

OCM ortofrutta a cura di Ri.Nova

# Zucchino e pomodoro in serra: tecniche innovative per migliorare la produzione

Pomodoro e zucchino rappresentano le principali colture protette in Sicilia ma sono numerose le avversità che potrebbero colpire questi prodotti, a partire da quelle ambientali per arrivare a quelle di natura patogena e parassitaria. Ecco perché è necessario investire in nuove tecniche e strategie, che solo la ricerca può individuare. Parte da qui il progetto triennale "Tecniche innovative per il miglioramento delle produzioni orticole in serra per pomodoro e zucchino" con l'obiettivo di migliorare la sostenibilità ambientale ed economica delle colture.

## **Obiettivo progetto – AOP GRUPPO VI.VA.**

Il progetto di ricerca è stato presentato da AOP Gruppo VI.VA. nell'ambito del proprio Programma Operativo 2024 - Reg. 2021/2115 e successive normative attuative, Obiettivo d) Ricerca e Sviluppo.

AOP Gruppo Vi.VA., oltre al progetto di cui sopra, ha sviluppato un corposo programma di ricerca finalizzato a perseguire in maniera concreta gli obiettivi di sostenibilità e competitività delle OP associate, affinché gli stessi non rappresentino solamente degli enunciati teorici, ma azioni concrete di sviluppo da trasferire alle aziende agricole associate.

Tale programma di ricerca e sperimentazione, proposto all'interno del Progetto dal Titolo "Innovazione delle tecniche colturali e miglioramento qualitativo dei prodotti ortofrutticoli dei soci AOP gruppo VI.VA – Acronimo RICERCA VIVA", è composto da 11 sotto progetti, indispensabili per affrontare le sfide attuali del settore ortofrutticolo, a cui partecipano 13 OP socie operanti su tutto il territorio nazionale.

A seguire si illustra il sotto-progetto OSD\_06 "Tecniche innovative per il miglioramento delle produzioni orticole in serra per pomodoro e zucchino", che vede la partecipazione dell'OP Naturmind e OP La Mongolfiera.



### **Focus attività previste**

L'attività del progetto si articola in due azioni. Valutazione dell'efficacia delle Banker plants nella difesa del pomodoro biologico in serra.

La tecnica di utilizzo delle "banker plants" chiamata anche "open rearing systems" è una strategia di controllo biologico applicabile in serra costituita da tre elementi di base: piante secondarie, alimento alternativo e nemico naturale. Questa combinazione di strategie di controllo biologico aumentativo e conservativo fornisce un habitat ottimale per i nemici naturali senza richiedere il loro frequente rilascio. Questo metodo viene adottato per garantire un controllo biologico delle colture in serra sostenibile ed efficace nel lungo periodo. L'uso di specifiche banker plants intercalate alla coltivazione del pomodoro da mensa, potrebbe consentire una migliore e più stabile presenza di insetti utili per la difesa del pomodoro contro i principali fitofagi, consentendo così di ridurre i lanci degli insetti utili e i relativi costi correlati all'acquisto e alla gestione di tale pratica. Nella serra sperimentale messa a disposizione dall'azienda dell'OP Naturmid nelle prove in corso si confronteranno quattro tesi: 1) pomodoro/sesamo, 2) pomodoro/verbena, 3) pomodoro/mix sesamo+verbena, 4) pomodoro controllo.

### **Valutazione di diversi biostimolanti nel miglioramento quali-quantitativo dello zucchini coltivato in serra.**

L'attività mira a valutare l'efficacia di diverse tipologie di biostimolanti che mantengano lo zucchini nella condizione più produttiva per un periodo più lungo possibile, massimizzando l'efficienza d'uso dei nutrienti disponibili e migliorando la disponibilità dei nutrienti già presenti nel suolo. Il tutto per contrastare stress abiotici ed esaltare le caratteristiche qualitative: si cercherà di stimolare la pianta a

una continua radicazione e a un continuo sviluppo di fiori e successivamente allegazione di frutti per un tempo maggiore, prolungando così il periodo di raccolta.

Le attività sono state condotte allestendo una prova sperimentale finalizzata a valutare due prodotti innovativi e due prodotti commerciali, oltre a un trattamento di controllo. La prova prevede la sperimentazione di prodotti biostimolanti a uso fogliare, prodotti a uso radicale e una combinazione di entrambi, con l'obiettivo di analizzare le loro prestazioni in modo comparativo.

### **Risultati attesi**

Per quanto riguarda lo zucchino, il progetto prevede di incrementarne la produttività di almeno il 15% e diminuirne gli scarti di almeno il 10%.

Invece per il pomodoro, ci si aspetta di ridurre i lanci degli insetti utili di almeno il 50% e di registrare danni nella produzione minori o uguali a quelli rilevati nelle piante coltivate dove si effettuano i lanci degli insetti utili.

### **I soggetti coinvolti nel progetto**

Il sotto-progetto OSD\_06 "Tecniche innovative per il miglioramento delle produzioni orticole in serra per pomodoro e zucchino" vede in particolare la partecipazione dell'OP Naturmind e OP La Mongolfiera che si avvalgono della collaborazione dell'Università di Catania; di seguito si riporta una breve descrizione dei partner del progetto.

L'OP Naturmind sita a Marina di Ragusa nasce dalla volontà di due produttori (Econatura e Sicilbio) - che da vent'anni operano con un forte ruolo di leadership territoriale nell'agricoltura biologica in serra - di dare risposta a esigenze comuni, a partire da valori condivisi. Econatura e Sicilbio si sono trasformati così in partner capaci di presentarsi ai propri clienti attuali e potenziali con un'identità consolidata: entrambe le aziende sono in grado di dare garanzia di qualità e affidabilità e insieme puntano ad assicurare anche maggiore continuità e flessibilità. La società comprende 15 piccoli produttori e si dice pronta ad aggregarne altri che siano desiderosi di condividere lo stesso percorso. Sono specializzati nella produzione di diverse varietà di pomodoro e di ortaggi come melanzane, zucchine, cavolo cappuccio, cavolo rapa, bieta rossa, sedano e legumi.

L'OP La Mongolfiera, nata nel 2013 e riconosciuta come Organizzazione di Produttori nel 2017, ha sede a Siracusa, in Sicilia. L'azienda coniuga tradizione e innovazione, distinguendosi nella produzione e commercializzazione di angurie, agrumi (tra cui arance e limoni, disponibili sia in versione biologica sia a marchio IGP Arancia Rossa di Sicilia e Limone di Siracusa) e ortaggi come melanzane,

zucchine, pomodori, lattughe e patate. La Mongolfiera gestisce direttamente tutte le fasi della filiera per gli agrumi e gli ortaggi, includendo raccolta, stoccaggio, selezione, confezionamento e vendita, garantendo così alti standard qualitativi.

Il Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A) dell'Università di Catania si occupa di un'ampia gamma di tematiche legate all'agricoltura, alla produzione alimentare e alla sostenibilità ambientale. Il Di3A ha come missione principale la produzione di ricerca scientifica di alta qualità e l'organizzazione di corsi di studio innovativi, mirati a rispondere alle esigenze attuali della società e del mercato del lavoro, in particolare nel Bacino del Mediterraneo.

Ri.Nova è responsabile del coordinamento dell'attività di ricerca e realizza anche le attività di divulgazione.

*Il progetto, attualmente in corso, si concluderà il 31/12/2026. L'iniziativa è realizzata nell'ambito dei progetti di ricerca presentati da AOP Gruppo VIVA nel Programma Operativo Pluriennale 2023-2029 "Innovazione delle tecniche colturali e miglioramento qualitativo dei prodotti ortofrutticoli dei soci Aop Gruppo Vi.Va – acronimo ricerca Viva", Reg.2021/2115 e successive normative attuative - Sottoprogetto n.06 "Tecniche innovative per il miglioramento delle produzioni orticole in serra per pomodoro e zucchino".*

Data di pubblicazione: mar 17 dic 2024