

Scelta varietale, indici di raccolta e shelf-life, post-raccolta, confezionamento e packaging: ecco i risultati dei progetti CICLONE, S4Post.Frut e STEP

Dal campo al consumatore, l'innovazione nella filiera in Emilia-Romagna

La ricerca nella frutticoltura emiliano-romagnola ha fatto grandi passi, in questi ultimi anni, ma le informazioni disponibili rimangono a oggi frammentarie. Nasce da qui il progetto AgRIsocial, con l'obiettivo di realizzare una sintesi dei principali risultati dei progetti di ricerca e sperimentazione in campo finora attuati per migliorare la qualità delle produzioni frutticole delle imprese agricole dell'Emilia-Romagna. Tutti i materiali saranno reperibili online sul sito di Ri.Nova alla sezione 'Progetti'.

In particolare, vengono indagate la caratterizzazione organolettica e la classificazione commerciale di pesche e nettarine appartenenti a linee gustative differenziate (progetto CICLONE), lo sviluppo di supporti e servizi nel settore post-raccolta frutta (S4Post.Frut) e le strategie per la riduzione e la razionalizzazione dell'uso delle plastiche nella filiera frutticola (STEP).

CICLONE – Caratterizzazione organolettica e classificazione commerciale di pesche nettarine appartenenti a linee gustative differenziate

Il progetto ha previsto un'indagine effettuata da Nomisma (su incarico di Ri.Nova) sulla domanda finale di pesche e nettarine, somministrando a un campione di 1000 acquirenti di frutta fresca (suddivisi per genere, età e area geografica) un apposito questionario. In questo modo si è potuto conoscere il profilo dell'acquirente tipo, le motivazioni che lo spingono all'acquisto e il grado di soddisfazione percepita per il frutto, le attuali potenzialità della domanda di nettarine e delle sue probabili trasformazioni future, il tasso di penetrazione del prodotto, criteri di acquisto e driver che modificano i comportamenti di consumo delle famiglie. Dai numerosi dati forniti dall'analisi è emerso come la 'dolcezza' sia considerata un punto di forza tra gli acquirenti di nettarine: il 53% degli intervistati ha infatti risposto che le acquista perché sono più dolci. Il monitoraggio della domanda intermedia (grossisti, intermediari, commercianti e Gdo) ha raccolto elementi utili per consentire alla produzione di elaborare strategie di marketing mirate.



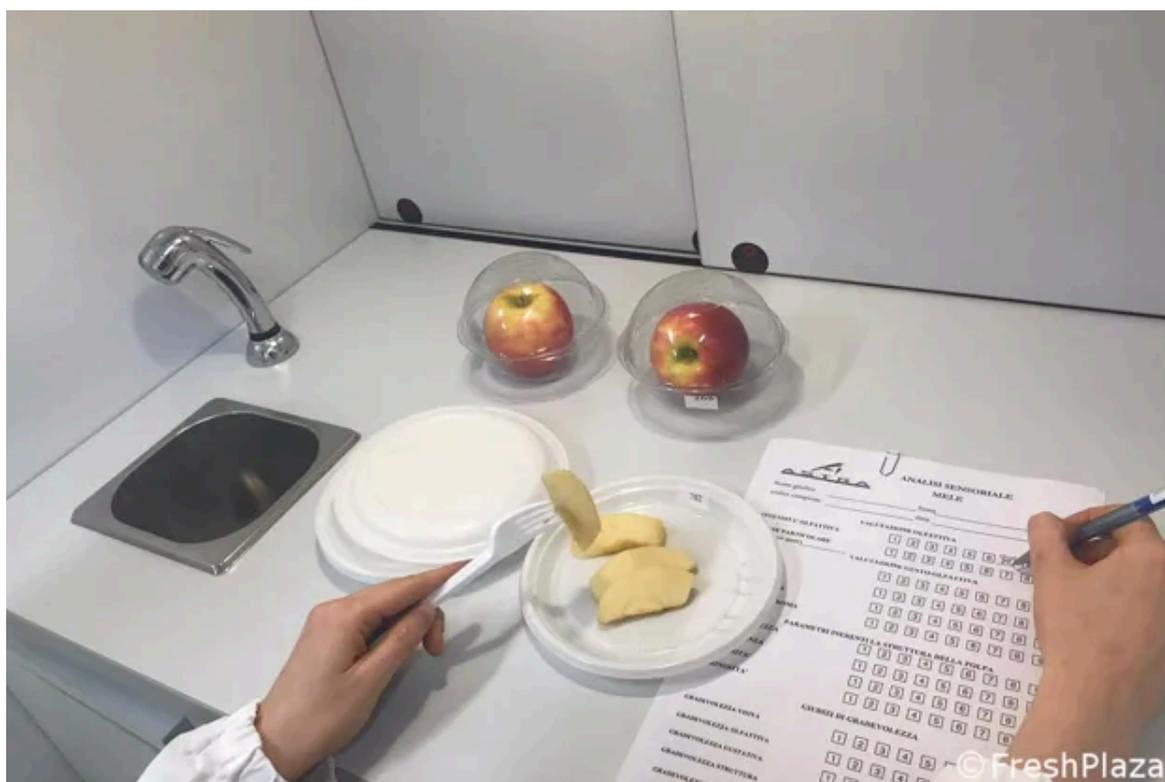
L'attività sulla differenziazione organolettica e l'analisi produttiva hanno permesso di definire un modello di classificazione commerciale basato su precisi parametri organolettici in grado di classificare le cultivar secondo due linee gustative (di sapore 'dolce' ed 'equilibrato/tradizionale') e di conseguenza aggregare le varietà secondo le due classi individuate, per avere uno strumento per segmentare il mercato e fidelizzare il consumatore.

I risultati ottenuti consentiranno di adeguare i nuovi impianti di pesche nettarine alle richieste del mercato, attraverso una maggior fidelizzazione del consumatore verso la tipologia aromatica a 'gusto dolce': ciò permetterà di tarare le produzioni e i nuovi impianti, in maniera più efficiente rispetto ai volumi di vendita finali, evitando surplus produttivi e crisi di mercato e di prezzo. Ne consegue che la coltivazione di pesche e nettarine potrebbe in futuro incrementare, generando un rinnovato interesse dei produttori per questa specie.

S4POST.FRUT – Sviluppo di prodotti e servizi nel settore post raccolta frutta

Il progetto ha studiato l'evoluzione della maturazione e conservazione di numerose nuove cultivar frutticole, in funzione delle esigenze di mercato. Gli studi sull'evoluzione della maturazione e conservazione su 6 varietà di albicocco, 11 di pesco, 5 di pero, 12 di melo e 12 di susino hanno permesso di verificare l'applicabilità del DA-Meter come indice di raccolta, in funzione della qualità dei frutti per i diversi usi commerciali (consumo fresco e/o conservazione). Inoltre, le nuove varietà sono state caratterizzate sotto il profilo qualitativo per testarne il livello di gradimento e/o l'idoneità alla fase di conservazione. Il progetto ha permesso di definire il massimo periodo di conservazione sostenibile in funzione della specie, della varietà, dello stadio di maturazione alla raccolta e del sistema

di gestione post-raccolta; oltre a ottimizzare le condizioni di stoccaggio in post-raccolta e del controllo qualitativo di nuove varietà di frutta, sulla base delle differenti destinazioni d'uso (mercati locali, Gdo, esportazione).



In particolare, il progetto ha indagato la conservazione delle pere Abate Fetel, il miglioramento della qualità post-conservazione del kiwi e le nuove tecniche di protezione post-raccolta per la produzione integrata e biologica.

Grazie all'applicazione dei risultati ottenuti, sarà possibile fornire indicazioni puntuali ai frutticoltori sulle varietà che meglio rispondono alle esigenze dei diversi mercati (locali, nazionali ed esteri), nonché sulle migliori tecniche da adottare nelle fasi di raccolta e post-raccolta.

STEP – Strategie per la riduzione e la razionalizzazione dell'uso delle plastiche nella filiera frutticola

Il progetto Step nasce per razionalizzare l'uso delle plastiche convenzionali per il confezionamento della frutta, promuovendo il recupero e riciclo delle confezioni qualora concepite in monomateriale (PET o PP), impiegando materiali da fonti rinnovabili, biodegradabili e/o compostabili.

Quattro sono i risultati innovativi portati alla luce dallo studio, ovvero sull'impiego della bio-plastica biodegradabile e compostabile (Mater-Bi) per la pacciamatura della fragola; il riciclo di reti antigrandine e anti-insetto; i nuovi materiali compostabili utilizzati per il confezionamento di frutta di quarta gamma; un'analisi delle alternative sostenibili per una migliore gestione della plastica in agricoltura.

Relativamente alla pacciamatura della fragola con Mater-Bi, il progetto ha rivelato che la pacciamatura biodegradabile è in grado di mantenere la copertura del suolo fino alla fine della produzione mostrando un efficiente controllo delle infestanti.

Per quanto riguarda le reti antigrandine e anti-insetto è stato dimostrato che il loro riciclo meccanico è fattibile e si ottiene un materiale con proprietà simili a quello vergine, quindi riutilizzabile per altri manufatti.



I nuovi materiali compostabili per il confezionamento di uva di IV gamma, piccoli frutti rossi (mirtilli, more, lamponi) e macedonie di frutti (IV gamma) hanno dimostrato di preservare la qualità, per tempi ragionevoli e coerenti con la normale durabilità dei differenti prodotti.

Infine, il progetto ha valutato gli elementi necessari per un servizio di raccolta, smaltimento e riciclo, ha implementato un metodo quantitativo per analizzare alternative sostenibili per una migliore gestione della plastica in agricoltura. Si ritiene che i risultati ottenuti possano avere una buona trasferibilità nel territorio, grazie al coinvolgimento di grandi realtà produttive di natura cooperativa.

Iniziativa realizzata nell'ambito Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 – Tipo di operazione Sostegno ad attività dimostrative e azioni di informazione – Focus Area 3A – Progetto "AgRIsocial - Comunicare l'innovazione in agricoltura della Regione Emilia-Romagna: dal campo allo smartphone".

Data di pubblicazione: mar 27 ago 2024

© FreshPlaza.it / Contact