

Progetto MACOCIPAT “Metodi di Agro Caratterizzazione Organolettica della Cipolla della Selva e della Patata delle Macchie”.

Stampa



MACOCIPAT è un progetto di innovazione che è nato sul Monte Amiata, in Provincia di Grosseto, per contrastare la riduzione della biodiversità agricola, attraverso la caratterizzazione, reintroduzione e valorizzazione di cultivar di ortaggi locali, in particolare cipolle e patate, nella parte alta della montagna amiatina anche all'interno di aree protette come la Riserva del Bosco della S.S. Trinità a Santa Fiora e la Riserva del Monte Labbro ad Arcidosso.

Con lo svilupparsi della coltivazione di questi prodotti si recuperano terreni agricoli abbandonati, anche mitigando in parte l'azione dei cambiamenti climatici ed in particolare del dissesto idrogeologico. Il progetto con il suo sviluppo e la sua attuazione è divenuto anche un importante modello di rigenerazione rurale, replicabile, che può svilupparsi in piccole comunità dei territori interni e montani. Sono state realizzate azioni dimostrative di buone prassi in grado di diffondere pratiche agricole innovative e compatibili con la tutela delle risorse naturali, utilizzando in particolare varietà di ortaggi autoctone minacciate di estinzione e che faranno presto parte del repertorio regionale. Nel progetto vi è stato un coinvolgimento attivo degli attori chiave, destinatari del progetto, ovvero di aziende agricole, ma anche piccoli coltivatori non professionali. Il Progetto è stato finanziato attraverso il Reg. CE 1305/13 dal Programma di Sviluppo Rurale della Regione Toscana 2014 - 2020 mediante il bando emesso dal GAL FAR Maremma afferente alla Sottomisura 16.2 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti” ed è nato con l'obiettivo di contribuire alla realizzazione di microfilieri locali di ortive autoctone nel territorio del Monte Amiata. Il progetto MACOCIPAT ha realizzato una serie di azioni da parte dei partner scientifici, dei tecnici e degli operatori di filiera. Sono stati scelti gli ambiti colturali più idonei per svolgere le attività d'impianto delle varietà selezionate di patate e cipolle e la realizzazione di una serie di prove su orticole con differenti tecniche agronomiche al fine di migliorare il potenziale in contenuto di antiossidanti e produttività. Sono poi state fatte prove di impianto di una serie di varietà orticole appartenenti alle specie di cipolla e patata, composte sia da varietà tradizionalmente coltivate nell'area amiatina, sia da varietà commerciali, puntando allo sviluppo compiuto di modelli di agrobiodiversità replicabili. Infine, oltre alla sperimentazione dei modelli di coltivazione della patata e della cipolla, è stata elaborata una procedura di tracciabilità dei prodotti vegetali selezionati dalle due filiere orticole. In particolare, sono stati utilizzati metodi di fingerprinting genetico che, attraverso diverse classi di marcatori molecolari, hanno offerto la possibilità di verificare l'autenticità del prodotto in termini di genotipi utilizzati sia sulle materie prime sia su prodotti alimentari finiti. È stata anche elaborata una procedura di caratterizzazione nutraceutica degli alimenti innovativi realizzati all'interno delle filiere ortive che possa promuovere e divulgare il livello di qualità raggiunto dagli imprenditori amiatini. In particolare, sono stati individuati i principali parametri nutraceutici per determinare la capacità antiossidante degli alimenti. Sono infine state eseguite, una serie di interviste per calcolare l'accettabilità e la preferenza da parte del consumatore sui diversi prodotti e sono stati definiti i profili organolettici mediante assaggi con gruppo semi-esperto. Molto spazio è stato dato all'attività di comunicazione-condivisione-promozione-disseminazione delle informazioni e dei risultati in modo da assicurare la possibile replicabilità dell'esperienza in altre zone.

Il Progetto MACOCIPAT ha ottenuto alcuni risultati importanti. Ha contribuito alla caratterizzazione completa di tre varietà di patate amiatine che saranno iscritte al repertorio regionale: la Tarantina delle Macchie, la Rossa delle Macchie e la Biancona del Faggeto (coltivata a Selvena) e ha reintrodotta una cultivar autoctona di Cipolla, quella della Maremma. Sono stati inoltre redatti i disciplinari di produzione, per salvare le vecchie cultivar dall'estinzione. MACOCIPAT, grazie alla collaborazione di un partenariato, formato dal capofila che è una azienda agricola montana locale, Dondolini Marianna, dalla Associazione GENOMAMIATA, specializzata nella salvaguardia della biodiversità del territorio amiatino, dalla Cooperativa agricola PRO.CA.AM., dall'Unione dei Comuni Montani Amiata Grossetana, dall'Università degli Studi di Siena - DSV e dal CNR - IBE come partner scientifici e dallo studio tecnico AGRICIS come responsabile tecnico, ha ottenuto dei risultati molto interessanti. Il progetto può contribuire, pertanto, anche come modello, alla crescita della competitività della montagna

Toscana, favorendo la permanenza della popolazione in montagna e stimolando un ritrovato interesse verso prodotti tipici, anche in modo più moderno e innovativo. Ruolo centrale nel progetto per l'Associazione Genomamiata con il suo Presidente Lorenzo Fazzi, Coordinatori scientifici del progetto sono stati il Dott. Claudio Cantini del CNR - IBE e il Dott. Marco Romi della UNISI-DSV, Coordinatore Tecnico del progetto è stato Dott. Giovanni Alessandri dello Studio Agricis. MACOCIPAT rappresenta una modalità innovativa per affrontare le problematiche dello spopolamento e dell'abbandono colturale della montagna, offrendo un modello replicabile di progetto di sviluppo rurale e di rigenerazione nato dal basso attorno a due prodotti agricoli che divengono identitari per piccole comunità locali. È inoltre una concreta opportunità di sviluppo per alcune imprese agricole montane dell'Amiata, e può garantire l'immissione sul mercato di prodotti di nicchia peculiari, sostenibili e qualitativamente superiori. Il successo, oltre ogni aspettativa dei due prodotti Cipolla della Selva e Patata delle Macchie sul mercato ne è una riprova. Grazie alla realizzazione di nuove filiere tradizionali, reinterpretate, all'utilizzo di tecnologie avanzate e alla sperimentazione di nuovi modelli di gestione agricola, il progetto punta a mantenere il paesaggio montano e il suo mosaico e a ridurre il dissesto idrogeologico legato all'abbandono dell'agricoltura e della selvicoltura. Il tutto finalizzato anche alla mitigazione e all'adattamento ai cambiamenti climatici in un'ottica di innovazione e sostenibilità.

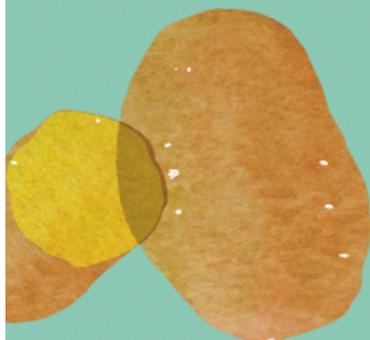




PERCORSI DI
VALORIZZAZIONE
DELLE PRODUZIONI
AGRICOLE
SULL'AMIATA:



cipolla
DELLA SELVA
e
patata
DELLE MACCHIE





Progetto finanziato dal Bando Sottomisura 16.2 – Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie del GAL FAR Maremma



Regione Toscana



Ultima modifica: 04 Dicembre 2024