

Meno acqua e meno concimi, eppure a Ispica migliorano la shelf life della zuccina. Ecco Pippoz

di Redazione - 17 Mar 2023 18:46

()

ISPICA (RG) – Illustrati nella suggestiva location di Incavo a Ispica, i primi interessanti dati del progetto “P.i.p.p.o.z.” che si occupa della shelf life della zuccina in Sicilia grazie all’apporto del Dipartimento Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell’Università di Catania, con capofila Sata e con la progettazione curata da Prosea Ragusa. Grazie al coinvolgimento di importanti aziende del Sud Est siciliano è stato possibile attivare vari campi sperimentali ed applicare tecniche innovative di coltivazione con una concimazione modificata con protocolli agronomici e con la riduzione del 30% di 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, riducendone 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 del sindaco Innocenzo Leontini, che ha auspicato la piena funzionalità dell'Asca, e del dott. Giorgio Frasca per l'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali, e dopo l'intervento del dott. Francesco Azzaro, capo dell'Ispettorato Agrario di Ragusa che ha parlato della programmazione regionale, del Psr e della specifica misura 16.1 a 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.

Ad 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 a 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 la professoressa Sara Lombardo e il dottorando 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, che ha evidenziato le prospettive future sia relativamente alle restanti azioni di progetto che 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 l'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”. Per conoscere i dettagli del progetto e seguire i futuri sviluppi è possibile seguire il sito web shelifezucchina.com (<http://shelifezucchina.com/>)

