

INNOVAZIONI SOSTENIBILI PER IL MIGLIORAMENTO DELLA DOP "CILIEGIA DELL'ETNA"

Comparto Frutticoltura

Contesto Il massiccio dell'Etna è considerato un centro di diversificazione. In questo contesto, il ciliegio (*Prunus avium* L.) presenta un germoplasma autoctono molto ampio ed eterogeneo. La varietà autoctona 'Don Antoni' o 'Mastrantonio' ha conseguito la DOP 'Ciliegia dell'Etna' nel 2010. Tra i fattori limitanti della cerasicoltura si annoverano la presenza di vecchi cerasetti caratterizzati da piante assurgenti per l'utilizzo di portinnesti vigorosi, le avversità biotiche, causate soprattutto da alcuni insetti carpofagi e la limitata shelf-life del prodotto.

Obiettivi Tra gli scopi del progetto appare di elevata rilevanza la valorizzazione di alcune varietà autoctone e alloctone nei diversi contesti altimetrici al fine di ampliare il calendario di maturazione. La costituzione di un campo di piante madri di un clone selezionato di 'Mastrantonio', con caratteristiche carpometriche di pregio, è determinante per la propagazione di materiale sano sotto l'aspetto sanitario. Ulteriore obiettivo è la formazione degli agricoltori presso i campi pilota realizzati sui pregi dell'uso dei portinnesti a bassa vigoria. Altra finalità è il trasferimento di protocolli di difesa integrata sostenibile tramite l'uso di metodi preventivi o di sostanze insetticide di origine naturale. Infine, l'obiettivo per il post-raccolta è l'ampliamento della shelf-life delle ciliegie mediante l'utilizzo di film plastici e/o coating edibili.

Attività Realizzazione di un campo di piante madri di 'Mastrantonio' e di tre campi collezione per il trasferimento delle conoscenze sulle caratteristiche delle varietà di maggior pregio e dei portinnesti selezionati ai produttori cerasicoli. Metodi innovativi per il controllo sostenibile delle avversità entomologiche *Drosophila suzukii* e *Rhagoletis cerasi*, con l'obiettivo di ridurre gli input chimici. Trasferimento di strategie d'irrigazione di precisione. Applicazione di tecnologie di condizionamento in post-raccolta per il prolungamento della shelf-life. Divulgazione dei risultati tramite supporti informatici ed incontri tecnici.

Stato del progetto Sono stati realizzati campi collezione con diverse varietà per la valutazione anche in funzione del portinnesto impiegato. È in corso il monitoraggio presso gli impianti pilota delle tecniche di irrigazione di precisione per l'ottimizzazione degli interventi irrigui. Inoltre, sono in fase di valutazione metodi preventivi e sostanze insetticide selettive tramite il monitoraggio dei due ditteri. In due aziende partner sono stati effettuati lanci del parassitoide *Trichopria drosophilae* e sono state introdotte popolazioni del parassitoide specifico *Ganaspis brasiliensis*. Sono stati eseguiti trattamenti post-raccolta per il condizionamento delle ciliegie mediante l'uso di packaging alternativi.

È stato analizzato dal punto di vista sensoriale ed aromatico un prototipo di liquore realizzato con ciliegie DOP. Infine, è stato pubblicato il volume divulgativo "Il ciliegio dell'Etna".

PSR SICILIA 2014/2022 – Sottomisura 16.1
"Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del P.E.I. in materia di produttività e sostenibilità dell' Agricoltura".

Riferimenti

Acronimo
DOPCILIETNA

Focus Area
2a - Migliorare le prestazioni di tutte le aziende agricole e incoraggiare la ristrutturazione e l'ammmodernamento delle aziende agricole, in particolare per aumentare la quota di mercato e l'orientamento al mercato nonché la diversificazione delle attività

Informazioni

Capofila
Consorzio per la Tutela
della Ciliegia dell'Etna DOP

Partner
n° 9

Comparto
Frutticoltura

Periodo
24 mesi

Regione
Sicilia

Localizzazione
IT617 - Catania

Partenariato

Partner:
Consorzio per la tutela della Ciliegia dell'Etna DOP
Case Perrotta Srl
Azienda agricola Fondoaranci di Cutuli Enrico
Il Ciliegio dell'Etna – società agricola SRL
La Gelsomina di Colombo Maria Adalgisa
La Fenice SRL
I Peccatucci di mamma Andrea Srl
Università degli studi di Catania - Dipartimento di Agricoltura
Alimentazione e Ambiente (Di3A)
Centro studi di economia applicata all'ingegneria – Csei Catania