



#gonews.it®

Giornale Orario | Toscana

giovedì 13 settembre 2018 - 10:58



TOSCANA HOME   EMPOLESE VALDELSA   ZONA DEL CUOIO   FIRENZE E PROVINCIA   CHIANTI VALDELSA   PONTEDERA VOLTERRA   PISA CASCINA   PRATO PISTOIA   SIENA AREZZO   LUCCA VERSILIA   LIVORNO GROSSETO

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

🕒 11 settembre 2018 14:39   📍 Attualità   📍 Toscana

[Facebook](#)   9   [Twitter](#)   [WhatsApp](#)   [G+ Google+](#)   [E-mail](#)   [Mi piace](#)

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'Educatore 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 – è stato spiegato – 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.

**ViviToscano**<sup>®</sup>



**IL PROGETTO  
ORTOFRUTTA TOSCANA BIO – 4.BIO**



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 a 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. Da segnalare 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 della Regione Toscana Gennaro Giliberti.

**Fonte: Ufficio stampa Legacoop Toscana**

**Tutte le notizie di Toscana**