

Innolivo: un progetto per innovare la coltivazione dell'olivo (Video)

by Giuseppe
Morello

Con la giornata dimostrativa del 20 novembre, in agro di Castelvetrano, si è conclusa la fase di presentazione del progetto innolivo “Trasferimento di innovazioni di processo e di prodotto nella filiera olivicola siciliana per il rilancio della competitività”, finanziato nell’ambito della misura 124 – “Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare, e in quello forestale”, del PSR Sicilia 2007-2013.

Il progetto INNOLIVO, facendo leva sulla tipicità dell’olio siciliano, propone l’introduzione di innovazioni nelle diverse fasi del processo produttivo, partendo dal vivaio e arrivando al prodotto destinato alle tavole dei consumatori, ottenendo il duplice risultato di ammodernamento dell’intera filiera e il conseguente rilancio della competitività sui mercati.

Durante le giornate dimostrative, sono state impiegate due diverse tipologie di macchine per la raccolta meccanica (scuotitori da tronco e macchina scavallatrice), nell’ambito di allevamenti di qualità ed intensivi; inoltre sono state eseguite prove di inerbimento per il controllo delle infestanti e il miglioramento della struttura e della qualità del suolo.

I convegni tenuti a conclusione delle giornate, hanno evidenziato come la tipicità dell’olio siciliano, legata al peculiare panorama varietale autoctono, può essere valorizzata attraverso l’introduzione di innovazioni nelle diverse fasi del processo produttivo.

Step del progetto INNOLIVO saranno:

la certificazione genetica e sanitaria delle piante, che contribuisce a qualificare il vivaismo e svolge un ruolo di primaria importanza ai fini della tracciabilità delle produzioni olivicole;

la meccanizzazione della raccolta e della potatura, che consentono all’agricoltore di ridurre i costi di produzione, di aumentare le superfici coltivabili e di intervenire con tempestività per mantenere elevati gli standard qualitativi dei prodotti;

l’introduzione di tecniche colturali ecocompatibili (inerbimento controllato, irrigazione in deficit, difesa delle piante con prodotti naturali) che determina un minore impatto della coltura sull’ambiente;

l’utilizzazione di strumenti che, prima della molitura, valutino il quantitativo di sostanze grasse in campioni di olive e che consentono, attraverso l’eliminazione del partitario, di migliorare l’efficienza nella gestione del processo di estrazione;

il recupero dei biofenoli dalle acque di vegetazione al fine di risolvere il problema dello smaltimento dei reflui oleari, e per la preparazione di prodotti nutraceutici e di cibi funzionali;

l’impiego di starter selezionati (*Lactobacillus* spp) nella concia delle olive da mensa “Nocellara del Belice” al fine di un miglioramento della qualità e della sicurezza alimentare del prodotto trasformato.

Al convegno di conclusione della presentazione dell’intero progetto hanno partecipato, il Sindaco di Castelvetrano l’Avvocato Felice Errante, il Dott. Catagnano per l’Assessorato Agricoltura e Foreste, La Dott. Patrizia Valenti, dirigente dell’Area Ricerca e Sviluppo dell’Università degli Studi di Palermo; per l’Università degli Studi di Palermo, i Proff. Tiziano Caruso, Lucio Gristina, i Dott.ri Vittorio Caleca, Nicola Francesca, Diego Planeta.



Macchina scuotitrice SPEDO, radiocomandata

Macchina vendemmiatrice scavallatrice PELLENC, adattata per la raccolta delle olive

Erpice rotativo GASPARDO con abbinata seminatrice, per l'inerbimento dei filari

Giuseppe Morello

Related Posts

None

