



## Innovazione di processo e di prodotto, a Ispica si parla della produzione sostenibile di zuccina

24 Giugno 2024



Proseguono le attività realizzate dal GO "Shelf life zuccina" (acronimo p.i.p.p.o.z) nell'ambito del progetto **"Innovazioni di processo e di prodotto per una produzione sostenibile di zuccina"**, finanziato ai sensi della sottomisura 16.1 del Psr Sicilia 2014/2020 – bando 2020. Il prossimo 26 giugno alle 17, presso Palazzo Bruno di Belmonte, Sala consiliare, corso Umberto I Ispica (Ragusa), si svolgerà un momento di confronto proprio sul progetto di ricerca applicata in questione.

**L'obbiettivo dell'iniziativa** è migliorare la conservabilità della zuccina prodotta, mira principalmente a prolungare la vita di scaffale o shelf-life di un prodotto poco serbevole quale è la zuccina agendo su tutte le fasi della filiera, dal campo allo scaffale, dalla trasformazione del prodotto al reimpiego di scarti e residui.

**per una produzione sostenibile di zuccina**

**ISPICA**  
Corso Umberto I  
PALAZZO BRUNO DI BELMONTE  
SALA CONSILIARE

**26 GIUGNO 2024**  
ore 17:00 > 20:00

**ORE 16:15 - 16:30 Registrazione partecipanti**

**ORE 16:30 - 17:00 Saluti istituzionali**  
Innocenzo Leontini - Sindaco di Ispica  
Giorgio Carpenzano - Dirigente dell'Ispezzione dell'Agricoltura di Ragusa  
Giuseppe Dipietro - Presidente dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali di Ragusa  
Rodolfo Occhipinti - Capo Area Sud Italia SATA S.r.l. (Capofila)

**Moderatore**  
Giorgio Liuzzo - Giornalista "La Sicilia"

**ORE 17:00 - 20:00 Relazioni**

**"Le attività implementate nel progetto P.I.P.P.O.Z."**  
Rodolfo Occhipinti - SATA S.r.l.

**"La gestione agronomica razionale migliora le caratteristiche di qualità delle zucchine"**  
Sara Lombardo - Università degli Studi di Catania Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente

**"Nuovi possibili prodotti a base di zuccina pronti all'uso"**  
Claudia Formenti e Chiara Rutigliano - Università degli Studi di Catania - Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente

**"Chips di zuccina, processo produttivo e valorizzazione prodotto"**  
Luigi Currier - Tecnologo alimentare e Consulente Pro.Sa.A. S.r.l.

Programma evento [Download](#)

**In altre parole**, su mira a 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 riguarderanno 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.

**Tra le innovazioni** vi è la messa a punto di protocolli agronomici che includano la razionalizzazione della tecnica di concimazione. La zuccina è una specie che ha elevati fabbisogni idrici, tuttavia, la necessità di risparmiare acqua impone l'adozione di tecniche che massimizzino l'efficienza e l'efficacia dell'irrigazione.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Vuoi ricevere gli aggiornamenti di Terrà per email?

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

#INNOVAZIONE #PSR SICILIA



**Innovazioni in agricoltura, l'università di Palermo sul podio della conferenza AIIA 2024**



**Dal virus della tristezza alla fioritura di Jungle Farm: un viaggio dal campo alla cucina stellata**



**L'impatto dell'innovazione tecnologica sull'agricoltura e sulla zootecnia**

Cerca in articoli

Q

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

Storie e territorio

Tradizione e Fornelli

Zootecnia

Articoli recenti

Innovazione di processo e di prodotto, a Ispica si parla della produzione sostenibile di zuccina

Innovazioni in agricoltura, l'università di Palermo sul podio della conferenza AIIA 2024

Catania, presentazione di "Donne delle De. Co." in onore di Luigi Veronelli

Dal virus della tristezza alla fioritura di Jungle Farm: un viaggio dal campo alla cucina stellata

Siccità in Sicilia, risorse idriche ai minimi storici e animali abbattuti per l'impossibilità di dissetarli