

"OCM Ortofrutta", a cura di Ri.Nova

Meloni, angurie e cime di rapa: nuove valutazioni per produzioni di successo

AOP Gruppo VI.VA. nell'ambito del proprio Programma Operativo 2024, Reg. 2021/2115 e successive normative attuative, ha sviluppato un corposo programma di ricerca finalizzato a perseguire in maniera finalizzata e 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.



Le attività di ricerca e sviluppo proposte 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"*, composto da 11 sotto progetti, sono indispensabili, infatti, per affrontare le sfide attuali del settore ortofrutticolo. In un contesto caratterizzato da difficoltà crescenti, dove il cambiamento climatico e il bisogno di limitare l'uso di mezzi tecnici costituiscono

elementi di scenario imprescindibili, l'innovazione diventa una leva fondamentale per migliorare la qualità dei prodotti e garantire la sicurezza del consumatore, adottando pratiche sostenibili.

Nella realizzazione del progetto, AOP Gruppo VI.VA. si avvale della partecipazione delle sue 13 OP associate operanti su tutto il territorio nazionale e con un valore della produzione commercializzata di oltre 650 milioni di euro: Apofruit Italia, Asipo, Botticelli, Cerere, Codma, Consorzio Agribologna, Mongolfiera, Naturmind, Ortoromi, Sole, Terra di Bari, Terramore, Terremerse.

In seguito si illustra il sotto-progetto di durata triennale "*Impiantistica e nuovi modelli gestionali dal campo alla raccolta su angurie, meloni e cime di rapa*", che vede la partecipazione di tre organizzazioni di produttori: Codma, Botticelli e La Mongolfiera. Le attività, oltre alla partecipazione dei tecnici di assistenza agronomica delle OP, prevedono anche la partecipazione di ASTRA Innovazione e Sviluppo e la collaborazione tecnico-scientifica dell'ente di ricerca Ri.Nova

Uno degli obiettivi che intende perseguire AOP GRUPPO VI.VA. è la necessità di individuare tecniche e materiali più idonei atti a immettere sul mercato prodotti ortofrutticoli in grado di soddisfare le richieste dei consumatori relativamente alla qualità, alla conservabilità e alla sostenibilità ambientale.

A livello operativo sono previste due attività, una sull'applicazione di analisi distruttive e non distruttive per la valutazione della qualità di meloni e angurie e la seconda riguardante lo studio della conservabilità di angurie e cime di rapa.

Valutazione della qualità di meloni e angurie

La prima azione vuole supportare la filiera di meloni e angurie nella valutazione qualitativa dei frutti tramite la sperimentazione di tecniche non distruttive che possano fornire informazioni riguardanti la qualità equivalenti all'utilizzo di analisi distruttive.

Il confronto tra i dati ottenuti con le tecniche distruttive e non distruttive mira a individuare una correlazione che permetta di costruire e validare protocolli analitici non distruttivi da integrare durante le fasi di maturazione, raccolta, gestione in magazzino e vendita, riducendo gli sprechi e migliorando l'efficienza nelle fasi di selezione, lavorazione e confezionamento dei prodotti.



Per i dati ottenuti con tecniche distruttive, si intende il colore della polpa misurato con colorimetro, la durezza della polpa determinata con Fruit Texture Analyzer e il contenuto di zuccheri (RSR%), mentre le tecniche non distruttive comprendono l'analisi con durometro e le tecniche analitiche a infrarossi.

Valutazione della conservabilità di angurie e cime di rapa

La seconda azione mira a determinare quale tra alcune soluzioni di condizionamento permetta un ottimale mantenimento della qualità e della sicurezza del prodotto, considerando allo stesso tempo la sostenibilità ambientale. A questo scopo la confezione tradizionale in film plastico è posta a confronto con altre soluzioni che impieghino materiali alternativi quali vassoi in carta e pellicole compostabili. L'osservazione e i rilievi analitici eseguiti in tempi prestabiliti durante la conservazione, a parità di condizioni di stoccaggio, permettono di registrare i cambiamenti nella qualità merceologica nel tempo e di confrontare le prestazioni delle differenti soluzioni di confezionamento. Contestualmente, è possibile valutare i cambiamenti del profilo sensoriale del prodotto utilizzando l'analisi sensoriale. Un panel di assaggio di 8-12 giudici addestrati è coinvolto nell'esecuzione di un'analisi quantitativa descrittiva (QDA) che permette la valutazione dell'intensità dei descrittori più adatti a rappresentare le caratteristiche sensoriali del campione. Inoltre, ogni panelista esprime dei giudizi di gradimento riguardanti il prodotto. Confrontando i profili sensoriali e i dati sul gradimento ottenuti durante l'intera durata della conservazione sarà possibile individuare i cambiamenti e le differenze nelle caratteristiche olfattive, gustative e della struttura del prodotto e valutare quale sia la soluzione che lo preserva più adeguatamente.

Le aziende coinvolte nel progetto

Il sotto-progetto "Impiantistica e nuovi modelli gestionali dal campo alla raccolta su angurie, meloni e cime di rapa", vede in particolare la partecipazione di tre Organizzazioni di Produttori associate ad AOP Gruppo VIVA:

- L'OP Codma che ha sede nel territorio marchigiano, a Fano (PU). Nata dall'aggregazione di Cooperative ed Associazioni Ortofrutticole delle Marche, con alle spalle oltre sessanta anni di attività nel settore, l'OP ha la finalità di sviluppare al meglio le produzioni dei soci, Attualmente opera oltre che sul territorio marchigiano anche in altri areali quali Umbria, Lazio, Puglia, Calabria ampliando la gamma dei prodotti disponibili, tra cui: melone e cima di rapa, anguria, radicchio, porro, indivia, cavolo, carciofo, broccolo, e asparago, zucchine, cardi e zucca. In questi anni lo staff tecnico e commerciale di Codma è diventato, per tutte queste zone produttive, un punto di riferimento per l'attuazione di programmi di coltivazione che rispettano la stagionalità dell'area, e che prevedono l'applicazione di rigidi disciplinari di produzione, tesi alla tutela del valore salutistico dei prodotti, ed al rispetto dell'ambiente.

- L'OP Botticelli è una cooperativa agricola nata nel 2008 a Sezze Scalo, in provincia di Latina. Grazie alla collaborazione di nuovi soci presenti nelle zone di Pachino, Gela e Latina, l'OP è divenuta in questi ultimi anni un' affermata realtà di produzione e commercializzazione di frutta e verdura nei maggiori mercati nazionali e di esportazione. La produzione si concentra maggiormente su cocomero, zucca, kiwi e carciofo, ma dà spazio anche a melone, cavolo, bieta, cicoria, zucchini, spinacio, agretto e insalata.



- L'organizzazione di produttori La Mongolfiera promossa dal gruppo Fratelli Giardina è localizzata in Sicilia e continua a coniugare esperienza e innovazione. Oltre all'anguria, produce e commercializza agrumi (arance e limoni sia in Bio che a marchio IGP Arancia rossa e Limone di Siracusa) e produzioni orticole quali melanzana, zucchine, pomodoro, lattuga e patata. La certificazione di Tracciabilità della Filiera e la Global G.A.P garantiscono un prodotto genuino, sicuro e di alta qualità.

Iniziativa 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 - sotto-progetto n.01 "impiantistica e nuovi modelli gestionali dal campo alla raccolta su angurie, meloni e cime di rapa".

Data di pubblicazione: ven 13 set 2024

© FreshPlaza.it / Contact

-