



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



REGIONE LAZIO  
Assessorato Agricoltura,  
Caccia e Pesca



Misura 124. Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo, alimentare e forestale

### SCHEDA DESCRITTIVA DOMANDA DI AIUTO N. 8475903741 PIF RL002

1	TITOLO DEL PROGETTO	Miglioramento della filiera ortaggi di iv gamma: innovazioni agronomiche, varietali e di lavorazione del prodotto
2	REDATTORE DEL TESTO	Paolo Cappuccio
3	COORDINATORE DI PROGETTO	NOME San Lidano Societa' Cooperativa Agricola arl INDIRIZZO Via Migliara, 46 - 04018 Sezze Scalo (LT) TELEFONO 0773 899595 TIPO DI PARTNER Cooperativa agricola
4	PARTNERS DI PROGETTO	NOME CRPV – Centro ricerche produzioni vegetali INDIRIZZO Via dell'Arrigoni 120 – 47522 Cesena (FC) E-MAIL gbarchi@crpv.it TIPO DI PARTNER Ente di ricerca
5	OBIETTIVO DEL PROGETTO	L'obiettivo dell'azione innovativa di supporto al progetto di Filiera AGROGROUP, è quello di creare misure di innovazione nella fase di campo e nel processo di lavorazione in grado di favorire la San Lidano Società Cooperativa Agricola, per incrementare la sua competitività sul mercato attraverso un miglioramento della qualità complessiva del prodotto orticolo di IV gamma.
6	ABSTRACT	Si è inteso operare prima di tutto effettuando un'indagine di mercato sulla IV gamma orticola. Avere un quadro chiaro del pensiero del consumatore riguardo a questa tipologia di prodotto risulta utile per indirizzare le scelte future della produzione. Attraverso questa indagine si è potuto capire quali fossero i punti deboli degli ortaggi di IV gamma e quale fosse l'opinione del consumatore sulla possibile immissione sul mercato di nuovi tipi di prodotto. Sono state realizzate prove inerenti la fase agricola operando presso le serre dell'azienda Pontinatura in località Cotarda. Sono stati sperimentati teli ombreggianti di diversa natura

		<p>individuando quelli più interessanti per rucola e valeriana. In particolare i teli migliori sono risultati non quelli fissi ma quelli apribili, riguardo alla densità di ombreggiamento per la rucola migliori risultati sono stati ottenuti con teli al 50% di permeabilità nei confronti della luce, mentre su valeriana i teli migliori sono stati quelli all'80% di ombreggiamento con associato automatismo di apertura nelle ore caratterizzate da bassa intensità luminosa. Sono state anche realizzate prove di applicazione dell'acido citrico quale elemento di contrasto degli imbrunimenti della zona di taglio in lattughino. Mentre si può affermare di aver messo a punto i sistemi per garantire una omogenea distribuzione del prodotto contemporaneamente al taglio, lo stesso non può dirsi circa l'efficacia di contenimento dell'imbrunimento. Il lattughino trattato infatti non riduce gli imbrunimenti ma peggiora l'aspetto qualitativo in quanto le foglie appaiono meno serbevoli in fase di lavorazione e di conservazione. Il risultato è stato comunque positivo perché ha chiarito la non efficacia del trattamento, evitando inutili spese di messa a punto delle macchine di raccolta per l'applicazione dei sistemi di nebulizzazione dell'acido citrico. Nella fase di lavorazione si è concentrata maggiormente la proposta di innovazione. Si è intervenuto sulla linea di lavorazione introducendo tecniche di pretrattamento degli ortaggi ad immersione, stabilendo le concentrazioni ottimali per rallentare l'appassimento di diverse referenze. In particolare sono stati ottenuti i seguenti risultati: iceberg: 1 g/L di acido acetico (AA), lattughino: 1 g/L di acido citrico (AC) + 1 g/L CaCl<sub>2</sub>; carota: 1 g/L AC + 5 g/L CaCl<sub>2</sub>. Dal punto di vista del confezionamento si è introdotto l'uso di Atmosfere Modificate: in particolare per la carota atmosfere con una concentrazione di N<sub>2</sub> del 10% hanno efficacemente rallentato la respirazione del prodotto e quindi la sua conservabilità, per l'iceberg sono state efficaci tutte le atmosfere indagate (Argon 25-40%, Azoto 35-37%, N<sub>2</sub>O 35-40%) ed infine per la l'iceberg la respirazione è stata inibita maggiormente dalle atmosfere N<sub>2</sub> e N<sub>2</sub>O. Tali innovazioni, in combinazione con il film plastico in uso presso l'azienda, hanno permesso di poter aumentare la conservabilità dei prodotti.</p>
7	SETTORE DI INTERVENTO	Ortofrutticolo
8	PERIODO DI PROGETTO	<p>INIZIO Febbraio 2010</p> <p>FINE Luglio 2012</p>
9	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' DI PROGETTO	<p>Il progetto è stato articolato nelle seguenti fasi: Studio preliminare del contesto tecnico-operativo in cui opera San Lidano, delle tecniche colturali utilizzate dai produttori della cooperativa e, infine, delle metodologie di lavoro e monitoraggio del prodotto eventualmente sperimentate con successo in contesti diversi; indagine di mercato al fine di recepire gli orientamenti al consumo; confronti varietali per selezionare le migliori specie orticole per le produzioni di IV gamma; messa a punto di sistemi per l'applicazione di acido citrico in cantiere di raccolta; studio di sistemi per l'ombreggiamento</p>

		meccanizzato in coltura protetta; applicazione di acido citrico nella fase di lavaggio degli ortaggi; utilizzo delle atmosfere modificate (MAP) all'interno delle confezioni; test sulla permeabilità di film plastici innovativi; impatto di nuovi film per il confezionamento sulla qualità e la shelf life di prodotti orticoli di IV gamma.
10	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA	Provincia di Latina
11	SITO WEB	<a href="http://www.agrogroup.it/">http://www.agrogroup.it/</a>
12	LINK AD ALTRI SITI WEB	<a href="http://www.crpv.it/">http://www.crpv.it/</a> ; <a href="http://www.sanlidano.it/">http://www.sanlidano.it/</a>
13	DESCRIZIONE DEL CONTESTO DEL PROGETTO	
14	INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	
15	COMMENTI AGGIUNTIVI	