle Risorse genetiche e introduzione di Tecniche innovative per la filiera dell’Ascolana tenera.

Riferimenti
Tipo di progetto
Gruppo Operativo

Acronimo
TeneRA - GO RiTA

Tematica
Filiere agroalimentari

Focus Area
2a) Incoraggiare la ristrutturazione delle aziende agricole con problemi strutturali considerevoli

Informazioni
Periodo
2022 - 2025

Durata
36 mesi

Partner (n.)
9

Regione
Marche

Comparto
Olivicoltura

Localizzazione
ITI34 - Ascoli Piceno

Costo totale
€242.752,51

Fonte di finanziamento principale
Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale
2014IT06RDRP008: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Marche

Parole chiave
Macchine e attrezzature agricole
Pratiche agricole
Risorse genetiche

Stato del progetto
in corso

Obiettivi
Il progetto si propone, con l’introduzione di innovazioni tecnologiche, di ottenere:
- La tutela e la valorizzazione di produzioni agroalimentari di qualità a partire da una cultivar parte del patrimonio genetico locale.
- Implementazione della raccolta meccanica dell’oliva da tavola, per la sostenibilità economica del settore e il mantenimento di un’elevata qualità del prodotto.
- La razionalizzazione dell’uso di input produttivi, dall’acqua ai nutrienti.
- Implementazione di modelli di potatura finalizzati alla raccolta meccanica.

Attività
Le principali attività del progetto sono:

- Caratterizzazione di biotipi di Ascolana tenera presenti sul territorio
- Prelievo del materiale selezionato e inserimento in vitro.
- Disponibilità sul mercato di almeno 2 biotipi di Ascolana tenera da micropropagazione.
- Messa a punto di un sistema di raccolta meccanica per l’oliva da mensa.
- Prototipizzazione e implementazione di una macchina per la raccolta, in seguito a analisi e misurazioni delle vibrazioni e del distacco dei frutti.
- Tecniche di potatura per la preparazione della struttura scheletrica della pianta alla raccolta meccanica.
- Adeguamento di irrigazione e nutrizione per un ottimale sviluppo della pianta e del frutto.
- Valutazione della qualità dei frutti nel post raccolta e nella trasformazione.

Contesto

La Denominazione di Origine Protetta D.O.P. "Oliva Ascolana del Piceno" si estende in un territorio vasto che interessa le Province di Ascoli Piceno e Fermo nelle Marche e una parte della Provincia di Teramo in Abruzzo.

La DOP valorizza la varietà di oliva da mensa Ascolana tenera; unica nel suo genere perché si contraddistingue dal punto di vista organolettico per l'elevata croccantezza della polpa e la sapidità; caratteristiche che la rendono una varietà molto consumata e apprezzata nelle varianti in salamoia o farcita e fritta.

Ad oggi non esistono dati statistici univoci sulle superfici e sulla produzione dell'Ascolana tenera. Le fortissime tradizioni rurali ascolane "vogliono" che in tutte le aziende agricole non possano mancare alcune piante di questa pregiata varietà da "conciare" per l'uso familiare.

Ne consegue che la varietà è molto diffusa, con pochi esemplari in quasi tutte le aziende dell'area della Denominazione. Sono ancora poche le aziende che hanno impianti specializzati e razionali di Ascolana tenera. Alcune fonti alla costituzione della DOP nel 2005 indicavano, come dato stimato, una superficie che poteva raggiungere i 100 Ha. Da allora molti progetti di nuovi impianti sono stati finanziati e le superfici sono aumentate, con valori che possono essere stimati nell'ordine di 200 ettari (circa 50-60.000 alberi). La produzione media delle piante adulte varia dai 20 ai 30 Kg, ma non mancano esempi di produzioni di piantoni di grandi dimensioni che raggiungono anche 80-100 Kg. Da rilevare che ad oggi però solo una piccola parte della produzione viene destinata alla deamarizzazione per il consumo come oliva da mensa, mentre un quantitativo importante viene impiegato per produzione di olio di elevata qualità.

Il riconoscimento della DOP ha permesso una maggiore rimunerativitá dell'olivicoltura, l'ampliamento delle superfici coltivate e la specializzazione delle strutture di trasformazione/deamarizzazione/confezionamento del territorio. In questo contesto le fragilità logistica e geografica permangono e le acquisizioni ottenute necessitano di essere presidiate attraverso una implementazione delle tecniche produttive. Occorre quindi un lavoro condiviso di ottimizzazione degli impianti attuali e futuri e una gestione sostenibile dell'uso di input esterni.

L'esistenza della DOP "Oliva Ascolana del Piceno" ha rafforzato l'attività consorziata di produttori promuovendo un'attitudine alla condivisione. La messa a sistema delle risorse tra i consorziati potrebbe tuttavia essere ulteriormente implementata con la creazione di una rete strutturale di tecnologie e sensoristica a servizio della produzione.

Esistono tuttavia delle criticità. Nell'areale sono al momento diversi biotipi di Ascolana tenera e gli olivicoltori, allo stato attuale, faticano a reperire per i nuovi impianti materiale vivaistico con garanzie di uniformità. Nel caso dell'oliva da mensa, la disuniformità tra le caratteristiche dei frutti crea maggiori difficoltà di gestione della raccolta e dei processi di lavorazione successivi, causando difficoltà gestionali e una riduzione di qualità del prodotto finale. La selezione di biotipi idonei alla riproduzione tramite micropropagazione fornirà cloni di Ascolana tenera di qualità e uniformi per i futuri impianti.

Altro nodo riguarda la difficoltà nella raccolta dell'oliva Ascolana da tavola che richiede frutti integri ed essendo invece l'ascolana un'oliva facilmente soggetta a danni da urto, richiede attualmente una raccolta manuale, con

ingenti costi da parte delle aziende. Considerando anche la riduzione nella disponibilità di manodopera degli ultimi anni, la messa a punto di un sistema di raccolta meccanica può garantire la sostenibilità della produzione se si riesce a mantenere un elevato livello qualitativo dei frutti.
Sarà necessario un adeguamento delle tecniche colturali (potatura, nutrizione, irrigazione) per poter preparare ed ottimizzare la struttura delle piante e le caratteristiche dei frutti alla raccolta meccanica. In questo contesto le tecniche applicate saranno sostenibili e considerate in un'ottica di adattamento ai cambiamenti climatici (crescente erraticità delle disponibilità idriche, aumento delle temperature e della frequenza di ritorni di freddo primaverili).

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Olive Gregori Sas	C.da Lugugnano, 26 63068 Montalto delle Marche AP Italia		info@olivegregori.it
Partner	CEDI SRL	PIAZZA DEL POPOLO 1 63100 Ascoli Piceno AP Italia		amministrazione@cedisrl.eu
Partner	CASE ROSSE SOC. COOP. AGR. A R.L.	Via Case Rosse 173 63100 Ascoli Piceno AP Italia	0736403995	fattoriacaserosse@aruba.it
Partner	Università politecnica delle Marche - Dipartimento di scienze agrarie alimentari ed ambientali	Via Brecce Bianche 2-8 60131 Ancona AN Italia	071 2204935	dip.d3a@univpm.it
Partner	Studio Verde del Dott.Agr. Cristiano Peroni	Via Aldo Moro 40 62028 SARNANO MC Italia		studioverdeperoni@libero.it
Partner	Azienda Agraria Istituto Tecnico Agrario I. I. S. G. Garibaldi Macerata	c.da Leornano 6 62100 Macerata MC Italia	0733262036	azienda@itagaribaldi.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	CONSORZIO TUTELA E VALORIZZAZIONE OLIVA ASCOLANA DOP	Via III Ottobre 9 63100 Ascoli Piceno AP Italia		info@lorenzcaffe.it
Partner	CIA di Ascoli Piceno-Fermo e Macerata	Via Montecassino, 9/11 63100 Ascoli Piceno AP Italia	0736 336296	ascolipiceno@cia.it
Partner	Istituto Istruzione Superiore Celso Ulpiani	Viale della Repubblica 30 63100 Ascoli Piceno AP Italia	073641954	apis00800e@istruzione.it

Innovazioni

Descrizione
Il progetto mira a :
- Selezione di biotipi di Ascolana tenera e messa a punto di una filiera vivaistica innovativa di micropropagazione con ottenimento di materiale uniforme;
- Utilizzo di una macchina vibro-scuotitrice al tronco innovativa e suo adeguamento alle esigenze di raccolta di olive da mensa. L'adeguamento avverrà in seguito ad analisi e misurazioni delle vibrazioni indotte sulla chioma, dell'efficienza sul distacco dei frutti e della qualità delle olive raccolte.
- Consentire la calibrazione delle tecniche a basso impatto di gestione (potatura, gestione dell'irrigazione e della nutrizione) per impianti idonei alla raccolta meccanica. In particolare la potatura deve adeguare la struttura della pianta ed il carico produttivo ad una ottimale trasmissione delle vibrazioni; irrigazione e nutrizione (al suolo e fogliare) contribuiscono a migliorare la fruttificazione in termini di carico produttivo e uniformità del calibro.

Settore/comparto
Olio di oliva e olive da tavola

Area problema
Meccanizzazione della produzione di frutti e vegetali

Effetti attesi
Tutela della biodiversità
Miglioramento produttività
Miglioramento qualità prodotto