



FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE:
L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO DELLE RISORSE
AGRICOLE E ALIMENTARI



ATS INNOVAUVE

Tecniche innovative nella produzione e nella termoconservazione delle uve da tavola in Sicilia (INNOVAUVE)



Obiettivi

L'importanza strategica che il trasferimento e la diffusione delle suddette tecnologie rivestono per il rilancio della viticoltura da tavola, è messa in evidenza dalla possibilità di eliminare o, quantomeno ridurre notevolmente l'aleatorietà e i costi economici e ambientali che caratterizzano tali produzioni. Infatti, la destagionalizzazione dell'uva da tavola attraverso la "forzatura" in ambiente protetto, da tempo molto diffusa nell'ambito della frutticoltura siciliana precoce e tardiva, necessitando del controllo dei parametri climatici, determina una rilevante vulnerabilità delle produzioni ai devastanti effetti dovuti ad eventi meteorologici particolarmente avversi, frequenti in Sicilia nel periodo autunno-vernino. Ne consegue che la frigoconservazione in atmosfera controllata delle uve da tavola, è da considerare uno strumento strategico per il rilancio della viticoltura da tavola siciliana, riducendo considerevolmente sia i notevoli effetti degli impatti negativi sulle produzioni dovuti ai frequenti repentini cambiamenti dei parametri climatici, sia gli oneri economici per l'acquisto di rilevanti quantità di anticrittogamici e di film plastico, a cui si aggiungono i costi per lo smaltimento e per l'impiego di numerosa manodopera dovuto per i ripetuti interventi di "ripulitura" dei grappoli per ridurre le fonti d'inoculo

Azioni di trasferimento dell'innovazione

L'attività dell'ATS è stata incentrata sulla valorizzazione delle conoscenze scientifiche e tecniche della frigoconservazione, attraverso la loro applicazione nella filiera produttiva dell'uva da tavola destagionalizzata. Le azioni svolte dai componenti l'ATS hanno interessato i diversi stadi delle tre fasi in cui si articola l'intera filiera produttiva dell'agrigentino a partire dalla coltivazione e raccolta fino alla commercializzazione attraverso la frigoconservazione. I risultati di tali azioni progettuali, hanno generato sia innovazione di prodotto potendo immettere sul mercato uve da tavola destagionalizzate attraverso la frigoconservazione con caratteristiche organolettiche del tutto simili a quelle rilevate al momento della raccolta, sia di processo, in quanto sono stati definiti e standardizzati i parametri di conservazione nelle celle con la creazione in Sicilia di una nuova filiera produttiva dell'UVA da Tavola destagionalizzata. E' da mettere in risalto quest'ultimo aspetto nell'innovazione di processo che ha consentito, coll'ottimizzazione dei parametri di conservazione, di ottenere un prodotto frigoconservato per mesi senza perdere le originarie caratteristiche organolettiche. Ne consegue che di tali risultati ne stanno beneficiando tutti i partner dell'ATS e ne beneficeranno in seguito tutti i produttori dell'area interessata dalla viticoltura da tavola con la predisposizione di un protocollo caratterizzato da parametri strutturali e funzionali collaudati per la creazione di una nuova filiera di Uva da Tavola destagionalizzata attraverso la frigoconservazione in atmosfera controllata. Per accelerare la diffusione dell'applicazione dei risultati del progetto, l'Unione Provinciale Agricoltori di Agrigento sta promuovendo incontri nella propria sede per pianificare le difficoltà per il trasferimento dell'innovazione, legate alle diverse esigenze e realtà strutturali delle aziende degli associati.

Il processo di innovazione è stato condotto dai partners ITeS e Pantagro Consulting Srl in collaborazione con gli altri partner dell'ATS.

Dell'innovazione ne stanno beneficiando tutti i partners con ruoli e compiti complementari:

Imp. Agricola Marchese Ragona Rosario come capofila in quanto soggetto responsabile del funzionamento delle celle frigo e della coltivazione dell'uva che potrebbe, in seguito, portare alla creazione di un sistema collaudato per la produzione di Uva da Tavola destagionalizzata.

Le aziende agricole produttrici di Uva da Tavola che hanno sperimentato i protocolli di coltivazione.

Tutti i partners stanno verificando l'interesse suscitato dal prodotto Uva nei momenti di incontro e stanno ragionando sull'opportunità di passare alla produzione dell'Uva da Tavola frigo conservata.

Unione Provinciale Agricoltori di Agrigento sta verificando attraverso incontri nella propria sede sui pareri e le preoccupazioni degli associati sul trasferimento dell'innovazione.

Oltre all'Unione Provinciale Agricoltori di Agrigento, il trasferimento dell'innovazione agli operatori del settore è avvenuto nel corso di incontri nella sede del capofila con i partner del progetto e con diversi imprenditori interessati all'iter di sviluppo del progetto.

Inoltre si è realizzato un sito web accessibile in modo continuo da parte di tutti gli operatori della filiera siciliana dove gli operatori del settore possono attingere informazioni sul progetto e sul comparto Uva.

Altre attività svolte o da svolgere come :

-Seminari Informativi per addetti e tecnici del settore

-Visite aziendali

-Incontri divulgativi

-Opuscoli informativi da diffondere nel corso di manifestazioni pubbliche (fiere, convegni, ecc.)

Il trasferimento dei risultati del progetto sugli operatori della filiera interessata, può determinare un eccellente rilancio della viticoltura da tavola con la rimozione dei fattori più ostativi allo sviluppo di questo comparto produttivo e con l'immissione sul mercato nei momenti di maggiore domanda di un prodotto qualificato per caratteristiche organolettiche, tracciabilità, e riconoscibilità.

Sito web: www.ats-innovauve.it

Capofila: Az. Agricola Marchese Ragona Rosario – Indirizzo C/da San Nicola - Naro (AG)

Responsabile scientifico: Prof. Paolo Inglese – Telefono 09123861234 – email: paolo.inglese@unipa.it

