



Programma  
di Sviluppo Rurale  
**PSR CAMPANIA**  
2007/2013

I Quaderni dell'Innovazione  
Risultati raggiunti con la Misura 124  
del PSR Campania 2007/2013

Valorizzazione  
e tracciabilità  
del vino campano

# I Quaderni dell'Innovazione

Risultati raggiunti con la Misura 124  
del PSR Campania 2007/2013



Programma  
di Sviluppo Rurale  
**PSR CAMPANIA**  
2007/2013

# Valorizzazione e tracciabilità del vino campano



Fondo europeo agricolo  
per lo sviluppo rurale:  
l'Europa investe  
nelle zone rurali

Unione Europea



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



Assessorato Agricoltura

**Coordinamento Generale****Direzione Generale per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali**

Unità Operativa Dirigenziale "Tutela della qualità, Tracciabilità dei prodotti agricoli e zootecnici, Servizi di Sviluppo Agricolo"

**Responsabile Piano di Comunicazione del PSR Campania 2007/2013**

Maria Passari

**Gruppo di Comunicazione del PSR Campania 2007/2013**

Francesco Basile, Maurizio Cinque, Giovanni De Rosa, Andrea Moro

**Referente della Misura 124 del PSR Campania 2007/2013**

Emiddio de Franciscis di Casanova

**Introduzione**

Luciano D'Aponte

**Elaborazione dati statistici**

Emilia Casillo, Eleonora Tufi

[www.agricoltura.regione.campania.it](http://www.agricoltura.regione.campania.it)

**Testi**

A cura dei responsabili scientifici dei progetti

**Coordinamento Tecnico**

Chiara Salerno - CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria)

ex INEA - sede per la Campania

[www.inea.it](http://www.inea.it)

**Realizzazione**

DigitCampania

[www.digitcampania.it](http://www.digitcampania.it)

**Stampa**

EDISTAMPA SUD srl - 81010 Dragoni (CE) - Italy

[amm@edistampa.com](mailto:amm@edistampa.com) • [edistampasud@pec.it](mailto:edistampasud@pec.it)

*Si ringraziano i collaboratori, le aziende partner, gli Enti di ricerca, le Università e tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione del Volume.*

*I partenariati sono riportati per ciascun progetto in un paragrafo dedicato.*

## **SOMMARIO**

<i>Viticoltura e innovazione</i> .....	5
--	---

## **I PROGETTI**

<b>AGLIANICONE</b> .....	11
--------------------------	----

<b>RSAMNIUM</b> .....	21
-----------------------	----

<b>VITIS</b> .....	31
--------------------	----

<b>ZOVISA</b> .....	41
---------------------	----



## *Viticultura e innovazione*

*Negli anni novanta, mentre tutte le regioni vitivinicole del mondo concentravano la propria attenzione sui vitigni “internazionali”, la Campania ha operato una scelta diversa.*

*Ha scoraggiato, e in alcuni casi vietato, l’impianto di vigne con i vitigni internazionali e ha puntato sui vitigni autoctoni.*

*Nelle 15 D.O.C. e 4 D.O.C.G. campane non vi è presenza di vitigni internazionali.*

*Questa scelta, unitamente all’impegno di tanti viticoltori e produttori campani, è alla base dell’attuale successo dei vini campani.*

*Lo studio sui vitigni autoctoni è stato avviato con il programma di selezione clonale e ampieografica della vite per migliorare, mediante il collaudo di materiale clonato e virus controllato, il livello genetico e sanitario del materiale di moltiplicazione, adeguandolo ai più elevati standard qualitativi imposti dal mercato e alla legislazione nazionale e comunitaria.*

*Tale programma ha permesso, inoltre, di promuovere la salvaguardia delle risorse genetiche e la difesa della biodiversità in generale evitando la perdita di un patrimonio genetico di grande valore; riordino, recupero, valutazione e valorizzazione di vitigni autoctoni minori, anche mediante la caratterizzazione molecolare.*

*Attraverso questo lungo ed articolato lavoro sono stati individuati oltre 100 vitigni, un numero che non ha pari in nessuna delle aree viticole del mondo e molti di questi, ultimati i necessari studi, sono stati inseriti nel registro nazionale delle varietà di vite.*

*Il 6° Censimento Generale dell’Agricoltura del 2010 ha rilevato, in Campania, 41.665 aziende che destinano le proprie superfici alla coltivazione della vite (circa il 31% del totale aziende agricole regionali). Le superfici destinate alla coltivazione sono 23.281 ettari, il 4% della SAU regionale.*

*La vite caratterizza i paesaggi agricoli di tutta la regione. È presente, infatti, in 521 dei 550 comuni della Campania. In termini di numerosità aziendale Salerno è al primo posto in classifica con 11.744 aziende, seguita da Benevento, Avellino, Caserta e Napoli. In termini di superfici è la provincia di Benevento ad occupare il primo posto con 10.527 ettari, seguono nell’ordine Avellino, Salerno, Caserta e Napoli.*

*La viticoltura si concentra nell’area nord-est. In particolare, nei territori delle province di Benevento e Avellino, areali che trovano nelle loro caratteristiche orografiche un enorme vantaggio per la produzione di uva di altissima qualità.*

*La produzione si attesta intorno ai 1.2000.000 hl di vino con una percentuale di vino a DOCG e DOC pari a circa il 18,5%; la produzione di vino a IGT è pari a circa il 13%.*

*Da tali dati si evince come la produzione di vini di pregio ha ampi margini di aumento, coprendo i vini a marchio meno di un terzo della produzione regionale.*

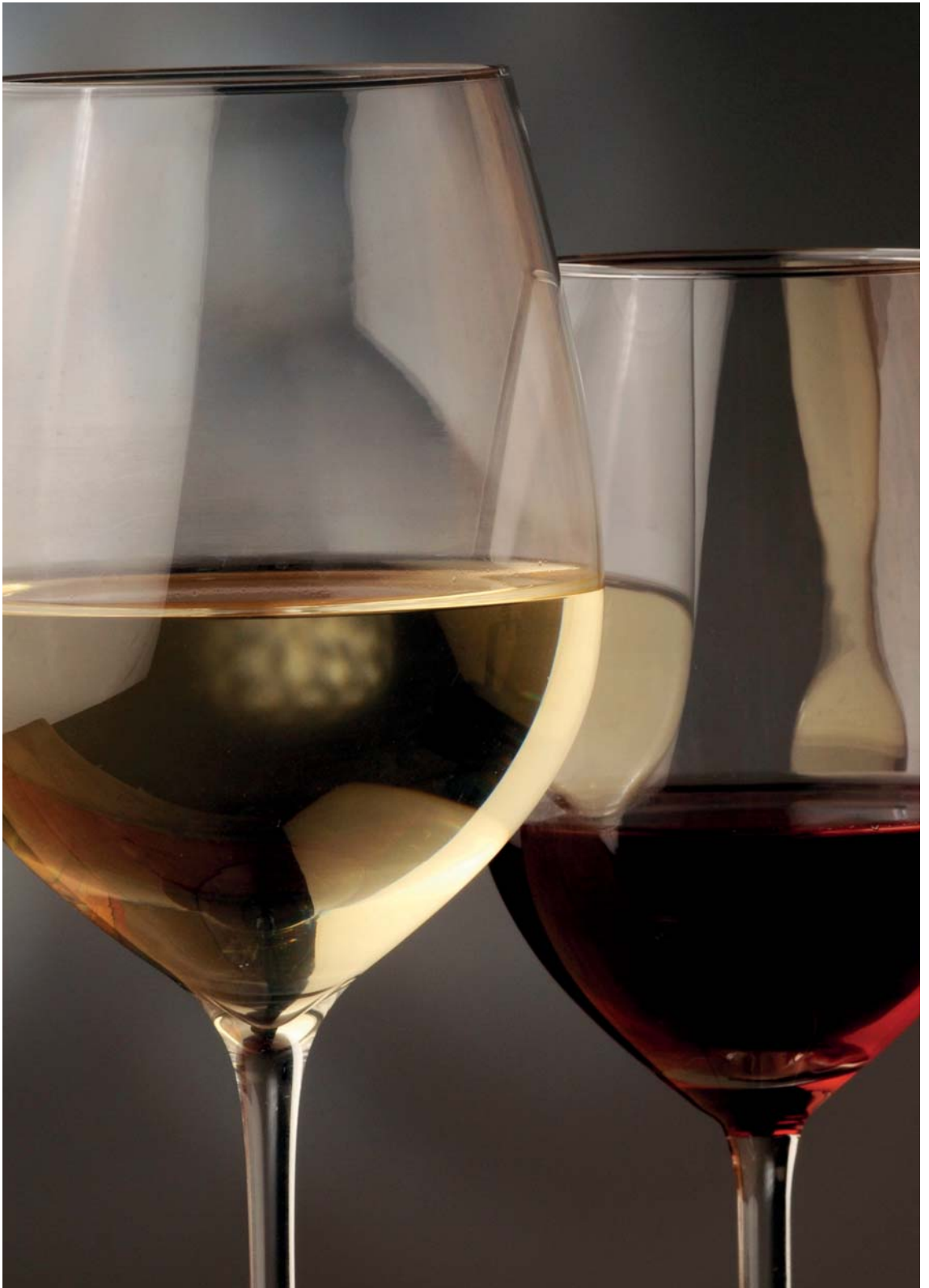
*Il successo dei vini campani, negli ultimi anni, è testimoniato da un export triplicato negli ultimi 10 anni che ha superato, nel 2014, i 40 milioni di euro e che ha collocato la Campania nelle prime regioni come incremento dell'export.*

*La viticoltura campana è caratterizzata, come dicevamo, dall'origine autoctona dei principali vitigni coltivati ma anche dall'origine vulcanica dei terreni, nella maggior parte dei vini a marchio regionali.*

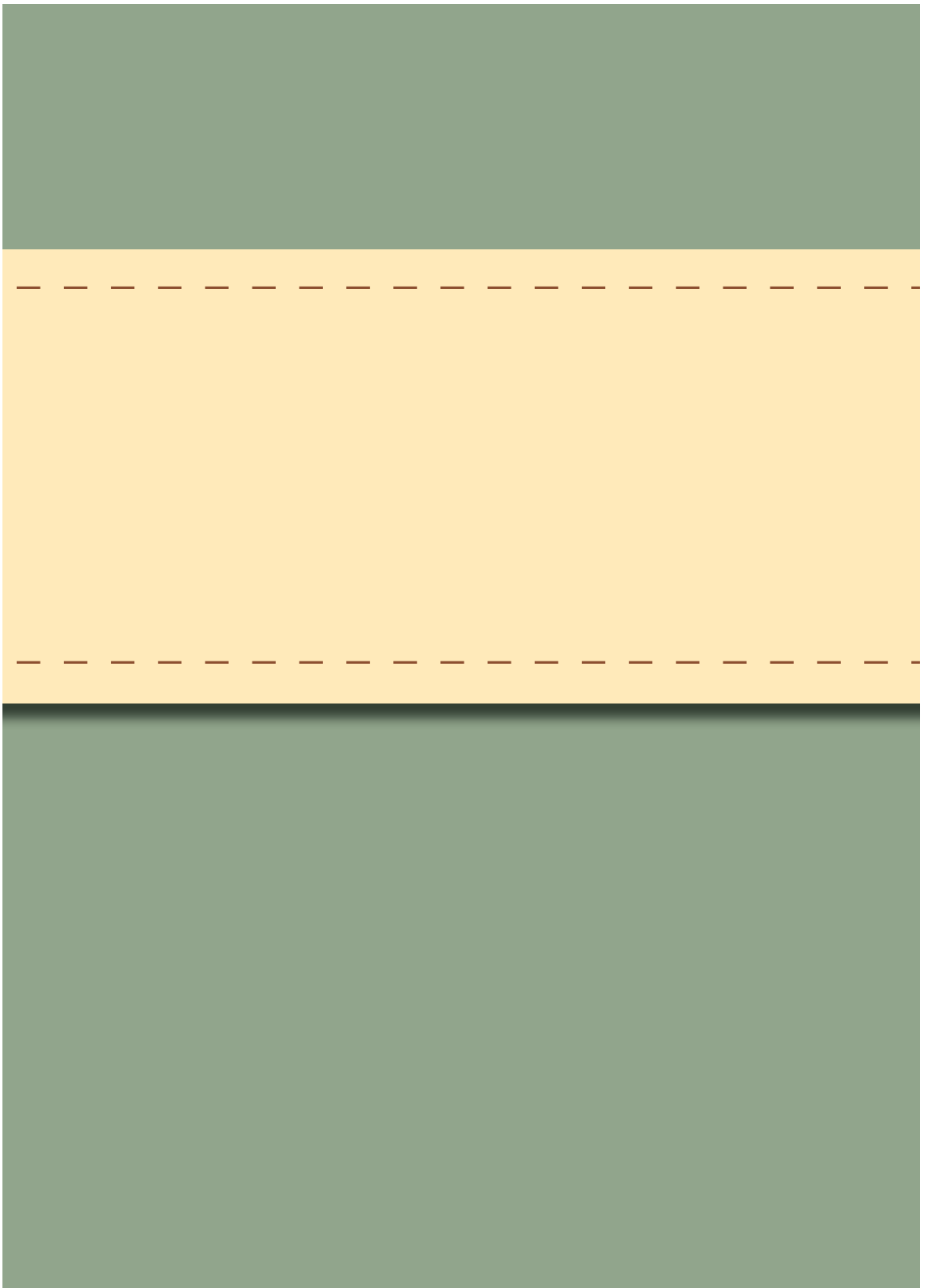
*Alle tre DOCG irpine (Taurasi, Greco di Tufo, Fiano di Avellino) si è aggiunta di recente la DOCG beneventana Aglianico del Taburno.*

*Altra caratteristica della viticoltura regionale il suo posizionamento in zona collinare o montana: solo il 4% è situato in pianura, il 79% in collina e il restante 17% in zona montana.*

*Per raggiungere gli obiettivi che il mondo del vino campano si prefigge le attività di ricerca e sperimentazione messe in campo dalla Misura 124 del PSR campano offrono validi contributi, dal campo dei vitigni autoctoni, alla zonizzazione aziendale sino all'individuazione di nuove tipologie di vini.*









I PROGETTI



---

# AGLIANICONE

Tecnologie Avanzate in Viticoltura  
ed Enologia. Per un Vino innovativo  
ottenuto dal Vitigno Aglianicone

---



## *L'idea*

L'azienda Viticoltori De Conciliis è una realtà fortemente legata al territorio Cilento. Le attività che caratterizzano l'azienda sono da sempre improntate alla passione per la propria terra e le tradizioni locali, curiosità e voglia di innovazione nel mondo del vino legato ad un'agricoltura rispettosa della natura.

Nel corso degli anni, circa 20 di lavoro, l'azienda si è caratterizzata per un forte spirito innovatore passando da pratiche agricole tradizionali al biologico e biodinamico e in vinificazioni e affinamento ugualmente rispettose dei prodotti naturali.

In quest'ottica, la ricerca di un vitigno antico, praticamente abbandonato, che avesse caratteristiche di vinificazione interessanti ha portato alla scoperta dell'Aglianicone, così denominato nel Cilento, uva molto simile all'aglianico, di cui pare essere un progenitore.

Il vitigno di origine è stato identificato in un vigneto di Monteforte Cilento, presenta delle caratteristiche di resistenza nei confronti dei comuni patogeni della vite per cui molto adatto alle coltivazioni biologiche.

A parità di condizioni climatiche raggiunge la maturità fenologica prima dell'aglianico e presenta dei tannini meno aggressivi del suddetto. Inoltre, risultano molto interessanti le caratteristiche estrattive (colore e aromatiche).

In questo contesto, in collaborazione con l'Università Federico II di Napoli e l'Università della Basilicata, si è deciso di portare avanti in maniera sistematica un'attività di trasferimento relativa alla valorizzazione del vitigno, partendo da superfici aziendali e coinvolgendo in tale ricerca altri produttori situati in diversi areali del Cilento. Il Cilento è un territorio molto complesso con tipologie orografiche, climatiche e pedologiche molto diverse, questo ha permesso di stabilire anche zone di elezione per la coltivazione.



*Dettaglio delle foglie di uve di Aglianicone*

## *Il progetto*

Il progetto Aglianicone ha avuto come obiettivo l'approfondimento delle conoscenze relative al vitigno autoctono campano Aglianicone di cui si è fatta promotrice l'azienda DE Conciliis, attraverso l'uso di tecnologie avanzate.

Tali tecnologie sono:

- applicazione di un sistema geofisico (geoprofiler) utilizzando il principio dell'elettromagnetismo indotto al fine di valutare la variabilità spaziale delle caratteristiche dei suoli (tessitura e grado di saturazione idrica) le quali, maggiormente, influenzano la qualità e la quantità dell'uva. Durante il corso del progetto, sono state condotte analisi di resistività nelle differenti fasi cronologiche della vite (fioritura, allegazione, invaiatura, raccolta e riposo vegetativo);
- applicazione della spettroscopia di risonanza magnetica nucleare per la valutazione dei metaboliti presenti nel prodotto uva e vino Aglianicone derivanti dalle zone individuate dalle misure geoprofiler.

▼ *Vigneto Aglianicone De Conciliis Agropoli - loc. Destre*



Il metaboloma di quel vino ottenuto per via NMR e poi elaborato con tecniche di statistica multivariata per giungere a raggruppamenti statistici significativi che presentano la certificazione del terroir di uva e vino Aglianicone.

Insieme alle due tecniche avanzate descritte, sono state applicate anche tecniche biotecnologiche per la valutazione dell'apparato genico del clone del vitigno Aglianicone. In particolare è stato condotto un campionamento stratificato sul territorio dell'origine geografica dei differenti tipi tradizionali di vitigni. Da questi il DNA genomico totale purificato è stato sottoposto ad analisi genetiche molecolari al fine di valutare le distanze genetiche dei vini tradizionali. Inoltre, il sequenziamento del DNA, tramite appropriati marcatori molecolari, ha rappresentato una tecnica per l'identificazione di mutazioni diagnostiche del vitigno per la sua tracciabilità. Altri tipi di analisi di tipo tradizionali, quali il peso, il ph, l'analisi dell'acidità totale, oltre la lettura rifrattometrica del mosto per la determinazione zuccherina e la determinazione del profilo aromatico con tecniche s.p.e. e gas-cromatografiche hanno comportato il collocamento territoriale tra le unità produttive.





## *Il partenariato*

Il partenariato è composto dal responsabile ATS Viticoltori De Conciliis Prignano Cilento (SA), azienda impegnata da più di 20 anni nella ricerca e nella valorizzazione dei vitigni autoctoni del Cilento. Altri partner, l'Università di Napoli Federico II, l'Università della Basilicata Dipartimento delle culture Europee Mediterraneo, il Centro L.U.P.T. dell'Università degli studi di Napoli Federico II.

Un importante contributo, nell'ambito dell'intero progetto, è stato rappresentato dall'impiego, per la prima volta per lo studio di acini di uva, della sonda HRMAS, che è una sonda NMR, relativamente innovativa, così come lo è stata la riformulazione di una sequenza di impulsi NMR, atta ad eseguire in modo veloce ed efficace la multi soppressione dei segnali dell'etanolo nell'analisi dei vini. Il modello di indagine e valutazione adottato contiene un'elevata trasferibilità ad altre aziende campane attive sul mercato internazionale, interessate alla ricerca di metodologie avanzate per la tracciabilità e certificazione di vini di pregio. Inoltre, le tecniche proposte sono altamente innovative e potenzialmente capaci di aiutare le produzioni vitivinicole tipiche italiane di uno strumento oggettivo di difesa di qualità e rintracciabilità territoriale.



*Fase fenologica del germogliamento*

## *Gli obiettivi*

Il primo obiettivo da raggiungere era legato, come evidenziato, alla ricerca di un vitigno antico che avesse caratteristiche di vinificazione interessanti. Lo studio ha portato alla scoperta dell'Aglianicone, uva molto simile all'aglianico, di cui pare essere un progenitore.

Si è, quindi, scelto di portare avanti un'attività di trasferimento relativa alla valorizzazione del vitigno, partendo da superfici aziendali e coinvolgendo altri produttori situati in diversi areali del Cilento. Il Cilento è, infatti, un territorio molto complesso con tipologie orografiche, climatiche e pedologiche molto diverse. Questo ha permesso di stabilire anche zone di elezione per la coltivazione.

Oltre ad approfondire le conoscenze sul vitigno autoctono campano Aglianicone si è portato avanti il progetto sulla sostenibilità ambientale che diventa, così, un valore aggiunto alla qualità del vino. Uno strumento di marketing, soprattutto quando è adottato da un intero territorio. Nel nostro caso, il Cilento.



## *L'innovazione*

La principale innovazione, insieme a quelle già descritte nei precedenti paragrafi (il progetto è interamente basato su tecniche innovative) è rappresentata dall'impiego, per la prima volta per lo studio di acini di uva, della sonda HRMAS, che è una sonda NMR, relativamente innovativa, così come lo è stata la riformulazione di una sequenza di impulsi NMR atta ad eseguire, in modo veloce ed efficace, la multi soppressione dei segnali dell'etanolo nell'analisi dei vini. Il modello di indagine e valutazione adottato contiene un'elevata trasferibilità ad altre aziende campane attive sul mercato internazionale, interessate alla ricerca di metodologie avanzate per la tracciabilità e certificazione di vini di pregio. Inoltre le tecniche proposte, proprio perché altamente innovative, sono potenzialmente capaci di aiutare le produzioni vitivinicole tipiche italiane dotandole di uno strumento oggettivo di difesa di qualità e rintracciabilità territoriale.



*Caratteristiche del suolo*



*Uve di Aglianicone*

## *Il futuro*

L'uso delle diverse metodologie di valutazione risulta utile nell'offrire maggiori elementi di giudizio ai policy makers e ai produttori nella scelta di sistemi di gestione e di prodotti più sostenibili. Per quanto riguarda i produttori, l'analisi del ciclo di vita del prodotto, uva da vino, può rappresentare la strada per una migliore gestione delle risorse naturali disponibili, un minor consumo delle stesse e quindi una maggiore durata del business, l'ottenimento di risparmi di costi, il mantenimento e l'incremento delle quote di mercato, la valorizzazione del territorio a cui associato un'elevata qualità ambientale, di migliorare la comunicazione e i rapporti con i consumatori e, infine, di promuovere l'immagine aziendale anche a livello internazionale.

A fine progetto si è avuta la costituzione di un'associazione per la tutela e la valorizzazione dell'Aglianicone da parte di tutti i produttori che hanno collaborato alla produzione dello stesso.



*Uve di Aglianicone*



RSamnium



## *L'idea*

RSamnum nasce dall'analisi di due delle più importanti filiere produttive del settore agroalimentare italiano: la olearia e la vitivinicola. I mercati collegati a queste due filiere hanno avuto un notevole incremento negli ultimi anni, soprattutto per quanto riguarda l'uso di prodotti tipici, di cui è nota la provenienza e di cui sono garantite le tecniche produttive. I consumatori si sentono protetti e tutelati da tali prodotti. D'altronde, il consumatore di oggi non è quello di 10, 20 o 30 anni fa; è un consumatore attento ed esigente. La tracciabilità di ciò che sta per comprare è un requisito fondamentale e ineludibile e le informazioni presenti sulle normali etichette delle bottiglie che compra non gli bastano più. Le etichette tradizionali sono lacunose e, soprattutto, non coprono l'intera gamma di informazioni a cui i consumatori vogliono poter accedere. Immaginiamo, ad esempio, un generico consumatore che all'atto dell'acquisto di una bottiglia d'olio voglia sapere di più circa le zone di origine o le varietà delle olive. Egli non ha modo di accedere a tutta questa gamma di informazioni. Informazioni che possono far protendere per una scelta di acquisto piuttosto che per un'altra. Ecco, quindi, che si viene a creare un gap di conoscenza. L'unico modo per sanarlo risiede nell'informattizzazione di tutte le fasi del processo produttivo mediante una tecnologia che consenta la tracciabilità: il nostro progetto punta sulla tecnologia RFID (Radio Frequency Identification) quale elemento abilitante per la realizzazione di sistemi informativi di nuova generazione che consentano la raccolta e la condivisione di informazioni lungo l'intero ciclo di vita dei prodotti vitivinicoli ed oleari. Tale tecnologia, infatti, consente di identificare in modo univoco un prodotto durante tutta la sua vita: dalla raccolta delle materie prime nel campo di origine fino all'acquisto della singola bottiglia da parte del cliente finale, passando attraverso le singole fasi del processo di trasformazione, l'imbottigliamento e la distribuzione.



## *Il progetto*

Rsamnium è una piattaforma prototipale e realizzata con il contributo strategico del Centro Regionale Information Communication Technology – CeRICT, che fa uso della tecnologia RFID per consentire la gestione della tracciabilità alle aziende del settore oleario e vitivinicolo. Sebbene i requisiti della piattaforma siano stati derivati dall’analisi di tali settori, nel cui ambito si è anche sviluppata la sperimentazione, Rsamnium è facilmente applicabile ad altri settori del comparto agroalimentare. Il progetto si propone di raccogliere e gestire le informazioni dell’intero processo di business dell’azienda. I dati sono raccolti sul campo, durante tutte le fasi della lavorazione, fino alla vendita. Il cliente finale potrà poi accedere a tali informazioni usando una apposita “app” per smartphone dotati di tecnologia NFC (Near Field Communication). Il singolo prodotto è dotato di un’etichetta che rappresenta la sua carta d’identità elettronica. Avvicinando il telefono cellulare all’etichetta sono visualizzati, direttamente sullo schermo del cellulare, tutti i dati relativi alle singole fasi di produzione del prodotto. RSamnium consente di raccogliere e condividere i dati utili all’intera filiera permettendo una certificazione della provenienza e della qualità del prodotto. Grazie a questa innovazione, quindi, il cliente conosce tutta la storia del prodotto: dal campo allo scaffale.



*Marketing itinerante del progetto*



## *Il partenariato*

Rsamnium nasce da una partnership così costituita:

- CeRICT SCRL: come soggetto coordinatore e responsabile del progetto;
- R4I S.r.l con sede in Contrada Ponte Valentino(BN): si occuperà dello sviluppo, progettazione e messa in opera dell'intera infrastruttura hardware/software di RSamnium;
- Frantoio "Terra Vecchia" S.r.l con sede in Via Moro A. Frasso Telesino (BN): presso questo frantoio sarà resa operativa la prima installazione pilota di Rsamnium atta a dimostrare l'effettiva applicazione del progetto nel settore agroalimentare oleario;
- Cantina "Masseria Vigne Vecchie" S.r.l con sede in Contrada Sala, Solopaca (BN): presso questa cantina sarà rese operativa la seconda installazione pilota di Rsamnium atta a dimostrare l'effettiva applicazione del progetto nel settore agroalimentare della viticoltura.

Inoltre, relativamente al supporto strategico, è doveroso richiamare il ruolo della Cia (Confederazione Italiana Agricoltori).

## *Gli obiettivi*

Obiettivo di Rsamnum è integrarsi nella filiera produttiva di un generico settore agroalimentare allo scopo di creare valore aggiunto lungo tutti i suoi stadi: dalla raccolta del prodotto grezzo fino alla vendita del prodotto finito. Tutto questo mediante la creazione di un nuovo tipo di etichetta, un'etichetta "intelligente", capace di dare al cliente tutte le informazioni di cui necessita per prendere le proprie scelte di acquisto. Questa etichetta non solo è in grado di fornire essa stessa informazioni, ma è anche la chiave per l'accesso ad altre informazioni dislocate nella Rete. Ad esempio, quest'etichetta intelligente può farci visitare il sito web dell'azienda da cui provengono le olive con cui è stato prodotto l'olio che si sta per acquistare. Ovviamente una tale etichetta non è più cartacea, ma elettronica, e come detto in precedenza basata su tag RFID. La tracciabilità del prodotto, tramite l'etichetta intelligente, propone la valorizzazione e la promozione del territorio e delle aziende conferitrici o di trasformazione che ne fanno parte. In particolare, l'etichetta intelligente di RSamnum promuove:

- Aziende conferitrici: il cliente finale può ricevere informazioni circa le singole aziende conferitrici da cui provengono i lotti di raccolta del prodotto grezzo (olive, uva). In questo modo si promuovono i processi di raccolta.
- Aziende di trasformazione: il cliente finale viene a conoscenza del frantoio o della cantina di trasformazione. In questo modo si promuovono i processi di trasformazione.
- Varietà di prodotto grezzo: il cliente finale può ampliare la conoscenze di varietà di prodotto a lui già note o conoscerne di nuove. In questo modo si promuove la biodiversità.
- Comuni di coltivazione: il cliente finale è in collegamento diretto con le zone di coltivazione del prodotto che sta per acquistare. In questo modo si promuove il territorio.

## *L'innovazione*

L'innovazione apportata dal progetto è un'innovazione di processo. RSannium interviene sulla filiera produttiva di un generico settore agroalimentare allo scopo di rendere tracciabile il prodotto lungo tutti i suoi stadi evolutivi: dalla raccolta del prodotto grezzo sul campo fino all'acquisto del prodotto finito da parte del cliente finale. La componente tecnologica non è però da trascurare. Una caratteristica fondamentale di tale innovazione di processo è, infatti, l'adozione integrata della tecnologia RFID ai fini della tracciabilità e di un'architettura pervasiva per favorire la raccolta e la fruizione delle informazioni. La creazione di una "app" per il cliente finale consente la diffusione capillare dell'innovazione apportata. Le innovazioni apportate da RSannium possono essere ricondotte a tutti gli attori della filiera. In particolare:

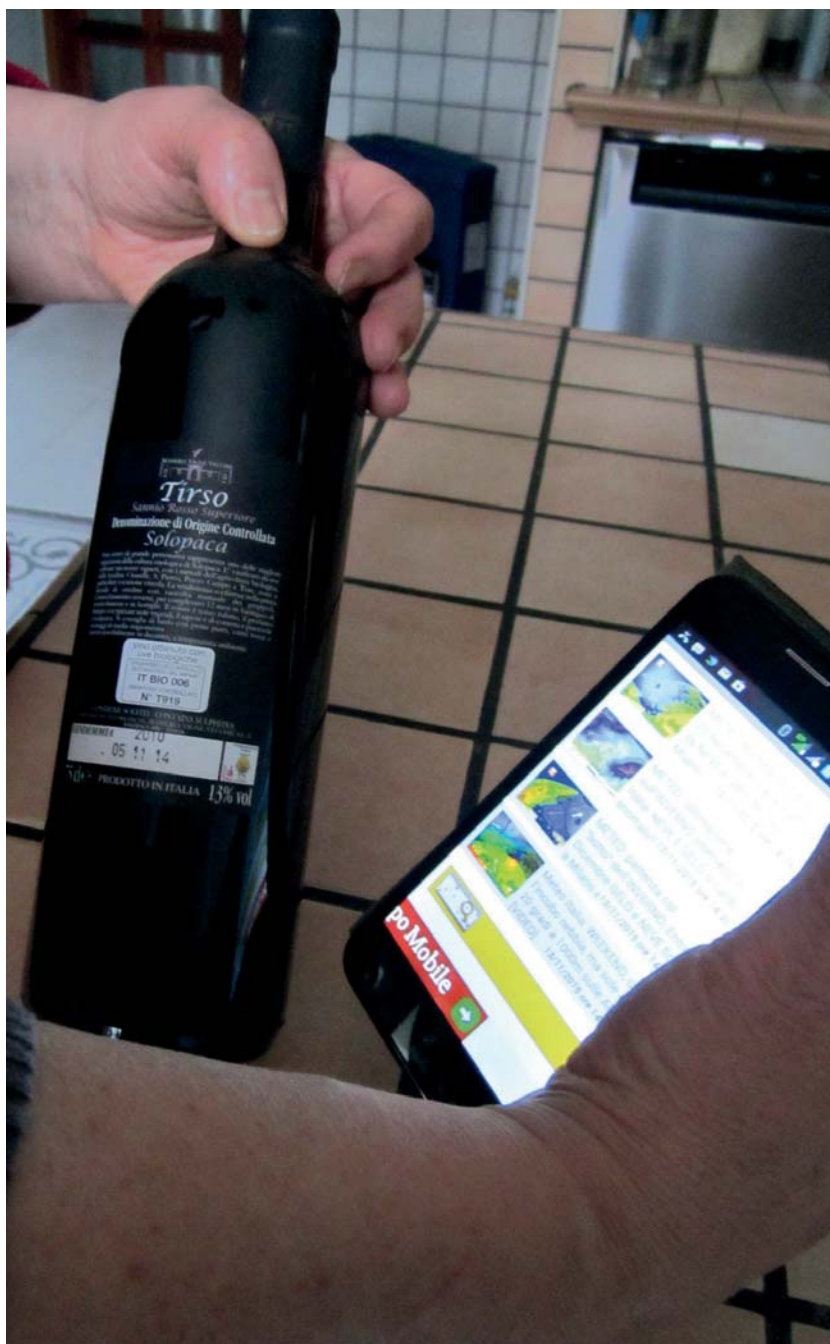
**Coltivatore:** L'origine della sua raccolta (i comuni, le varietà, le condizioni di raccolta) viene a trovarsi riconosciuta e resa persistente.

**Azienda di Trasformazione:** ogni azienda di trasformazione saprà sempre il tipo di raccolta che prende in consegna. In questo modo ogni azienda di trasformazione avrà sempre sotto controllo l'origine e la composizione dei lotti in trasformazione e imbottigliati in termini di zona di raccolta, di varietà di origine, di quantità apportate da parte del singolo con feritore.

**Cliente:** utilizzando l'app ogni cliente potrà visualizzare rapidamente le informazioni di tracciabilità scritte su ogni tag posto sulla singola bottiglia di prodotto finito (olio, vino). Informazioni relative alle zone, varietà e conferitori di origine. Oltre a queste informazioni è possibile scriverne sul tag della singola bottiglia delle altre che possono ampliare come si vuole il ventaglio di informazioni a cui il cliente finale potrà accedere (mappa zone di raccolta, info sulle singole aziende conferitrici).



*Toccando la bottiglia tutte le informazioni di filiera direttamente sullo schermo*



## *Il futuro*

A fine progetto saranno messe in opera due installazioni pilota presso un frantoio e una cantina. La prima sarà installata presso il frantoio “Terra Vecchia” di Frasso Telesino. La seconda presso la cantina “Masseria Vigne Vecchie” di Solopaca. All’interno del frantoio e della cantina saranno poste in esercizio diverse postazioni di lavoro. Ognuna si identifica in un’applicazione desktop che copre una particolare fase di trasformazione del prodotto grezzo (olive o uva). Tutte le postazioni comunicheranno fra loro mediante un server centrale.

Sarà attivato un sito web detto del “Quaderno di campagna” utilizzato dai conferitori del frantoio e della cantina relative alle due installazioni pilota. Mediante il sito ogni conferitore potrà inserire i dati costitutivi della propria azienda e registrare le colture dei vari appezzamenti e delle particelle della stessa. Inoltre, per il riconoscimento di ogni conferitore presso il frantoio o cantina saranno messi a disposizione degli opportuni cartellini di riconoscimento. Ogni cartellino conterrà al suo interno un tag RFID che identificherà univocamente il singolo conferitore.

Sarà resa disponibile un’app per smartphone ad uso sia dei conferitori delle due installazioni pilota che del cliente finale. Essa consente ai conferitori di creare i lotti di raccolta del prodotto grezzo (olive e uva) che saranno poi trasportati presso il frantoio o la cantina per la trasformazione in prodotto finito. Ogni lotto di raccolta sarà univocamente identificato mediante un’opportuna etichetta RFID. L’applicazione è ad uso anche del cliente finale. Mediante tale applicazione il cliente potrà, prima dell’acquisto, conoscere tutte le informazioni relative ad una bottiglia di olio o di vino che sta per acquistare e proveniente dalle due installazioni pilota da cui sopra. Informazioni quali le varietà di olive da cui è stato prodotto l’olio o le zone di origine da cui tali olive sono state raccolte fino alle singole aziende conferitrici delle stesse.

---

# V.I.T.I.S.

Valutazione dell'attitudine  
delle uve Falanghina ed Aglianico,  
coltivate nel Sannio, alla produzione  
di vino spumante di qualità

---





## *L'idea*

L'idea del progetto nasce da una serie di riflessioni maturate nel corso degli ultimi anni, tra gli operatori della filiera vitivinicola sannita ed il mondo della ricerca scientifica. L'areale beneventano rappresenta circa il 50% della viticoltura campana, e dispone di un potenziale enologico di elevata qualità che trova ancora molteplici difficoltà ad integrarsi commercialmente nel contesto competitivo regionale, nazionale ed internazionale. Tale potenziale enologico è ancora caratterizzato da produzioni di vini comuni non a marchio geografico. La struttura organizzativa della filiera vitivinicola è contraddistinta dal ruolo determinante delle Cantine Sociali che, però, non hanno saputo darsi strategie commerciali condivise. I principali vitigni, Aglianico e Falanghina, sono caratterizzati da una straordinaria attitudine alla produzione di vini fermi e spumanti di qualità che stentano, però, a trovare una remunerazione del tutto soddisfacente. Per fornire una risposta alle criticità evidenziate bisogna agire su più fronti, ricercando un nuovo posizionamento per tutte le categorie di vino in modo da prepararsi a poter soddisfare le diverse richieste di mercato con strategie di offerta differenziate e innovativi modelli operativi. Per dare nuovo slancio al comparto, è emersa una forte domanda di innovazione, con particolare riferimento ai vini spumanti di qualità a forte identità territoriale, il cui mercato è in costante crescita, intendendo agire così sulla diversificazione dell'offerta produttiva, sulla tipizzazione territoriale delle produzioni, sul legame tra areale di produzione e prodotto, sulla creazione di reputazione territoriale e di nuovo valore. Questo significa mettere insieme la genomica per identificare il trascrittoma dell'Aglianico e della Falanghina sanniti; l'enologia per valutare gli areali di produzione più vocati e selezionare ceppi di lieviti autoctoni; l'economia e il marketing per la valorizzazione commerciale delle innovazioni sperimentate.



*Imbottigliamento dello spumante*

## *Il progetto*

Grazie ai diversi soggetti coinvolti, il progetto VITIS consente di valutare l'attitudine delle uve Falanghina ed Aglianico, coltivate nel Sannio, alla produzione di vino spumante di qualità. Fondamentale, a tal fine, è l'apporto di genetisti ed enologi del Dipartimento di Agraria dell'Università Federico II, i quali, in virtù delle proprie competenze, consentiranno di "tipizzare" i vitigni coltivati nel Sannio e di individuare le tecniche e le modalità di produzione maggiormente in grado di assicurare un prodotto di alta qualità. Ciò si verifica mediante: l'identificazione e lo studio delle caratteristiche di tipicità e unicità dei vitigni, attraverso campionamento del materiale vegetale, estrazione degli acidi nucleici (DNA e RNA), identificazione dei metaboliti primari, secondari e volatili, sequenziamento del genoma e del trascrittoma; studio del potenziale enologico degli areali attraverso la caratterizzazione delle uve, la loro vinificazione con l'utilizzo di lieviti commerciali ed autoctoni e la realizzazione di vini spumanti attraverso la combinazione di vini base Falanghina ed Aglianico; questo consente di stabilire i migliori areali di coltivazione, razionalizzare e standardizzare la tecnologia di produzione dei vini spumanti, individuare tipologie di vino innovative in modo da creare maggiori opportunità di mercato per le produzioni viticole dell'areale beneventano. Parallelamente, il gruppo facente capo al dipartimento di Diritto, Economia, Management e Metodi Quantitativi (DEMM) dell'Università del Sannio ha svolto una serie di attività atte a valutare le caratteristiche socio-economiche del contesto di riferimento della filiera vitivinicola, la capacità di adattamento alle innovazioni, la sostenibilità economica delle stesse, l'impatto ambientale, la capacità di penetrare nuovi mercati e la valorizzazione commerciale. "La Guardiense", quale soggetto capofila, ha supportato le sperimentazioni nonché le analisi economico-gestionali e di marketing, collaborando all'individuazione dei siti maggiormente idonei all'ottenimento di basi spumante; al campionamento del materiale vegetale necessario; alla selezione di ceppi di lievito utili alla spumantizzazione; all'analisi chimica e sensoriale dei vini durante la presa di spuma; alla definizione di protocolli di lavorazione mirati all'ottenimento di prodotti di qualità; all'individuazione di forme e strategie di valorizzazione commerciale nonché di azioni innovative di marketing e comunicazione.



- ▲
- Arrivo delle uve al centro sperimentale*
- Caratterizzazione analitica*
- Gestione delle vinificazioni*

## *Il partenariato*

Un forte contributo è stato dato dalla Cooperativa La Guardiense, in questi anni, affinché sul territorio beneventano potesse attivarsi e consolidarsi un vero processo di coesione territoriale anche attraverso l'elaborazione condivisa tra aziende, istituzioni, università, centri di ricerca e partenariato economico-sociale, di un progetto comune di sviluppo territoriale. A tal fine, La Guardiense ha fatto parte, fin dalla prima ora, al fianco del Consorzio di tutela vini Sannio DOP e della Camera di Commercio di Benevento, del gruppo di promotori che hanno deciso di utilizzare le opportunità offerte dal PSR 2007-2013 della Regione Campania, segnatamente in riferimento alla Progettazione Integrata di Filiera, nell'ambito della quale era prevista anche la realizzazione di progetti a valere sulla misura 124. Quindi, in seguito ai risultati raggiunti dai gruppi di ricerca dell'area agronomica ed enologica del Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II", nell'ambito del progetto T.E.R.R.O.I.R.S. (finanziato dal MiPAAF), che ha messo a punto un vero e proprio passaporto genetico dei principali vitigni autoctoni dell'areale sannita, Aglianico e Falanghina, sequenziandone i rispettivi DNA, è stato ideato il progetto V.I.T.I.S.. Il partenariato è costituito oltre che da La Guardiense, in qualità di soggetto capofila, e dal Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II" anche dal Dipartimento di Diritto, Economia, Management e Metodi Quantitativi (DEMM) dell'Università del Sannio il cui ruolo riveste una fondamentale importanza per l'elaborazione di dati economici e di marketing di supporto all'intera filiera e ai nuovi prodotti sperimentati.

## *Gli obiettivi*

Attraverso le attività previste, finalizzate a valutare l'attitudine delle uve Falanghina e Aglianico coltivate nel Sannio alla produzione di vino spumante di qualità, sono perseguiti i seguenti obiettivi specifici:

- aumentare la competitività attraverso l'introduzione di nuove tecnologie ed innovazioni, sostenibili e responsabili, di prodotto e di processo;
- promuovere l'internazionalizzazione delle imprese e delle produzioni;
- migliorare la corrispondenza dei prodotti e dei processi agli standard qualitativi richiesti dal mercato finale;
- creare nuovo valore economico, ambientale, sociale.

In generale, il progetto si propone un duplice contributo, al territorio e alla filiera: qualificare la viticoltura e l'enologia del Sannio, dando un'identità oggettiva alle sue produzioni; individuare tipologie produttive che potrebbero costituire uno sbocco alternativo e qualificante per il potenziale di vendemmia beneventano, soprattutto di quello delle pianure vitate. Per quanto riguarda l'aspetto della tipicità, va sottolineato che il prodotto viene concepito come un "veicolo" del territorio di riferimento, caratterizzato da un proprio passaporto genetico certificato non solo dal suo DNA ma anche caratterizzato dal proprio trascrittoma, accrescendone la conoscenza in Italia e all'estero, vero e proprio fattore strategico e di qualità "distintiva" legata allo specifico sistema territoriale. Questo potrebbe contribuire a promuovere, in forme e modalità nuove, la filiera vitivinicola sannita, nonché incrementare il turismo del vino, con ricadute positive sull'occupazione, oltre che sulla valorizzazione e conservazione del sistema paesaggistico e ambientale. Un ulteriore aspetto è legato alla possibilità di produzione, in loco, ed alla conseguente utilizzazione di lieviti autoctoni al fine di favorire una maggiore tipizzazione delle produzioni.

## *L'innovazione*

L'innovazione principale che il progetto VITIS si propone riguarda la realizzazione di un vino spumante di alta qualità realizzato da uve Falanghina e Aglianico coltivate nel Sannio, caratterizzato da un forte elemento di tipicità. Si tratta di un prodotto fortemente innovativo e distintivo, inscindibilmente legato al territorio di riferimento, che potrebbe costituire oltre che un'utile opportunità di diversificazione produttiva, una inedita strategia di sviluppo territoriale. Si intende porre le condizioni per favorire la più ampia diffusione possibile del nuovo prodotto. Innanzitutto, dal punto di vista produttivo, va messa in evidenza l'intenzione di individuare gli areali maggiormente vocati alla produzione di vini spumanti, vinificarne le uve con lieviti autoctoni e fornire, attraverso i risultati della ricerca, maggiori informazioni sul potenziale enologico dell'areale beneventano. In tal modo, il prodotto diverrà ulteriormente legato al territorio, costituendo, potenzialmente, uno stimolo per lo sviluppo imprenditoriale dell'area. In secondo luogo, si ritiene che il prodotto possa, proprio grazie al forte elemento di tipicità, essere agevolmente collocato sul mercato nazionale e internazionale. A tal fine, tra le attività che saranno realizzate nel progetto si include l'individuazione di forme e strategie di valorizzazione commerciale del prodotto.



*Falanghina del Sannio*



## *Il futuro*

La realizzazione del progetto lascerà in eredità al territorio: un patrimonio di conoscenze altamente innovative; un sistema di relazioni “stabilizzate” con il mondo della ricerca scientifica; un nuovo prodotto a “forte caratterizzazione identitaria”; tecniche produttive sostenibili sia di campagna che di cantina; visioni più contestualizzate e consapevoli su come approcciare il mercato globale; reali possibilità di incrementare la competitività delle imprese, attraverso meccanismi di concentrazione e standardizzazione dell’ offerta intorno ad un prodotto “scientificamente riconosciuto” come identitario; nuove possibilità al mondo del turismo enogastronomico e strategie inedite di valorizzazione e difesa del paesaggio agrario.

---

# ZoViSA

## Zonazione Viticola a Scala Aziendale

---



## *L'idea*

La produzione di vini di qualità in Campania è la condicio sine qua non per i viticoltori di oggi che vogliono competere nei mercati locali e globali. Ma la sola qualità non è sufficiente, oggi il consumatore di vino è divenuto esigente e tende sempre più a valorizzare la diversificazione, la tipicità e l'originalità del prodotto, specie se ad esso è possibile associare peculiarità riconducibili alle zone di produzione. Fatta questa premessa, il progetto nasce dall'idea di collaudare una metodica di indagine pedo-ambientale messa a punto dal gruppo di ricerca in Pedologia, afferente al DiA (Dipartimento di Agraria) dell'Università Federico II di Napoli, in collaborazione con il CNR – Isafom di Ercolano, il cui obiettivo è la zonazione viticola a scala aziendale, affiancando al classico approccio pedologico lo studio delle proprietà e dei processi idrologici dei suoli e l'utilizzo di modelli di simulazione su base fisica. Effettuare una zonazione significa individuare e differenziare sul territorio (es. all'interno del vigneto) delle zone o delle aree che, per talune caratteristiche fisiche, chimiche e climatiche, possono essere considerate diverse tra loro ma omogenee al loro interno. Il risultato di questo tipo di indagine è la possibilità di studiare le intrinseche relazioni esistenti tra le caratteristiche del territorio (es. tessitura, proprietà chimiche e fisiche dei suoli, caratteristiche climatiche) e le proprietà dei "prodotti della terra" (in questo caso uva e vino) per comprenderne la natura esaltandone le peculiarità. Un'azienda sottoposta ad uno studio di zonazione potrà sfruttare le informazioni ottenute ed adattare le proprie attività in maniera specifica alle differenti zone individuate.



*Una delle aree di studio. Il vigneto dell'azienda Quintodecimo (Mirabella Eclano - AV)*

## *Il progetto*

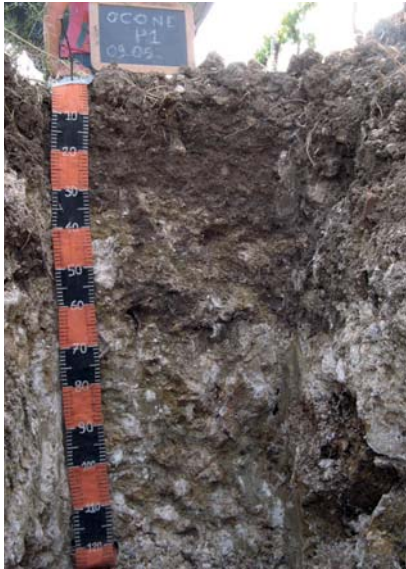
Con questo progetto abbiamo realizzato una zonazione viticola a scala aziendale (microzonazione) in 2 aziende campane site nelle province di Benevento ed Avellino. Il progetto mirava a delimitare all'interno del vigneto dei pedo-ambienti funzionalmente omogenei per le risposte del sistema suolo-pianta-atmosfera. Questo ha consentito di studiare sull'intera superficie aziendale i fattori che caratterizzano e legano il vino in cantina all'ambiente in cui esso viene prodotto. L'approccio è caratterizzato dall'utilizzo di strumenti innovativi come i modelli idrologici per la simulazione del bilancio idrico nel suolo, le tecniche geofisiche e di distribuzione spaziale dei dati (es. geostatistica). Tali strumenti, affiancati alle classiche metodiche d'indagine pedo-ambientale, consentono di ottenere informazioni spazialmente continue, gestite in ambiente GIS sotto forma di mappe digitali.

Il progetto può essere schematicamente suddiviso nelle seguenti fasi:

Procedura di microzonazione: individuazione dei pedo-ambienti omogenei mediante: (i) indagine esplorativa; (ii) campionamento pedo-idrologico; (iii) analisi ed elaborazione dati; (iv) applicazione modellistica idrologica per la stima dello stress idrico; (v) analisi G.I.S. per l'elaborazione e la restituzione cartografica della microzonazione;

validazione della metodica applicata e caratterizzazione delle microzone: verifica della corrispondenza spaziale tra le zone individuate e le risposte del vitigno, in termini sia di fisiologia delle piante (rispetto al fenomeno dello stress idrico) che di caratteristiche organolettiche del vino, mediante: (vi) monitoraggio della crescita vegetativa; (vii) misura della risposta fisiologica a condizioni di stress idrico; (viii) microvinificazione e analisi chimico-sensoriali dei vini prodotti.

Il progetto, in aggiunta al focus principale ha previsto anche dei contributi a due scale spaziali diverse: distrettuale e regionale. Sono state quindi effettuate una procedura di mesozonazione (scala di distretto) ed una di macrozonazione (scala regionale). Le zonazioni prodotte sono state rese consultabili in forma di mappe digitali tramite strumenti webgis appositamente sviluppati: [www.progettozovisa.it](http://www.progettozovisa.it)



▲  
*In alto a sinistra. Campagna pedologica. Apertura di un profilo di suolo (Az. Ocone, Ponte - BN).  
In alto a destra. Campagna pedologica. Apertura di un profilo di suolo (Az. Quintodecimo, Mirabella  
Eclano - AV).  
In basso. Il monitoraggio delle proprietà idrologiche dei suoli (sonde TDR e tensiometri collegati  
al datalogger);*

## *Il partenariato*

Il progetto è stato realizzato attraverso la costituzione di un'Associazione Temporanea di Scopo (ATS) tra il DiSSPAPA (Dipartimento di Scienze del Suolo della Pianta dell'Ambiente e delle Produzioni Animali - Università di Napoli Federico II; attualmente Dipartimento di Agraria DiA), l'ISAFOM (Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo - CNR), l'Azienda agricola DEL MONTE srl di Ponte (BN), e l'Azienda agricola QUINTODECIMO di Mirabella Eclano (AV).

L'idea di costituire il partenariato nasce dalle finalità stesse della misura 124 del PSR che ha finanziato il progetto, vale a dire “il collaudo, l'adozione e la diffusione di innovazioni tecnologiche”. I gruppi di ricerca dell'Università e del CNR coinvolti hanno voluto partecipare al bando con l'intento di collaudare una metodica messa a punto da tempo ed i cui risultati erano stati, sino a prima del progetto ZoViSA, adoperati principalmente per finalità di natura scientifica e non ancora pratico-applicativa. La scelta delle due aziende partner è stata quasi obbligata, essendo esse da sempre interessate all'innovazione in senso generale ed alla ricerca di soluzioni tecnologiche in grado di garantire da un lato un valore aggiunto alle proprie produzioni e dall'altro una migliore gestione delle attività, sia in campo che in cantina. Le aziende da subito infatti hanno mostrato interesse verso la nostra metodica per la “micro zonazione” partecipando attivamente alle diverse fasi del progetto.

## *Gli obiettivi*

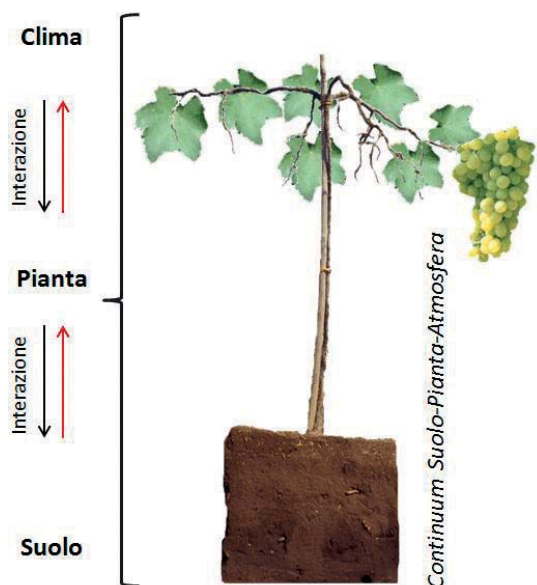
L'obiettivo specifico di questo progetto è stato la messa a punto e il collaudo di una metodica innovativa per la zonazione viticola a scala aziendale. Una metodica che ha affiancato alle classiche indagini pedologiche un approccio allo studio del territorio che prevede l'utilizzo di modelli di simulazione fisicamente basati (per la stima dei bilanci idrici del sistema suolo-pianta-atmosfera), di tecniche per la spazializzazione di dati puntuali (es. geostatistica), di strumentazioni geofisiche (es. EM38) per la misura qualitativa, indiretta e non invasiva di proprietà quali il contenuto idrico dei suoli e le variazioni tessiturali. Questo approccio si basa sul lavoro integrato di pedologi, idrologi del suolo, esperti in viticoltura ed enologi e può essere applicato a diverse scale di indagine, dalla nazionale a quella regionale sino alla scala aziendale. L'obiettivo è quello di studiare il sistema agricolo ed il suo "funzionamento" al fine di produrre ed organizzare per zone omogenee le informazioni utili ad ottimizzare la gestione agronomica dei vigneti ed i procedimenti di vinificazione delle uve, consentendo anche di differenziare le scelte colturali e di lavorazione.

Nello specifico, i risultati del progetto contribuiscono ad ottimizzare la gestione agronomica del vigneto fornendo alle aziende partner indicazioni utili sulla variabilità spaziale o geografica dei fattori microclimatici, dei suoli e delle loro caratteristiche chimiche e fisiche. Il metodo ed i risultati potranno essere divulgati alle aziende campane del settore, con l'obiettivo di sensibilizzare i produttori verso approcci moderni a tematiche a loro ben note, ed apportare un incremento al valore aggiunto delle loro produzioni. Le ricadute sulla filiera e sul territorio sono evidenti. Nel primo caso si può affermare che aziende provviste di dati e mappature di zonazione ottenuti con un approccio fisico allo studio del territorio, così come descritto, potranno ottimizzare in termini sia qualitativi che quantitativi le proprie produzioni, con la possibilità di rivendicare in etichetta le caratteristiche pedoambientali dei propri vigneti. Nel secondo caso, un aspetto importante da sottolineare è la potenziale ottimizzazione delle operazioni colturali a scala territoriale. Questo si traduce ad esempio in un utilizzo differenziato (adeguato alle caratteristiche pedoambientali specifiche) di fertilizzanti, anticrittogamici, lavorazioni, irrigazioni (dove necessarie), ecc.



## *L'innovazione*

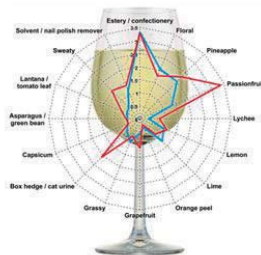
La zonazione è un metodo conosciuto ed applicato da decenni in campo vitivinicolo. L'innovazione del progetto ZoViSA sta nelle tecniche adoperate per “zonare” le aziende partner. In particolare, l'utilizzo di modelli fisicamente basati consente di caratterizzare da un punto di vista dinamico il sistema suolo-pianta-atmosfera. In pratica i modelli di simulazione ci danno la possibilità di osservare dei fenomeni che variano nel tempo, come ad esempio i bilanci idrici dei suoli, anche considerando scenari agro-ambientali diversi (cambiamenti del clima o delle pratiche agricole) e quindi ci consentono anche di fare delle previsioni. Allo stesso tempo, le simulazioni basate su dati storici forniscono informazioni sul “comportamento medio” dei suddetti sistemi. Parallelamente, l'utilizzo di tecniche di indagine geofisica, rapide, poco costose e non invasive e le elaborazioni geostatistiche ci danno la possibilità di spazializzare, “mappare” le caratteristiche e le proprietà fisiche e chimiche dei suoli. L'integrazione di queste informazioni in ambienti GIS sintetizza i diversi “strati di dati” in una mappatura di zonazione ad una scala di dettaglio variabile a seconda delle esigenze e della qualità dei dati di partenza (densità delle osservazioni e dei campionamenti). La diffusione del metodo adoperato può avvenire attraverso lo sviluppo di piattaforme informatiche Web-GIS come quella realizzata per il progetto ZoViSA ([www.progettozovisa.it](http://www.progettozovisa.it)). Queste piattaforme consentono di pubblicare on-line (con accesso libero o protetto da password) le mappe prodotte, sia alla scala aziendale che alle scale comprensoriali o regionali. L'evoluzione di queste tecnologie consente oggi di realizzare piattaforme web-GIS con le quali l'utente (es. viticoltore) può interagire anche caricando propri dati (mappe e dati analitici), che in seguito a verifiche qualitative possono essere integrati nel sistema e “partecipare” alle elaborazioni per la zonazione. Sistemi così concepiti, vale a dire con un approccio partecipativo degli utenti, garantirebbero un'evoluzione nel tempo della qualità e del dettaglio delle mappature e dei dati pubblicati sul web.



- Radiazione solare
- Ventosità
- Temperatura
- Umidità
- Piogge



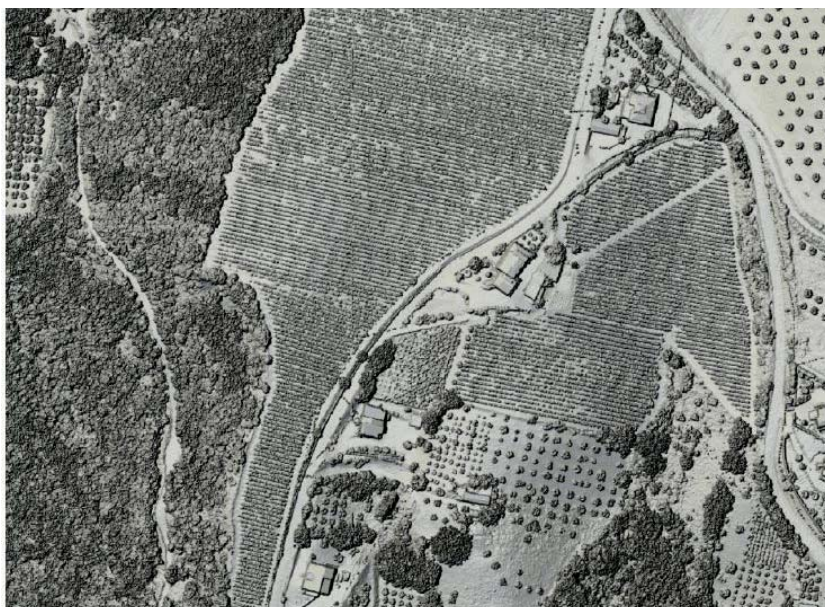
- **Risposta qualitativa** delle uve: (pH, antociani, polifenoli)



- **Qualità del vino**



- Caratteristiche fisiche e chimiche
- Quota, pendenza ed esposizione
- Profondità
- Limitazioni nella radicazione
- **Stress idrico**



▲ In alto. L'idea del progetto schematizzata

In basso. Il DEM ad alta risoluzione di una delle due aziende partner;

## *Il futuro*

Il progetto ZoViSA si è concluso con la pubblicazione on-line delle mappature di zonazione e relativi dati prodotti, tutto tramite un sistema Web-GIS costruito appositamente. Nello specifico sono state realizzate 4 mappature, due delle quali a scala aziendale (aziende partner), una a scala comprensoriale (un areale di circa 20.000 ha, la Valle Telesina - BN) ed una a scala regionale (Regione Campania). Nelle aziende partner la zonazione è stata prodotta adoperando anche un modello di simulazione idrologico e le tecniche di misurazione geofisica in pieno campo. In Valle Telesina alle classiche indagini pedo-ambientali sono stati associati i dati di simulazione modellistica alla scala dell'unità pedologica, su cartografia 1:50000. Alla scala regionale si è proceduto con le classiche elaborazioni in ambiente GIS su dati pedo-ambientali (dati pedologici, geologici, morfologici e climatici). La piattaforma Web-GIS è liberamente utilizzabile ed è strutturata in modo che l'utente possa visualizzare ed interrogare le mappe prodotte. Alla scala comprensoriale e regionale è possibile disegnare una "propria area di interesse" e visualizzare all'interno di essa la mappatura di zonazione ed i relativi dati analitici. Tramite questo sistema ed a queste scale di indagine, gli utenti possono ricevere informazioni aggregate sulle proprie aree di interesse. La speranza per il futuro prossimo è quella di cogliere l'interesse di utenti che attraverso il web-GIS ZoViSA vogliono "scoprire di più" sui propri vigneti, partecipando attivamente allo sviluppo ulteriore del sistema che punta a mappature di zonazione caratterizzate da un dettaglio dei dati sempre maggiore.





**EDISTAMPA**  
EDITORE

---

stampa ed allestimento

**EDISTAMPA SUD S.R.L.**

Località Pezza, Zona Industriale snc - 81010 Dragoni (CE) - Italy  
*amm@edistampa.com • edistampasud@pec.it*

La raccolta "I quaderni dell'innovazione" nasce con l'intento di valorizzare il percorso di animazione e divulgazione delle iniziative progettuali finanziate e realizzate attraverso la misura 124 **"Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo e alimentare e settore forestale"** del PSR Campania 2007-2013. I progetti in questione hanno riguardato sia lo sviluppo di nuovi prodotti con conseguente nascita di nuovi sbocchi di mercato, sia i nuovi processi che portano all'introduzione di sistemi di lavoro sostenibili e innovativi, volti a migliorare l'organizzazione delle attività delle produzioni e dei mercati mediante la sperimentazione di nuove macchine e attrezzature con attenzione alle performance ambientali.

Ciascun quaderno raccoglie le esperienze maturate dai partenariati nell'ambito della realizzazione dei progetti, caratterizzate innanzitutto dalla cooperazione fra attori diversi, imprese agricole e agroalimentari, enti di ricerca, ecc per l'implementazione di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo, alimentare e forestale, con particolare attenzione ai comparti riconosciuti come prioritari (tabacco, cereali e leguminose da granella) e/o caratterizzanti l'agricoltura campana (quali il vitivinicolo e l'ortofrutticolo). Contestualmente anche le riforme Health Check hanno trovato in Campania un considerevole riscontro sia per quanto attiene le operazioni legate al risparmio idrico che alle innovazioni connesse al miglioramento del comparto lattiero-caseario bovino; la collana è stata completata da un volume dedicato alle operazioni innovative ad impatto trasversale, in risposta ai diversi fabbisogni emergenti nei rispettivi ambiti di riferimento. L'esperienza fatta dalla Regione Campania nella attuazione 2007 - 2013 della Misura 124 assume ancora maggiore interesse, avendo implementato la governance della misura nella passata programmazione secondo quelli che poi sono divenuti gli indirizzi della Misura 16 "Cooperazione" nella rivoluzionaria impostazione del PSR 2014 - 2020, che fa dell'innovazione e del sistema della conoscenza la leva di sviluppo e realizzazione di ciascun programma di sviluppo rurale regionale. Ciò fa assumere alle iniziative realizzate ed all'esperienza fatta in Campania nel suo complesso quella di vero e proprio laboratorio di innovazione delle forme e delle politiche di intervento a sostegno dell'agroalimentare e del mondo rurale.



[www.agricoltura.regione.campania.it](http://www.agricoltura.regione.campania.it)



Pubblicazione realizzata con il cofinanziamento del FEASR  
Misura 511 del PSR Campania 2007-2013