



UNIONE EUROPEA



*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca*

ProFood-IV

Prodotti e processi innovativi per la filiera ortofrutticola della IV gamma

Codice ARS01_00755

Il progetto

Il progetto ha l'obiettivo di studiare soluzioni innovative e a basso impatto ambientale atte a migliorare la sicurezza e qualità delle produzioni di "IV gamma" (in particolare insalate) e ad estenderne la vita commerciale. In tal modo si va a soddisfare sia l'esigenza di rafforzare il rapporto con i consumatori offrendo un prodotto più sano che quella di ottenere un vantaggio tecnologico necessario per rafforzare la posizione di mercato delle aziende partner.

Il progetto presenta un approccio di filiera: intende infatti rispondere a fabbisogni di innovazione di diversi anelli della filiera di IV gamma nella convinzione che solo con un intervento integrato sia possibile determinare un impatto significativo sulla capacità di competere e sulle problematiche che interessano il settore.

Il progetto punta dunque a risolvere problematiche tecniche comuni nella fase agricola (di campo) e nei diversi step di condizionamento del prodotto.

Gli obiettivi di innovazione per le diverse fasi della filiera sono i seguenti:

- **Fase di Campo → Disinfestazione del terreno:** sostituzione dei prodotti fitosanitari usati in deroga attualmente usati in deroga con nuove molecole ed estratti di origine naturale associati ad innovativi sistemi biodegradabili a rilascio controllato (SBRC) e matrici vegetali ad alto contenuto di molecole ad attività antifungina antibatterica. Tale soluzione potrebbe, nel medio lungo-periodo, costituire un ottimo sistema per rendere la produzione di IVG totalmente "bio". Si prevede inoltre anche lo studio di sistemi a base di Benfluralin e Propizamide, previsto all'interno del progetto, attualmente concessi in deroga per mancanza di studi approfonditi, che potrebbero fare da ponte verso il passaggio al "Bio".
- **Fase di Valorizzazione → Sanificazione:** eliminazione dell'utilizzo del cloro nelle acque di lavaggio delle insalate a favore di un sistema di abbattimento dei microorganismi più biologico, con un miglioramento della qualità e sicurezza dei vegetali in foglia confezionati.
- **Fase di Commercializzazione → Aumento Shelf-life:** sviluppo di due soluzioni che andranno ad intervenire in fase di pre-packaging e sul packaging stesso al fine di ottenere una riduzione della proliferazione batterica ed un aumento della durata del prodotto.

ProFood-IV permetterà dunque di individuare e sviluppare soluzioni tecnologiche "ready to use" atte a superare le principali criticità delle attuali produzioni orticole di IVG dal punto di vista della qualità del prodotto, della tutela dell'ambiente e della redditività.

Trattandosi di un progetto con un forte imprinting imprenditoriale, i cui risultati sono destinati ad avere una spendibilità immediata nell'ambito delle filiere partecipanti, gli output ottenuti verranno analizzati:

- in chiave tecnico-economica allo scopo di identificare le condizioni di ottenimento delle convenienze tecnico-economiche attese dal progetto per le imprese partner

- in chiave ambientale attraverso un Life Cycle Assessment finalizzato a verificare come i processi aziendali possono migliorare il proprio impatto sull'ambiente grazie ai risultati della ricerca.

I partner

1. O.P. Sole e Rugiada Sacpa (capofila)
2. La linea verde società agricola Spa
3. Ortomad Società agricola Srl
4. O.P. Mioorto Srl Agricola
5. OP Rago soc. coop. agricola
6. Agricoop soc. coop. agricola
7. Consorzio interuniversitario per lo sviluppo dei sistemi a grande interfase

Soggetti attuatori:

Università degli studi del Molise

Università degli studi di Napoli

Università degli studi di Bari

8. Università degli studi di Siena

Sostegno finanziario

Ortomad Società agricola Srl partecipa al progetto ed è destinatario di un contributo pari a € 194.543,94