

## Incontro a Ispica (Ragusa)

# Coltivare zucchine usando meno acqua

Illustrati, ad Ispica (RG), in Sicilia, i primi dati del progetto "P.i.p.p.o.z." che si occupa della shelf life della zuccina grazie all'apporto del Dipartimento Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania, con capofila Sata e con la progettazione curata da Prosea Ragusa.



*Il tavolo dei relatori*

Grazie al coinvolgimento di importanti aziende del Sud Est siciliano, è stato possibile allestire vari campi sperimentali e applicare tecniche innovative di coltivazione con una concimazione modificata in base a protocolli agronomici che prevedono una riduzione del 30% nell'impiego delle risorse idriche. Lo scopo del progetto è quello di venire incontro ad alcuni particolari fabbisogni tecnici della coltivazione della zuccina in Sicilia, che possono essere soddisfatti solo attraverso l'introduzione di innovazioni di processo e di prodotto. Le innovazioni proposte riguardano tutte le fasi della filiera: dal campo allo scaffale, dalla trasformazione del prodotto al reimpiego di scarti e residui e daranno un grande valore aggiunto, riducendo al tempo stesso l'impatto ambientale.

In tale direzione, sono state già attivate una serie di utili pratiche come l'utilizzo dell'ozono già in fase di lavaggio delle vaschette, la creazione di nuovi prodotti come le chips di zucchine da consumare come snack durante il giorno, l'avvio delle procedure di certificazione per quanto riguarda la coltivazione.



Dopo i saluti istituzionali, si è parlato della programmazione regionale, del Psr e della specifica misura 16.1 cui si rifà il progetto finanziato dalla Regione con fondi della Comunità Europea. Sono intervenuti i vari esperti che hanno illustrato le azioni sviluppate e fornito un report dei dati finora raccolti ed elaborati anche nei laboratori universitari.

A illustrare nel dettaglio il progetto, è stato Alessandro Guarino di Prosea mentre è toccato a Thais Mendez Da Silva e a Rodolfo Occhipinti di [Sata](https://www.satasrl.it/) fornire l'analisi della segmentazione della qualità e le opportunità di mercato anche nel rapporto sia con la grande distribuzione organizzata che con altre fette di mercato.

Per l'Università di Catania sono intervenuti Sara Lombardo e Salvatore Alfio Salicola, illustrando i dati messi a confronto tra le produzioni tradizionali e quelle sviluppate nelle serre sperimentali. Nonostante la riduzione dell'uso di acqua e la diversa concimazione più sostenibile, nella quasi totalità dei casi le zucchine prodotte non hanno avuto riduzioni di peso e anche sotto l'aspetto dei sali minerali e dei nutrienti non ci sono stati rilevanti modifiche.



Le conclusioni sono state tratte da Giuseppe Concaro, presidente di [Sata](https://www.satasrl.it/), il quale ha evidenziato le prospettive future sia relativamente alle restanti azioni di progetto sia soprattutto all'innovazione che potrà essere adottata nelle coltivazioni delle zucchine soprattutto in provincia di Ragusa che è, per ettari, l'area di maggior produzione di questo ortaggio in Sicilia.

"Un progetto che ha accolto gli orientamenti normativi dell'Unione Europea e della Regione seguendo il Psr - ha spiegato Concaro - Una misura di cooperazione per l'innovazione del progetto e del prodotto e per la sostenibilità. Abbiamo lavorato sull'agrotecnica, cercando di ridurre gli input e di ottimizzare sempre di più una logica di salvaguardia delle risorse ambientali per un prodotto che igienicamente e qualitativamente si orienti al mercato e al consumatore".

Presenti anche il sindaco di Ispica, Innocenzo Leontini, Giorgio Frasca per l'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali, e Francesco Azzaro, capo dell'Ispettorato Agrario di Ragusa.

Data di pubblicazione: gio 16 mar 2023

Author: [Gaetano Piccione](#)

© [FreshPlaza.it](https://www.freshplaza.it)

Mettilo il futuro del business delle tue Mele sulla strada del successo.

Apples Sort 3  
UNIQ Apples

**UNISORTING**  
INNOVATION FOR YOUR RESULTS