



Zucchini “sostenibile”, l’innovazione per consolidare il prodotto sul mercato

18 Aprile 2023



di **Maria Scollo***

Proseguono le attività realizzate dal GO “Shelf life zucchini” (acronimo p.i.p.p.o.z) nell’ambito del progetto “Innovazioni di processo e di prodotto per una produzione sostenibile di zucchini”, finanziato ai sensi della sottomisura 16.1 del Psr Sicilia 2014/2020 – bando 2020. Il progetto di ricerca applicata, nato dal fabbisogno comune di alcune aziende site nel territorio della Sicilia sud-Orientale di migliorare la conservabilità della zucchini prodotta, mira principalmente a prolungare la vita di scaffale o *shelf-life* di un prodotto poco serbevole quale è la zucchini agendo su tutte le fasi della filiera, dal campo allo scaffale, dalla trasformazione del prodotto al reimpiego di scarti e residui.

Tra le innovazioni testate vi è la messa a punto di protocolli agronomici che mirano a incrementare il tenore in sostanza secca dei frutti, attraverso un più attento uso dei concimi minerali e dell’acqua di irrigazione, obiettivi realizzati anche attraverso l’uso di tecnologie informatiche per il monitoraggio di alcuni parametri per la gestione degli interventi colturali. L’innovazione prosegue anche nella fase del post-raccolta, dove la zucchini è stata sottoposta a trattamenti con ozono e confezionata con packaging innovativi.



Campo dimostrativo

È stata anche prevista la realizzazione di un prodotto disidratato in chips, attraverso trattamenti termici. L’introduzione di innovazioni di processo e di prodotto in grado di soddisfare alcuni particolari fabbisogni tecnici della coltivazione della zucchini in Sicilia, vuole altresì consolidare il prodotto sul mercato, obiettivo che si incastra con quello della sostenibilità ambientale. Grazie alle tecniche innovative trasferite dai ricercatori del dipartimento Di3A dell’università di Catania, sono stati ottenuti i primi interessanti risultati, i quali sono stati esposti in occasione del convegno che si è tenuto lo scorso 14 marzo a Ispica (Ragusa) nella suggestiva location di “Incavò”.



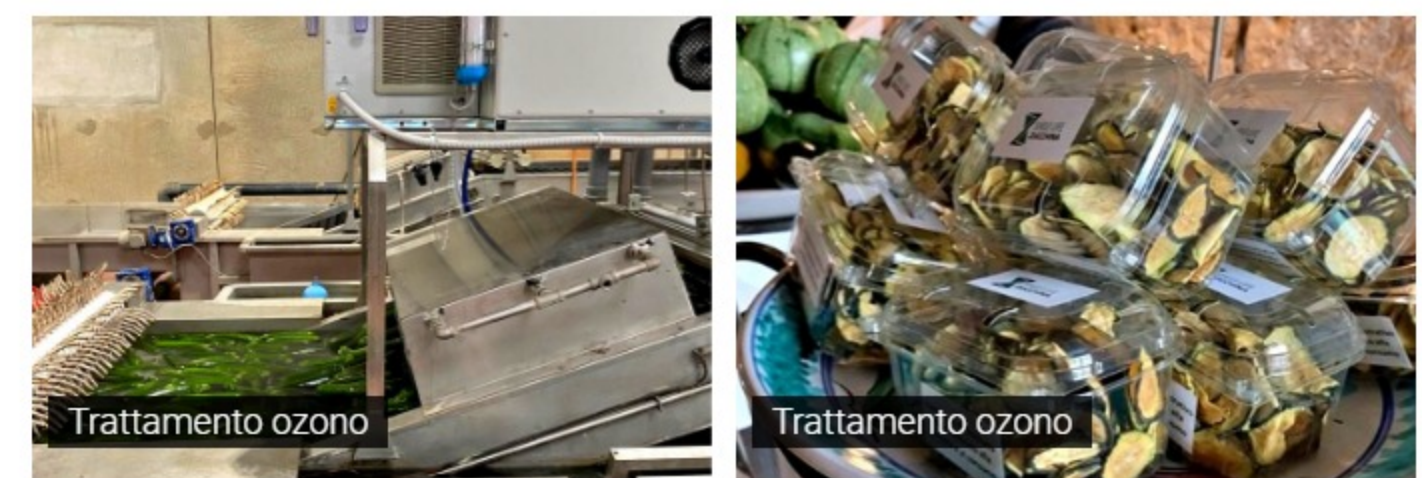
I 5 campi sperimentali

In questa sede alcuni dei soggetti coinvolti nel partenariato hanno illustrato le innovazioni introdotte ed esposto i vantaggi agronomici, ambientali ed economici risultanti dall’applicazione delle innovazioni proposte, inoltre, sono stati esposti i risultati preliminari delle prove effettuate. Nell’ambito del progetto, allo stato attuale sono stati realizzati 5 campi sperimentali presso i partner “Colle d’Oro Bio”, “Fonte Verde” e “Maltese G.”, dove sono state coltivate due varietà di zucchini applicando i protocolli agronomici messi a punto dall’Università, che ha previsto determinati livelli di concimazione e di irrigazione a partire dalle informazioni derivanti dalle analisi del terreno e dell’acqua di irrigazione.



I partner del progetto

Sono stati messi a confronto due livelli di concimazione (uno legato a pratiche tradizionalmente adottate dalle aziende e uno ottimale, basato sulle esigenze della coltura e sulla disponibilità di elementi nutritivi nel terreno) e due livelli di irrigazione (uno ottimale ed uno ridotto del 30%). Si è fatto ricorso all’utilizzo di capannine meteorologiche per verificare la disponibilità dell’acqua nel terreno e valutare il fabbisogno evapotraspirativo della coltura, così da determinare i volumi di adacquamento e il momento dell’intervento irriguo. Pur trattandosi ancora di risultati provvisori, si rivelano molto interessanti in quanto riguardo alle prove di concimazione si è riscontrato che un ridotto apporto di concimi non ha comportato diminuzioni di rese e ha invece migliorato talune caratteristiche qualitative dei frutti.



Riguardo al livello irriguo si può dire che riducendo del 30% gli adacquamenti si sono ottenute maggiori rese ed un incremento della sostanza secca, quindi frutti con una migliore shelf-life. Tali risultati sono comunque legati alle aziende dove sono state effettuate le prove, quindi località-dipendente. Non sono state riscontrate differenze significative tra le varietà testate. Ad oggi possiamo dire che una migliore razionalizzazione di queste due tecniche colturali può contribuire al miglioramento della shelf-life, al contenimento dei costi di produzione ed alla sostenibilità.

Altra prova che ha dato importanti risultati realizzata presso il partner “Fonte Verde”, riguarda il trattamento in post raccolta dei frutti con l’insufflaggio di ozono in fase di lavaggio per la sanitizzazione della zucchini, dove è stata riscontrata una notevole riduzione della carica microbica con conseguente miglioramento della stabilità del prodotto. Sono tutti dati che andranno ulteriormente consolidati a seguito delle altre prove che saranno realizzate nei prossimi mesi. Per conoscere i dettagli del progetto e seguire i futuri sviluppi è possibile seguire il sito web shelifezucchini.com

*Agronomo, progettista e coordinatrice del progetto

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Vuoi ricevere gli aggiornamenti di Terra per email?

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

#ORTAGGI #PSR SICILIA



Piano di sviluppo rurale Sicilia, obiettivo spesa superato. Sammartino: “Risultato importante”



Azienda Giulidra, coltivare passione e qualità tra le colline agrigentine. L’avventura della giovane Fedra



Progetto Di-Vino, cultura e ambiente per raccontare l’Etna



Direttore editoriale **Dario Cartabellotta**
Direttore responsabile **Gaetano Mino**
Iscrizione Registro Stampa
Tribunale di Palermo n.3/2021

Coordinamento editoriale
Antonino Sutera

Informazione & Comunicazione PSR Sicilia 2014-20
Milvia Gjornakaj, Agata Imbrogiano
ASSESSORATO REGIONALE DELL’AGRICOLTURA, DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA PESCA MEDITERRANEA
DIPARTIMENTO REGIONALE DELL’AGRICOLTURA
Viale Regione Siciliana 2771 – 90145 Palermo

Ultimi Articoli

Agricoltura, integrazione salariale per i lavoratori dei territori colpiti da calamità naturale

I segreti della terra di Emilio Appiano: quando le esplorazioni botaniche diventano un business di successo

Agricoltura e tecnologia: un connubio vincente made in Sicily

La Gurfa, la necropoli preistorica: un misterioso insediamento rupestre

Gastronomia e cultura, un grande patrimonio di biodiversità porta la Sicilia alla conquista dell’Europa

Il Suino Nero dei Nebrodi, ecco perché il prodotto unico al mondo è pronto per la Dop

Piano di sviluppo rurale Sicilia, obiettivo spesa superato. Sammartino: “Risultato importante”

Cerca in articoli

Categorie

- Agroalimentare
- Editoriali
- Eventi e iniziative
- Gruppi Operativi
- Imprenditori 10 & Lode
- La 'Giustizia' Risponde
- Multimedia
- Pensieri e Parole
- Pesca
- Politiche Agricole
- Produzioni
- PSR, Bandi e Graduatorie
- Ricerca e Innovazione
- Storia e territorio
- Tradizione e Fornelli
- Zootecnia

Articoli recenti

Agricoltura, integrazione salariale per i lavoratori dei territori colpiti da calamità naturale

I segreti della terra di Emilio Appiano: quando le esplorazioni botaniche diventano un business di successo

Agricoltura e tecnologia: un connubio vincente made in Sicily

La Gurfa, la necropoli preistorica: un misterioso insediamento rupestre

Gastronomia e cultura, un grande patrimonio di biodiversità porta la Sicilia alla conquista dell’Europa