

INNOVAZIONI GENETICHE, CULTURALI E POSTRACCOLTA PER LA FILIERA DEL MANGO IN SICILIA

Comparto Frutticoltura

Contesto Il costante incremento della superficie interessata dalla coltura del mango in Sicilia rende necessari studi finalizzati a stabilire l'adattamento al nostro clima delle diverse varietà determinandone le potenzialità produttive. Limiti vegetazionali piuttosto stretti, soprattutto in termini di minime termiche stagionali, spesso causano l'insuccesso dei nuovi impianti basati sull'introduzione di varietà inedite negli areali a clima mediterraneo.

Obiettivi Obiettivo principale del progetto è quello di trasferire l'innovazione e il *know how* tecnico scientifico posseduto dai detentori dell'innovazione alle aziende che compongono la filiera manghicola siciliana e che aderiscono al progetto con particolare attenzione alle risorse genetiche (propagazione, identità varietale e sanità del materiale vivaistico), all'ambientamento delle piante (relazione tra fasi fenologiche e variabili pedoclimatiche), alle tecniche agronomiche (uso oculato delle risorse idriche e nutrizionali), alla raccolta (periodo di maturazione e qualità organolettica), alla gestione post raccolta (*shelf life* dei frutti freschi e trasformati) all'impatto sul mercato (*marketing* e *consumer science*) e al turismo esperienziale.

Attività L'articolazione del progetto prevede, oltre alle azioni di animazione, comunicazione e disseminazione dei risultati, le seguenti attività:

- realizzazione di una rete agrometeorologica di stazioni e rilievi fenologici;
- verifica dei requisiti genetici e sanitari del materiale vegetale per l'ottenimento di marze e portinnesti certificati e applicazione protocolli di difesa integrata;
- realizzazione *screenhouse* per la conservazione del materiale genetico *in vivo*;
- implementazione di protocolli innovativi di gestione irrigua e valutazione della qualità dei frutti;
- applicazione essiccazione ai frutti di scarto per ottenimento prodotto trasformato;
- analisi della risposta dei consumatori e sviluppo percorsi turismo esperienziale.

Descrizione Considerata la necessità, per la filiera di una coltura ad elevato reddito come quella del mango, che ciascuna fase produttiva sia realizzata con la migliore professionalità e specializzazione possibile, il progetto prevede la partecipazione di imprese diverse a tutti i livelli della filiera, che operano dall'ottenimento del materiale vegetale di base certificato, alla gestione dell'irrigazione e dello stato fisiologico delle piante in pieno campo, alla valutazione dello stato sanitario delle piante e qualitativo degli stessi frutti. L'ammmodernamento e il miglioramento delle tecnologie di produzione utilizzate permetterà di incrementare l'efficienza della filiera manghicola in tutte le sue fasi e, di conseguenza, la ricchezza prodotta dalle aziende, con ricadute positive sull'intero territorio.

Stato del progetto Il progetto è in corso. I campi sperimentali sono stati allestiti e sono pronti per accogliere le piante in primavera dopo le analisi genetiche i cui risultati sono ancora in una fase iniziale. I dati sulla fenologia delle piante adulte forniscono già un quadro chiaro sull'evoluzione vegeto-produttiva di diverse varietà di mango permettendo di individuare le criticità legate agli andamenti climatici stagionali. Per quanto concerne l'essiccazione dei frutti di scarto, le diverse prove di laboratorio hanno permesso l'individuazione del più idoneo binomio tempo-temperatura in grado di mantenere elevate le proprietà gustative e nutrizionali dei frutti.

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
INNOM.A.M. • GO MANGONTREE

Focus Area
1a

Informazioni

Capofila
Consorzio Regionale per la Ricerca
Applicata e la Sperimentazione
(CORERAS)

Partner
n° 18

Comparto
Frutticoltura tropicale
e subtropicale

Periodo
36 mesi

Regione
Sicilia

Localizzazione
ITG12 – Palermo • ITG13 – Messina
ITG17 – Catania

Partenariato

Partner:
Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF)
– Università degli Studi di Palermo
Dipartimento Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A)
– Università degli Studi di Catania
Dott. Costanzo Dario (Innovation Broker)
Istituto di Bioscienze e Biorisorse (IBBR-CNR)
IRRITEC S.p.a.
Indica srl Società Agricola
Az. Agr. Coop. Rocca di Caprileone
Az. Agr. Vivai Torre
Az. Agr. Bianco Rosalia Erminia
Az. Agr. Marumango
Az. Agr. Cupane Felice
Az. Agr. Leggio Francesco
Az. Agr. Chimenti Claudio
Az. Agr. Agostino Collura
Az. Agr. Tripodo Luigi
Az. Agr. Perrone Francesco
Az. Agr. Rizzo Francesco
Az. Agr. Palazzolo Salvatore