

Pesche di qualità per il mercato globale

 **DANIELE MISSERE**
e **ALVARO CROCIANI**
CRPV, Cesena

Nell'ambito del programma operativo multiregionale è stato varato un progetto per migliorare la produzione del Sud e che vede l'Emilia-Romagna come capofila.



50

La pesca è un frutto conosciuto per le ottime caratteristiche organolettiche, ma nello stesso tempo di facile deperibilità. Le sue caratteristiche tipiche sono l'aroma (negli Usa vengono presentate nei punti vendita grandi masse di pesche mature che con il loro profumo attirano i clienti) e la succosità, che permette di liberare gli zuccheri e gli acidi contenuti nella polpa, conferendo insieme all'aroma il caratteristico sapore del frutto.

Negli ultimi tempi le produzioni peschicole italiane tendono però a evidenziare un certo scadimento qualitativo, con riflessi negativi sia sui consumi interni, sia sull'export. Ciò si deve in primo luogo a due ordini di problemi: suscettibilità ai marciumi, frequenti soprattutto nelle estati piovose, e insufficiente qualità organolettica; handicap che possono deludere il consumatore, disaffezionandolo e orientandolo verso prodotti diversi e alternativi, come yogurt o frutti esotici.

Sotto il profilo organizzativo, la filiera ortofrutticola deve inoltre misurarsi con due fenomeni sostanziali: l'evoluzione dei sistemi di vendita al dettaglio, con l'affermazione della grande distribuzione organizzata e con l'innovazione tecnologica dei mezzi e dei sistemi di

trasporto, che hanno consentito di ampliare i confini di un mercato al consumo tradizionalmente limitato dalla stagionalità. Insomma, si sta affermando un mercato che ha sempre meno limiti di spazio e tempo e che gli economisti definiscono "mercato globale".

La conservabilità del prodotto

Grazie alle conoscenze fisiologiche e alle tecnologie sviluppate negli ultimi tempi, è oggi possibile conservare le pesche apparentemente integre anche per 1-2 mesi. Questi risultati si possono raggiungere combinando diversi fattori, in primo luogo l'anticipo della raccolta, che però va quasi sempre a scapito della qualità organolettica dei frutti.

Allo stesso modo, la commercializzazione di frutti più maturi – quindi con migliori caratteristiche organolettiche – comporta l'insorgenza di nuove problematiche tecniche, quali una rapida e generalizzata senescenza del prodotto, con conseguente riduzione della "shelf life" (vita di scaffale), e l'aumento dell'incidenza degli scarti, causati soprattutto da malattie infettive, in particolare durante il trasporto, la vendita al detta-

La globalizzazione del mercato, se da un lato costituisce un'ulteriore opportunità di sviluppo per la frutticoltura, dall'altro può aggravare alcuni problemi connessi alla qualità organolettica delle produzioni.

(Foto Arch. Crpv)

glio e il consumo.

Tutto ciò può avere ripercussioni negative per le nostre produzioni peschicole, sia sul piano economico, sia su quello dell'immagine commerciale. Si avverte quindi la necessità di rivedere le tecnologie del post-raccolta, privilegiando quelle tecniche che consentono l'evoluzione della maturazione, e quindi della qualità organolettica, anche a scapito della durata della conservazione, che per le pesche e nettarine non dovrebbe andare oltre 20 giorni.

In questo contesto si inserisce il Programma operativo multiregionale (Pom), un programma promosso insieme dall'Unione europea e dall'Italia, che ha tra i propri obiettivi quello di trasferire le conoscenze scientifiche, maturate in determinate realtà particolarmente avanzate, ad altre regioni, importanti dal punto di vista produttivo.

L'importanza del post-raccolta

Nell'ambito del Pom-Misura 2, l'Inea (Istituto nazionale di economia agraria) ha recentemente approvato un progetto volto ad acquisire e divulgare le conoscenze scientifiche in fase di post-raccolta capaci di sostenere il processo innovativo richiesto dalla globalizzazione dei mercati. Il progetto vede il Crpv impegnato nel trasferimento dell'esperienza maturata in Emilia-Romagna ad altre due importanti aree produttive, la Campania e la Sicilia, nell'ottica di uno scambio di conoscenze e di una collaborazione fra aree produttive fino ad ora distanti, ma che dovranno presto allinearsi in funzione della globalizzazione dei mercati.

Il progetto si articola in due parti: una di ricerca (composta da tre azioni) e l'altra di trasferimento dei risultati. La prima azione di ricerca ha come obiettivo quello di definire indici di maturazio-

GLI OBIETTIVI DEL POM

Il Programma operativo multiregionale "Attività di sostegno ai servizi di sviluppo per l'agricoltura" è cofinanziato dall'Unione europea e dallo Stato italiano nell'ambito dei fondi strutturali (1994-99). Gli obiettivi del Pom sono:

- il collegamento funzionale tra le attività di divulgazione e le misure d'intervento previste nei Programmi operativi regionali;
- la riorganizzazione del sistema formativo per gli operatori dei Servizi di sviluppo agricolo;
- il sostegno alla ricerca, alla produzione di innovazioni e al conseguente trasferimento dei risultati.

Per la realizzazione di tali obiettivi, il Pom si articola in specifiche misure:

- * misura 1 (*impiego dei divulgatori*);
- * misura 2 (*innovazioni tecnologiche e trasferimento dei risultati della ricerca*);
- * misura 3 (*sistema formativo*);
- * misura 5.1 (*assistenza tecnica, analisi e monitoraggio*);
- * misura 5.2 (*valutazione*).

La misura 2 promuove, in diretto collegamento con i temi di sviluppo previsti nei Programmi operativi regionali, progetti di ricerca finalizzati, in qualsiasi campo e settore dell'agricoltura, purché rispondenti a esigenze chiaramente espresse dalle regioni dell'Obiettivo 1 (Basilicata, Calabria, Campania, Molise, Puglia, Sardegna e Sicilia). L'Ente responsabile dell'attuazione della misura 2 è l'Istituto nazionale di economia agraria (Inea).

ne, tecniche di raccolta e modelli tecnologici operativi idonei all'ottenimento e mantenimento della qualità nei diversi mercati (nazionali, continentali e intercontinentali).

In particolare, saranno messi a punto dagli indici di raccolta per le diverse varietà, utilizzando sia l'analisi strumentale (studio in laboratorio dei principali parametri organolettici) sia quella sensoriale (gruppo di assaggiatori selezionato e addestrato, capace di descrivere il frutto mediante la valutazione dell'intensità delle caratteristiche sensoriali).

Saranno inoltre studiati differenti modelli di organizzazione e gestione della raccolta, in relazione sia agli aspetti della meccanizzazione, sia ai problemi legati agli imballaggi e sia, infine, alla possibilità o meno di organizzare direttamente in azienda la selezione, lavorazione e confezionamento dei frutti. La gestione e la movimentazione in azienda del prodotto sarà un ulteriore aspetto indagato.

Saranno infine messe a punto appropriate tecnologie di conservazione e trasporto, rapportandole alla maturazione di raccolta e alla qualità al consumo, in funzione della distanza dei mercati, dei tempi di trasporto e della durata della "shelf-life". Nel contempo sarà valutata l'idoneità dei diversi mezzi e sistemi di trasporto.

La seconda azione di ricerca si prefigge di sviluppare nuovi mezzi di difesa ("lotta biologica" e *active packaging*) contro le principali infezioni microbiologiche (*Monilinia* spp., *Botrytis* spp., *Penicillium* spp., *Rhizopus* spp.), con particolare riferimento alla fase di post-raccolta. L'applicazione su ampia scala di tali sistemi innovativi permetterà di coniugare il mantenimento di un elevato standard qualitativo con la tutela della salute del consumatore e dell'ambiente naturale. Una parte dei trattamenti oggi effettuati in campo (ad esempio quelli contro la "monilia") con tutti i rischi di inquinamento connessi, verrebbero infatti trasferiti - norme legislative permettendo - in post-raccolta e, quindi, in ambiente controllato.

Quest'azione si propone inoltre di individuare i punti di scarsa efficienza, e quindi di rischio, nelle linee di lavorazione dei frutti in magazzino. Ogni determinazione riguarderà la movimentazione, la selezione, la calibratura e il

SCHEDA RIASSUNTIVA DEL PROGETTO "PESCA"

- **TITOLO** Qualificazione delle pesche in funzione della globalizzazione dei mercati
- **OBIETTIVO** Definizione di indici di raccolta ottimali, organizzazione e gestione della raccolta, sviluppo di sistemi di difesa innovativi, ottimizzazione della lavorazione in magazzino, modellizzazione della tecnologia di conservazione e trasporto, analisi economica del comparto
- **INNOVAZIONE** Acquisizione di conoscenze scientifiche in fase post-raccolta capaci di sostenere il processo innovativo richiesto dalla globalizzazione dei mercati
- **DIVULGAZIONE** Incontri dimostrativi, pubblicazioni, video, ipertesti, reti informatiche, seminari, consulenza, convegni
- **REGIONI INTERESSATE** Campania e Sicilia
- **COORDINATORE** Prof. Giancarlo Pratella (Criof - Università di Bologna)
- **PROPONENTE PRINCIPALE** Centro ricerche produzioni vegetali (CRPV), Cesena
- **ALTRI ORGANISMI COINVOLTI** Criof (Centro sperimentale patologia, conservazione e trasformazione ortofrutticoli) Università di Bologna; IVTPA (Istituto per la valorizzazione tecnologica dei prodotti agricoli), Milano; DEIAGRA (Dipart. Economia e ingegneria agrarie) Università di Bologna; Bio Integrated Technology Srl, Todi; DESAF (Dipart. Economia dei sistemi agroforestali) Università di Palermo; Agrobiochimica Srl, Battipaglia

confezionamento, cercando anche di applicare i nuovi metodi di difesa indicati. Ciò renderà possibile ridefinire i modelli operativi meglio rispondenti alla produzione di frutti conformi agli standard dettati dai diversi mercati.

La terza e ultima azione intende analizzare gli aspetti economici della peschicoltura nelle due regioni coinvolte (Campania e Sicilia), in relazione anche alla potenziale introduzione delle innovazioni ottenute con le altre azioni di ricerca.

Dai laboratori ai campi

Per quanto concerne il trasferimento dei risultati, è previsto che esso sia attuato in due fasi, secondo uno schema già collaudato e applicato in tutti i progetti approvati nell'ambito del Pom-Mi-

sura 2. La prima fase vede coinvolti direttamente i diversi partner del progetto, che realizzeranno una serie di interventi (incontri tecnici, convegni, comunicati stampa, pubblicazioni, video, ipertesti, ecc.) indirizzati prioritariamente ai tecnici dei Servizi di sviluppo agricolo regionali, allo scopo di trasmettere le conoscenze acquisite con le azioni di ricerca e valutare collegialmente, sotto il profilo tecnico ed economico, l'applicabilità dei risultati ottenuti.

Con la seconda fase si vuole invece trasferire i risultati a livello aziendale, impiegando i tecnici dei servizi regionali. L'intervento di questi ultimi sarà quindi rivolto principalmente al trasferimento dei risultati ai frutticoltori, organizzando attività di informazione, dimostrazione, formazione e di consulenza alle aziende. □