



Le risorse della patata novella aprono le porte allo sviluppo

Agricoltura. Tredici aziende saranno impegnate per tre anni al potenziamento della filiera attraverso il trasferimento di innovazioni di processo e di prodotto puntando alla qualità

mo triennio al potenziamento della filiera pataticola regionale attraverso il trasferimento di innovazioni di processo e di prodotto. La patata novella è tra gli ortaggi più tipici e rinomati della produzione ortofrutticola siciliana ma spesso la sua coltivazione è legata all'uso di input colturali chimici per facilitarne la diffusione.

Il progetto "Innovella" si propone di ammodernare i protocolli di coltivazione, con conseguente riduzione dei costi colturali, e ridurre l'impatto ambientale puntando anche alla diversificazione delle caratteristiche qualitative del prodotto attraverso l'ampliamento dell'attuale panorama varietale e l'implementazione della gestione del prodotto stesso nella fase di post-raccolta, con conseguente prolungamento della cosiddetta shelf life. Le azioni che impiegheranno i partner interesseranno anche l'ultima fase della filiera di produzione, ovvero la commercializzazione del prodotto: obiettivo è aumentare la presenza delle imprese locali sui mercati nazionali ed esteri e di riflesso incrementare il reddito per l'intero comparto impegnato nella filiera.

Interamente finanziato con fondi del Programma di sviluppo rurale (Psr), il progetto "Innovella" annovera tra i partner il Dipartimento di Agricoltura (Di3A) dell'Università degli Studi di Catania che fornirà il supporto scientifico al raggiungimento degli obiettivi. Otto le azioni previste nello specifico: gestione e management del gruppo di progetto (amministrativa, finanziaria e scientifica); diffusione e disseminazione; ottimizzazione di itinerari agronomici per la gestione sostenibile della coltivazione della patata novella; innovazioni per il controllo sostenibile delle principali avversità entomologiche della patata; innovazione e ampliamento del panorama varietale; miglioramento del trattamento post-raccolta dei tuberi; adozione di certificazioni e disciplinari; valorizzazione di scarti di produzione.

R. R.



Le patate novelle e, a sinistra, il sopralluogo per appurare il grado di coltivazione dei terreni

● E' tra gli ortaggi più tipici e rinomati della produzione ortofrutticola dell'area siciliana

Una maggiore shelf life per le produzioni di patate tra Ragusa e Siracusa. Mira anche a questo importante obiettivo il progetto "Innovella" che vuole portare "innovazioni sostenibili per il miglioramento della patata novella di Siracusa" secondo il bando stanziato dall'assessorato regionale all'Agricoltura della Regione Siciliana a valere sulla misura 16 Cooperazione - sottomisura 16.1 "Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del Pei in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura" del Psr Sicilia.

Tredici partner, per la maggior parte aziende agricole e agroalimentari delle province di Ragusa e Siracusa, saranno impegnati nel prossi-