



## Regione Campania STAPA-CePICA di Avellino



### **PROGETTO “FRUTTA ANTICA D’IRPINIA”**

La presenza in Irpinia di una frutticoltura fatta di varietà minori di elevata qualità organolettica, l'interesse dimostrato dalle aziende agricole e da parte di enti pubblici per il loro recupero e valorizzazione nonché la rilevanza economica ed occupazionale che dette produzioni possono rivestire, come prodotti di nicchia, hanno sollecitato lo scrivente Settore ad organizzare un progetto specifico per la frutticoltura irpina cogliendo le opportunità offerte dal programma regionale “Montagna Viva”.

Il progetto, in collaborazione tra lo STAPA-CePICA di Avellino, l'Amministrazione Provinciale, le Comunità Montane, il GAL “Verde Irpinia”, i Comuni e le aziende interessate con il coordinamento dell'Istituto Sperimentale di Frutticoltura di Caserta (ISF), sarà realizzato sottoscrivendo uno specifico protocollo di intesa, avrà una durata di 3 anni, e si svolgerà secondo il seguente piano di azione:

**A. Selezione delle varietà/ecotipi:** le indagini effettuate a partire dal 2001 per l'individuazione dei prodotti tradizionali (DM 350/99) e nel 2005 per il progetto speciale di area - curato dagli ispettori fitosanitari - hanno consentito di individuare 10 gruppi di mele e di altra frutta minore da salvaguardare (*mela sergente, chianella, gentile, limoncella, limoncellona, capo di ciuccio, purtuallo, mela bianca di Grottolella, mela bianca/bianco striata, gruppo delle mele imperatore – catone/zitella*).

La selezione e la moltiplicazione del materiale individuato sarà curata dall'ISF, previa apposita convenzione con la Regione Campania, prelevando gemme e rametti dalle piante più vecchie di ciascun gruppo, che successivamente verranno utilizzate per la realizzazione degli astoni.

**B. Realizzazione dei campi:** i campi saranno assegnati con bando di concorso e realizzati secondo precise norme tecniche relative alla dimensione (1.200/2.400 mq - 100/200 piante), alle varietà (da 10/20 piante per varietà-ecotipo/campo), al portainnesto (M26 e similari), al sesto (3x4 metri), alla forma di allevamento (palmetta/vaso/spindel), adattandole alle specifiche necessità aziendali; i costi per la preparazione del campo e quelli successivi saranno a carico delle aziende che aderiscono al progetto.

**C. Interventi successivi:** in fase successiva, con la collaborazione dell'Amministrazione Provinciale, Comunità Montane, GAL e Comuni, si svolgeranno le seguenti azioni:

1. *Consulenza territoriale e Corsi di formazione dedicati* - per individuare le tecniche di conduzione più appropriate e nello specifico:
  - forme di allevamento e produzione
  - consulenza fitosanitaria e di fertilizzazione
  - corsi di formazione per potatura
  - forme di aggregazione e cooperazione, realizzazione di reti aziendali;
2. *Analisi Qualitativa:* da effettuare con Istituti di Ricerca per valutare le:
  - caratteristiche merceologiche e di conservazione;
  - caratteristiche qualitative e sensoriali (analisi specifiche e panel test);
  - tecniche di trasformazione più appropriate;
3. *Interventi territoriali* – seminari tecnici, realizzazione di materiale informativo, comunicati su stampa locale, partecipazione ad eventi, mercatini;
4. *Azioni di marketing* – realizzazione di un piano di comunicazione e di materiali ad hoc per la vendita del prodotto.