

Prodotto T1.2.1

CATALOGO DEI SERVIZI QUALIFICATI

Tipologia dei servizi qualificati da erogare in riferimento agli obiettivi del progetto e della filiera agrumicola.

Prodotto T1.21

CATALOGO DEI SERVIZI QUALIFICATI

Tipologia dei servizi qualificati da erogare in riferimento agli obiettivi del progetto e della filiera agrumicola.

PREMESSA

I servizi qualificati offerti alle imprese ricalcano gli obiettivi e i risultati attesi del progetto CITRUS e si basano sulle richieste delle imprese, così come indagato nel periodo di preparazione e scrittura del progetto stesso.

Pertanto, si parte dalla necessità di dare risposte alle esigenze del settore produttivo, per poi spaziare e giungere a quello della trasformazione artigianale, della promozione turistico-culturale e giungere a dare risposta a quelle imprese che intendono lavorare nei campi più avanzati delle trasformazioni creative.

Trasversalmente a tutte le attività di servizio, si intende supportare le imprese a rispondere alle esigenze del mercato, nel rispetto della sostenibilità ambientale e del riciclo/riuso delle cosiddette materie prime-seconde, in un'ottica di economia circolare.

IL CATALOGO

COLTIVAZIONE E PRODUZIONE

Dovranno essere forniti i servizi e le consulenze alle imprese impegnate sia nella produzione, sia nella ripresa produttiva degli impianti, in un'ottica di servizio complessivo agli obiettivi e ai risultati attesi dal progetto.

Si tratta di attività di servizi ad elevato valore aggiunto, vista la necessità di supportare la base delle attività d'impresa che giustificano il disegno di base del progetto CITRUS.

Elenco dei servizi e breve descrizione

1. Tecniche vivaistiche

L'attività di consulenza verterà soprattutto sulle tecniche che devono essere adottate a partire dalla gestione della semente e del materiale di propagazione agamico al fine di ottenere giovani piante da esitare sul mercato. L'insieme delle tecniche di propagazione e vivaismo è molto articolato e complesso e spazia dalla gestione delle piante madri (donatrici del materiale propagativo) alla gestione del materiale di propagazione stesso, alle tecniche di moltiplicazione, alla gestione del vivaio, fino alla consegna del materiale pronto per la messa a dimora.

2. Portainnesti

L'interazione tra i consulenti e gli operatori del settore verterà in particolare sulla scelta del migliore portainnesto in relazione alla specie e alla cultivar coltivata, nonché in relazione al tipo di suolo e alle condizioni agro-ambientali presenti. Si tratta di un settore in continua evoluzione e l'obiettivo della consulenza è quello di fornire risposte alle molteplici esigenze (es. interazione pianta-suolo; interazione pianta-disponibilità idrica; interazione pianta-fitopatie e fisiopatie; interazione portainnesto-marza).

3. Gestione del suolo e della coltivazione

La consulenza riguarderà la gestione dell'agrumeto sotto tutti i profili della coltivazione, dall'impianto, all'irrigazione, alla nutrizione, prendendo in considerazione sia gli aspetti strettamente agronomici che quelli impiantistici. Il supporto indicherà anche le più opportune sistemazioni agronomiche e idrauliche del suolo, finalizzate alla riduzione dell'erosione, alla gestione delle acque superficiali, alla conservazione della fertilità, nonché alla mitigazione delle conseguenze di eventuali eventi meteorici avversi, in epoca di mutamenti climatici.

4. Difesa fitosanitaria

Una specifica attività di servizio sarà dedicata alla difesa fitosanitaria. Il tema della difesa contro le avversità vegetali e animali è particolarmente importante e complessa, tenendo conto in modo particolare delle esigenze del mercato e di quelle ambientali. Saranno pertanto prese in esame le casistiche legate alla coltivazione integrata e alla coltivazione biologica degli agrumi, in un'ottica generale di sostenibilità ambientale delle pratiche fitoiatriche e di sicurezza per il consumatore.

5. Potatura

Tra le iniziative di servizio particolarmente importanti, in considerazione delle particolari caratteristiche fisiologiche degli agrumi e quindi direttamente impattanti sulla produttività dell'agrumeto, viene compresa nel catalogo quella dedicata alla gestione della chioma degli agrumi, sia in condizioni di normale conduzione o di riforma dell'impianto, sia in condizioni di avvio dello stesso.

6. Gestione della raccolta e del post raccolta

Viene dato supporto alla gestione della raccolta e del post raccolta dal punto di vista della conservazione della qualità del prodotto agrumicolo al termine del ciclo produttivo, ovvero al raggiungimento della maturità commerciale dei frutti. Specifiche operazioni in questa fase sono diverse sia in relazione alla tipologia di prodotto, sia in relazione alla destinazione dello stesso: alimentare o non alimentare.

7. Gestione degli incolti e loro rimessa in produzione

Uno degli aspetti ritenuti più importanti nel progetto, in quanto frutto delle richieste delle imprese, è quello di accompagnare le stesse nelle attività preparatorie di recupero dei terreni in cui sono presenti impianti agrumicoli, ma da tempo abbandonati o non coltivati. In questo caso, il servizio reso dal progetto terrà conto della molteplicità delle casistiche – dal ripristino dei terrazzamenti alle gestione delle acque superficiali alla ripresa dei portainnesti vivi e all'innesto con le varietà di interesse – e agli strumenti tecnico-finanziari necessari al raggiungimento dell'obiettivo.

8. Tutela e valorizzazione delle biodiversità

Attività di supporto, animazione ed accompagnamento dei produttori verso la tutela e la valorizzazione delle risorse genetiche locali.

TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI DELLA FILIERA AGRUMICOLA

Dovranno essere forniti i servizi e le consulenze alle imprese impegnate sia nella trasformazione, che nella commercializzazione, al fine di offrire le corrette informazioni merceologiche relative alla esitazione dei prodotti – sia quelli agricoli che quelli trasformati – sul mercato.

Per quanto riguarda la commercializzazione, la consulenza verterà sia sui prodotti trasformati a scopi alimentari, sia non alimentari. Per questi ultimi, l'interesse sul territorio è elevato, in quanto si tratta di trasformazioni innovative, che possibili applicazioni in diversi campi, da quello cosmetico a quelli farmaceutico.

Elenco dei servizi e breve descrizione

1. Trasformazione a scopi alimentari

Le tecniche di trasformazione alimentare sono molto diversificate in relazione al tipo di trasformato da ottenere (es. succo, marmellata, concentrato). Le conoscenze delle aziende artigianali di trasformazione devono essere aggiornate con le più recenti acquisizioni tecniche e tecnologiche. Tra i servizi si citano: aggiornamento dei sistemi di pastorizzazione; prodotti e metodi per la conservazione; sistemi e tecniche di estrazione di succhi e concentrati.

2. Trasformazione a scopi non alimentari

Ancora più complesse e articolate delle trasformazioni a scopi alimentari sono quelle a scopi non alimentari. L'uso degli agrumi, infatti, spazia dai profumi (solidi e/o liquidi) ai saponi, all'uso di estratti essenziali per l'inclusione in cere o altri supporti. Serve pertanto una attività di consulenza altamente specializzata e professionale. Tra i servizi ci citano: tipologia di estratti in relazione alla destinazione d'uso; tecniche di estrazione; sviluppo di formulazioni.

3. Norme e disciplinari di commercializzazione nei settori alimentare e non alimentare

Al fine di consentire attività di produzione e trasformazione professionali e in grado di soddisfare non solo le esigenze del consumatore/cliente finale, ma anche quelle dettate dalle regole di mercato e igienico-sanitarie, una specifica attività di supporto riguarderà l'aggiornamento delle imprese circa le norme e i disciplinari che regolano la commercializzazione sia nel settore alimentare, che in quello non alimentare.

VALORIZZAZIONE TURISTICA DEGLI AGRUMI

La valorizzazione turistica dei territori di progetto legata all'agrumicoltura è stata una delle attività avviate con il progetto "Mare di agrumi" ed ha dimostrato che il turista è interessato a vivere esperienze tematiche, legate anche al settore agrumicolo. Tali esperienze vanno nella direzione del godimento del panorama agrario, combinato con quello delle attività connesse (es. gastronomia, percorsi sensoriali e aromatici, servizi alla persona). Le imprese del settore turistico hanno la necessità di individuare al meglio sia cosa offrire al cliente, sia a quale tipologia di cliente rivolgere la propria offerta.

Elenco dei servizi e breve descrizione

1. Strategie di marketing territoriale

Il marketing territoriale è uno degli strumenti più importanti dedicati alla promozione e valorizzazione del binomio territorio - prodotto. Si tratta di una materia molto vasta, la cui conoscenza e le cui regole devono essere specificamente adattate alla realtà sviluppata dal progetto. La consulenza verterà sulla illustrazione delle strategie di marketing e sulla loro applicazione nel caso specifico dei prodotti di progetto e delle caratteristiche delle aziende richiedenti il supporto.

2. Turismo esperienziale legato ai territori di produzione agrumicola

Il turismo esperienziale è quella specifica area del settore turistico che appare di crescente interesse per attrarre un turismo attivo e interessato a conoscere le caratteristiche di un determinato territorio. Grazie alle conoscenze di soggetti specializzati in questo settore, sarà possibile offrire un supporto informativo e formativo alle imprese interessate, che hanno la necessità di individuare al meglio sia cosa offrire al cliente, sia a quale tipologia di cliente rivolgere la propria offerta.

3. Marchi, brevetti e certificazioni di prodotto

Un supporto particolarmente importante è quello legato alla protezione del valore aggiunto sviluppato dalle aziende ed alle imprese. Conseguentemente, sarà messo a disposizione un servizio di consulenza dedicato ad accompagnare e guidare le imprese nel complesso settore dei marchi e dei brevetti. Allo stesso modo, sarà dato un supporto alle aziende, finalizzato a comprendere al meglio quali certificazioni di prodotto - volontarie o regolamentate - possano essere le più idonee alla valorizzazione dei prodotti sul mercato.

VALORIZZAZIONE CREATIVA DEGLI AGRUMI E REIMPIEGO DEGLI SCARTI DI PRODUZIONE

La valorizzazione creativa degli agrumi e degli scarti di produzione è un settore nel quale le imprese più innovative possono trovare opportunità di business e quindi sbocchi commerciali. Da qualche tempo, la creazione di Novel foods o l'utilizzo di materie prime - seconde – nell'ottica del riutilizzo degli scarti – sono tra gli obiettivi di giovani imprese e start-up innovative i cui prodotti, materiali o immateriali, sono sempre più richiesti dal mercato dell'alto artigianato, della chimica fine o dell'industria.

Elenco dei servizi e breve descrizione

1. Gestione degli scarti di produzione e dei residui di produzione

Tra le opportunità di sviluppo imprenditoriale più interessanti e di maggiore prospettiva per il futuro vi è la gestione degli scarti di produzione e dei residui della produzione stessa. Specifiche iniziative di consulenza in questo campo sono fondamentali, in quanto si tratta di un settore nuovo in piena evoluzione e potenzialmente importante per lo sviluppo integrato e sostenibile delle imprese. La trasformazione delle cosiddette materie prime – seconde può essere indirizzata a diversi settori, da quello agricolo (uso del compost generato dagli scarti) a quello manifatturiero (produzione di filati per il settore tessile, oppure produzione di polimeri compostabili) a quello chimico (estrazione di sostanze chimiche e composti).

2. Utilizzo degli scarti agumicoli in una logica di economia circolare

Collegato al punto precedente, ma da questo nettamente distinto, è il tema dell'uso degli scarti di produzione all'interno di una logica di economia circolare. Specifiche attività di servizio saranno fondamentali per guidare le imprese più innovative verso la gestione degli scarti destinati a specifiche trasformazioni, nonché verso i particolari processi di lavorazione finalizzati all'ottenimento di nuove materie prime.

3. Novel foods e alimenti funzionali: ideazione, produzione e commercializzazione

La galassia dei cosiddetti Novel foods si arricchisce costantemente di prodotti innovativi che potrebbero essere di grande interesse e importanza per le aziende che si interessano di trasformazione alimentare. A titolo di esempio, si possono citare i super succhi, gli alimenti aromatizzati, in sostitutivi del sale, i prodotti nutraceutici. Una consulenza specialistica in questo campo appare strategica per l'innovazione delle imprese.