
Miglioramento della produzione dell'ortofrutta nel Salento

Il progetto - in itinere - si pone l'obiettivo di migliorare e valorizzare le produzioni ortofrutticole locali creando una "rete di commercializzazione preferenziale" mediante la creazione di un marchio qualità rilasciato dall'Ente camerale.

Le aziende agricole, coinvolte nel progetto, sono state messe in condizioni di operare nel rispetto dei requisiti di sicurezza dei processi e dei prodotti, garantendo trasparenza nella propria filiera produttiva ed assicurando la rintracciabilità del prodotto.

Inoltre, in fase progettuale, è stato redatto e fatto sottoscrivere dai responsabili aziendali un disciplinare di produzione concordato dai produttori e dalle associazioni di categoria.

Un team tecnico, coordinato dal **MultiLab**, ha provveduto ad effettuare periodiche ispezioni presso le aziende per verificare il rispetto delle buone pratiche agricole.

Allo scopo sono stati effettuati, in sede di sopralluogo, opportuni campionamenti di prodotti da sottoporre ad accertamenti analitici da parte del **MultiLab** (ricerca di pesticidi su frutto, terreno e foglie, esame chimico-fisico dei terreni, ecc.) necessari a verificare la conformità ai disciplinari di produzione e l'idoneità ad ottenere il marchio camerale.

I prodotti ortofrutticoli interessati sono in prevalenza: arance, mandarini, patate, finocchi, verza, cavolo, pomodori, rape, cavolfiore, zucchine, funghi, insalata, anguria, peperoni, fragole, melanzane.

Al termine del progetto, grazie alla creazione del marchio collettivo camerale, si potrà garantire al consumatore finale la genuinità e salubrità dei prodotti e la loro sicura provenienza. Questo comporterà un ritorno positivo in termini di valorizzazione dei prodotti locali con un incremento di valore aggiunto e riflessi, sicuramente positivi, sulla commercializzazione.

Allo stato attuale il progetto, della durata di tre anni, risulta nella fase di ultimazione.

Ultima modifica

Ven, 17/12/2010 - 19:41

