

Un progetto di cooperazione per la competitività del Basilico genovese DOP

Innovazione di processo e qualificazione della produzione: dalla gestione della coltivazione alla tracciabilità e valorizzazione commerciale

L'agricoltura ligure, e il basilico non fa eccezione, è caratterizzata da una debolezza strutturale che la rende poco competitiva sui mercati globali e poco idonea a venire incontro alle esigenze del consumatore (in primis filiera corta e qualità del prodotto). Il Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola (CeRSAA), azienda speciale della Camera di Commercio, da ormai un ventennio opera a stretto contatto con gli agricoltori e le istituzioni regionali per promuovere questa eccellenza ligure. Si tratta di un percorso che ha portato nel 2006 alla concessione della DOP al "Basilico genovese". In tale occasione, per iniziativa della Provincia di Genova, è stato istituito il Parco del Basilico, con l'obiettivo di promuovere lo sviluppo del territorio del ponente genovese, a partire dalla pregiata produzione del basilico. Il Parco del Basilico ha promosso la partecipazione dei soggetti economici ed istituzionali che operano al suo interno, al PIF "Parco del Basilico: agricoltura, territorio e prodotti di qualità del ponente genovese". Nell'ambito del PIF è stata avviata la misura 124 "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e settore forestale" per la realizzazione di un progetto volto a sostenere la produzione del basilico attraverso il miglioramento delle tecniche di coltivazione.

A tal fine è stata costituita un'ATS (Associazione temporanea di Scopo) - composta dal CeRSAA capofila del progetto, dalla Società Charta s.r.l., dall'Unione Agricola Genovese e dal Consorzio di Tutela del Parco del Basilico - che coinvolge circa 100 realtà produttive. Gli obiettivi sono ambiziosi, ma si possono raggiungere con il supporto della ricerca. Grazie al PSR è stato possibile trasferire i risultati della ricerca alla filiera, ottenendo un vantaggio competitivo per le aziende.

Per meglio capire come questo sia avvenuto abbiamo incontrato il Dott. Giovanni Minuto, Direttore del CeRSAA.



Come è nato il progetto di cooperazione "Innovazione di processo e qualificazione della produzione di basilico genovese DOP"?

Il progetto nasce da un'esperienza di collaborazione tra Camera di Commercio, basilicoltori e Regione, che da ormai vent'anni lavorano per promuovere l'eccellenza agroalimentare ligure. Una tappa importante di questo percorso è stata il riconoscimento della DOP al Basilico genovese, nel

2006. Tuttavia si era perfettamente consapevoli che la certificazione in sé non è sufficiente, se prima non si rendono competitive le aziende.

Su quali leve avete agito per aumentare la competitività della aziende?

Abbiamo individuato due settori strettamente interconnessi tra di loro. Il primo riguarda il sostegno alla produzione: ci siamo concentrati sulla capacità produttiva e quindi sul miglioramento dello stato sanitario delle colture. Poi sono stati indagati metodi di difesa sostenibili in quanto il basilico ha, presso i consumatori, un'immagine di elevata naturalità. Abbiamo poi cercato di capire come proteggere un suolo molto "utilizzato" come quello su cui cresce il basilico, che secondo il disciplinare DOP deve essere coltivato nel terreno di origine. Non essendoci rotazione, specie nelle serre, il terreno si impoverisce molto velocemente, abbiamo dunque sperimentato tecniche di concimazione e irrigazione per risolvere i problemi di salinizzazione dei suoli.



Il basilico genovese DOP e i prodotti

Il Progetto ha quindi puntato al miglioramento delle tecniche di coltivazione, con quali risultati?

Il miglioramento delle tecniche agronomiche ha un effetto diretto sul post-raccolta e quindi sulla commercializzazione, in quanto sono propedeutiche a una migliore conservazione della pianta.

Per questo abbiamo contattato un'industria leader nel settore per elaborare un packaging che permettesse di conservare al meglio le caratteristiche del basilico genovese.

Abbiamo poi lavorato sul mercato dei consumatori, cercando di immettervi produzioni omogenee e individuabili: è stato elaborato un apposito marchio che renda il basilico subito riconoscibile. A tale proposito abbiamo adottato strumenti idonei per la tracciabilità sui mercati del basilico genovese e della salsa da questo ottenuta.

Qual è stato il ruolo del PSR in tutto questo?

Innanzitutto va fatta una considerazione di carattere economico: senza i 200.000 euro del PSR non avremmo mai potuto sperare di fare quello che abbiamo fatto. A questo va aggiunto un fattore di grande importanza, il PSR ha permesso di mettere in rete diversi attori del mondo produttivo, istituzionale e della ricerca. Abbiamo coinvolto i basilicoltori nella sperimentazione in campo, ma anche commercianti e ristoranti nelle iniziative di comunicazione e diffusione del marchio, fino alla grande industria quando si è trattato di elaborare un packaging innovativo.

A suo avviso si tratta di un'esperienza trasferibile?

Sicuramente sì. Del resto lo stiamo già facendo: tramite il progetto PYRGI, nell'ambito del programma di cooperazione Marittime, stiamo lavorando sulla tracciabilità del Chinotto di Savona (presidio Slowfood) e stiamo creando reti di impresa per risollevare le sorti di questa filiera. Inoltre, le indagini svolte per la misura 124 ci hanno permesso di coordinare un progetto riguardante l'estensione dell'impiego di alcuni principi attivi su colture minori "aromatiche" di interesse economico-commerciale. Abbiamo, infatti, partecipato nel 2008, in collaborazione con un giovane imprenditore e la CIA di Genova, al Bando OIGA (Osservatorio per l'Imprenditorialità Giovanile in Agricoltura istituito presso il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali). Il progetto si propone di estendere l'autorizzazione d'uso (etichetta) di agrofarmaci innovativi, caratterizzati da basso impatto ambientale, basso profilo residuale e sicurezza per l'operatore, in particolare per le "erbe fresche", tra cui rosmarino, salvia e timo (ortaggi a foglia e erbe fresche). Un'evidente ricaduta diretta di un'azione finanziata con il PSR.



Serra per la coltivazione del basilico

Foto: www.parco-basilico.it

Le bozze di regolamento del nuovo Sviluppo Rurale (2014/2020) propongono una radicale revisione della misura sulla cooperazione. In base a questa esperienza con la misura 124, che cosa potrebbe essere migliorato, secondo lei?

Penso che, accanto a criteri di selezione più stringenti, sarebbe opportuno far valutare i progetti a un comitato scientifico. Occorrerebbero criteri idonei a valutare le ricadute di tali progetti a livello di mercato e di consumo, per evitare che rimangano esperienze fini a loro stesse.

A cura di Alberto Sturla