

Il progetto sperimentale dei Servizi allo sviluppo durerà tre anni

## L'ISOLA PRODURRÀ PATATE-SEME CERTIFICATE

**PRESTO I PATATICOLTORI** siciliani non dovranno più acquistare tuberi-seme dall'estero. Ciò grazie al progetto sperimentale dei Servizi allo sviluppo dell'assessorato regionale Agricoltura, il cui responsabile scientifico è Giovanni Mauromicale, docente presso l'ateneo catanese.

In Sicilia la



superficie coltivata a patata nel biennio 2005-2006 ha raggiunto circa 10 mila ettari, con una produzione di circa 178 mila tonnellate di tuberi. La nuova iniziativa, che si svolgerà nel corso di tre anni e che produrrà patata-seme certificata, avrà il duplice vantaggio di rendere questa produzione sostenibile da un punto di vista economico ed ecologico. «La produzione di tuberi-seme certificati in Sicilia consentirebbe ai produttori siciliani, che oggi acquistano da Olanda, Germania, Austria, l'abbattimento dei costi di produzione», spiega Salvatore Restuccia, coordinatore della filiera Patata dei Servizi allo sviluppo. In alcune annate il costo elevato del "seme" ha contribuito a limitare la convenienza economica della coltura. Le prove sperimentali per la produzione di tuberi-seme verranno avviate dall'Unità operativa di Sant'Agata di Militello (Messina), con due varietà: a buccia rossa e buccia gialla. «Il progetto punta, inoltre, a ridurre al minimo l'utilizzo degli azotati, con

una coltivazione a basso impatto ambientale – prosegue Restuccia –. Per una razionale gestione della concimazione azotata, bisogna conoscere la risposta produttiva della pianta nelle particolari condizioni ambientali in cui si svolge il ciclo della coltura extrastagionale. La ricerca nasce in questo quadro e il suo obiettivo è quello di valutare, studiando le differenti varietà, la possibilità di ridurre gli attuali apporti di azoto». Questa sperimentazione verrà realizzata a Spadafora (Me), Giarre (Ct), Ispica (Rg) e Marsala (Tp) su differenti tipologie di terreno. Lo studio prevede la semina di 15 varietà di patata. Per valutare gli input di azoto verranno utilizzate due varietà, con cinque livelli di concimazione azotata: 0, 100, 200, 300, 400. Durante il ciclo biologico verrà monitorato il contenuto di azoto totale, ammoniacale e nitrico nel terreno, nella pianta e nei tuberi. A fine ciclo verranno valutate la resa e la qualità dei tuberi con riferimento al contenuto di nitrati. [g.m.]

Al via il calendario dei corsi promossi dal Corfilcarni

## LA FORMAZIONE SOTTO CONTROLLO

**UN PROGRAMMA DI 11** corsi di formazione per migliorare l'efficienza delle aziende agroalimentari siciliane. Messo a punto per il 2009 dal Corfilcarni (Consorzio siciliano per la ricerca nella filiera carni), sarà aperto a tutte le figure del comparto, con lo scopo di fornire strumenti che possano non soltanto qualificare le produzioni locali, ma anche migliorare l'operato aziendale, con un riscontro diretto in termini di aumento della produttività e di riduzione dei costi di gestione. Braccio operativo sarà il Gruppo di controllo e certificazione (Gcc) del Consorzio, organismo di controllo accreditato Sinert e autorizzato dal ministero per le Politiche agricole alimentari e forestali, sotto la direzione di Stefano Simonella. «In linea con le politiche di sviluppo dell'assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana, siamo impegnati a promuovere la cultura della qualità e a sostenere il sistema della certificazione di prodotto», spiega Vincenzo Chiofalo, presidente del Consorzio – strumento indispensabile per garantire la sicurezza alimentare ai consumatori e assicurare un reddito al produttore». Per Chiofalo, infatti, «una delle più impellenti necessità del comparto agroalimentare odierno è quella di offrire dei prodotti la cui origine, qualità e caratteristiche siano facilmente



identificabili dal consumatore finale tramite sistemi di certificazione e di tracciabilità di filiera». I corsi di formazione, tenuti da esperti professionisti, permetteranno tramite lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche di acquisire le conoscenze necessarie per una corretta applicazione della certificazione volontaria di prodotto e di conoscere le normative di settore oltre che le metodologie da usare in termini di gestione della sicurezza alimentare e certificazione della qualità. Il dettaglio dei corsi di formazione è scaricabile dal sito [www.corfilcarni.it/gcc](http://www.corfilcarni.it/gcc). [a.r.]