

COMUNICATO STAMPA

Minor consumo di acqua e miglior difesa dai parassiti, presentate le innovazioni per il biologico toscano

Questa mattina all'Educatario del Fuligno il convegno finale del progetto "Tecno innovazioni per la valorizzazione sostenibile del bio toscano – 4 Bio". Vari risultati illustrati a supporto dei produttori ortofrutticoli biologici e di qualità toscani per un settore in forte espansione, ma che necessita di innovazione e organizzazione della produzione per una maggiore redditività agricola

Firenze, 11 settembre 2018 – La messa a punto di un sistema informatico che, supportando la formulazione di **bollettini di produzione biologica**, possa consentire scelte più ragionate agli agricoltori. Lo sviluppo di nuove tecniche che possano portare a un **risparmio di concimi, a un minor consumo di acqua e a una migliore difesa dai parassiti, la messa a punto di nuovi sistemi organizzativi per la gestione della movimentazione dei prodotti ortofrutticoli**. Sono questi alcuni dei principali risultati e delle innovazioni prontamente trasferibili per **l'ortofrutta biologica toscana** presentati questa mattina all'Educatario del Fuligno, dove era in programma il convegno finale del progetto "**Tecno innovazioni per la valorizzazione sostenibile del bio toscano – 4 Bio**", finanziato dalla Regione Toscana nell'ambito del PSR 2014-2020 e specificatamente del Pif (progetto integrato di filiera) 53/2015 **il cui soggetto-promotore è la società Vivitoscano**.

Un progetto nato nel 2016 per rispondere alle esigenze di innovazione nel settore biologico e valorizzare le produzioni attraverso l'adozione di tecniche maggiormente sostenibili lungo l'intera filiera, con l'obiettivo di **migliorare la sostenibilità dei processi produttivi, la qualità delle produzioni e gli aspetti della logistica nell'ambito della filiera dell'ortofrutta biologica della Toscana**.

La filiera dell'ortofrutta fresca è uno dei segmenti più delicati dell'alimentare, poiché dal campo alla tavola i prodotti devono arrivare non soltanto in perfette condizioni igienico-sanitarie, ma devono anche mantenere quelle caratteristiche organolettiche e nutrizionali che influiscono sulla scelta del consumatore. La Toscana può svolgere all'interno del settore ortofrutticolo biologico e di qualità un ruolo di primo piano ma il settore primario necessita di una maggiore organizzazione tecnica commerciale e innovazione nei processi produttivi. E il convegno è stato l'occasione per fare un quadro generale sul Pif e presentare i risultati dell'originale progetto a cui hanno collaborato, nei due anni di attività, oltre al capofila Vivitoscano di Firenze, due centri di ricerca, Uni.Pisa – C.i.R.A.A. e Crpv soc.coop., Terre dell'Etruria con la propria rete di tecnici sul territorio, e altre società esperte del settore: Apofruit Italia, AOP Gruppo VIVA, Ca'Nova, Winet, Agronica, Onit, Grafikamente.

Il progetto ha visto direttamente impegnate alcune aziende agricole di diverse province della regione, presso cui sono state effettuate le **prove sperimentali con l'obiettivo di testare direttamente i risultati ottenuti**. Tra i risultati più importanti che sono stati illustrati, la messa a punto di un sistema informatico per la gestione dei dati lungo la filiera, che ha portato alla stesura di bollettini di produzione biologica a supporto tecnico delle aziende agricole. E sono poi state messe a punto anche altre funzionalità che, attraverso l'informatizzazione delle operazioni eseguite in campo e una mappatura dei singoli appezzamenti, possono portare ad avere la storia agronomica di ciascun lotto.

E ancora, la sperimentazione si è focalizzata su tre tematiche molto importanti quali **la fertilizzazione, il risparmio idrico e la difesa**: è stato ribadito come lo sviluppo e l'adozione di nuove tecniche possa portare a un risparmio di concimi, a un minor consumo di acqua (se supportati da un controllo dell'umidità nel terreno) e a una migliore difesa delle colture dai parassiti, combinando mezzi agronomici e chimici.

Tra gli altri risultati presentati, oltre che un manuale tecnico per i produttori biologici, le indicazioni sulle modalità di conservazione dei prodotti biologici e sull'esigenza di effettuare un controllo qualità tramite analisi sensoriali per valutare gli effetti della conservazione di alcuni prodotti tipici toscani. Si segnala anche uno studio per **ottimizzare la logistica dei trasporti** sui mercati nazionali, europei ed extra-europei, che ha evidenziato come i mezzi elettrici sul mercato locale e l'uso combinato di mezzi di trasporto per i mercati lontani possano portare possibili risparmi nelle percorrenze e nelle emissioni di CO2 garantendo una maggiore sostenibilità.

Il convegno, che è stato aperto da **Sara Guidelli** di Legacoop Toscana, ha visto anche la partecipazione del Responsabile del settore agricolo produzioni vegetali dott. Gennaro Giliberti

Ufficio stampa Legacoop Toscana

Tabloid soc. coop.

Matteo Francini

393.9576940

matteo@tabloidcoop.it