

Progetto di cooperazione Parco del Basilico

Un progetto regionale per la competitività del Basilico DOP



1

Il Progetto di Cooperazione

Il **Parco del Basilico Genova PRA** è nato nel 2006 per iniziativa della Provincia di Genova, per venire incontro alle esigenze di un settore molto importante per l'agricoltura ligure: la pregiata produzione del basilico. Il Parco è stato soggetto promotore del PIF "**Parco del Basilico: agricoltura, territorio e prodotti di qualità del ponente genovese**" finanziato nell'ambito del **PSR Liguria 2007/2013**. Il PIF, che coinvolge molteplici soggetti territoriali ed economici che operano nell'ambito del Parco del Basilico, presenta al suo interno diverse misure del PSR. In particolare la **misura 124** "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e settore forestale" ha raggruppato in **ATS** (Associazione Temporanea di Scopo) il Centro Regionale di Sperimentazione e Assistenza Agricola (CeRSAA) capofila del progetto, la Società Charta s.r.l., l'Unione Agricola Genovese, e il Consorzio di Tutela del Parco del Basilico e che coinvolgono circa 100 realtà produttive.

Con tale misura è stato finanziato uno specifico progetto volto a favorire la **competitività aziendale**, l'**incremento del valore aggiunto** e lo **sviluppo delle filiera corta**. Il progetto di cooperazione ha identificato **tre settori di intervento prioritari: produzione**, le cui tecniche devono essere rese più sostenibili, **confezionamento** e **post-raccolta**, al fine di garantire una



migliore conservazione delle proprietà organolettiche del basilico, **marketing**, e **promozione** del prodotto.

Il Partenariato prima dei finanziamenti

Le aziende agricole che compongono il Partenariato hanno una superficie agricola di 60 ha complessivi, si tratta di circa 100 realtà produttive con un'estensione ridotta. Sono caratterizzate dall'elevata età dei conduttori e da poca competitività, dovuta anche all'arretratezza delle metodologie di coltivazione: costose e poco sostenibili. Grazie al Progetto Integrato, in particolare alla misura 124 del PSR, è stato possibile far cooperare le aziende e inserirle in un percorso di miglioramento delle colture.

2

Gli interventi realizzati con il PSR 2007/2013

Il Progetto proposto ha avuto come scopo quello di **creare sinergia tra i produttori** con l'ottica di promuovere la filiera di prodotto di qualità certificata, con conseguente **incremento del reddito delle aziende locali**.

L'idea progettuale ha previsto, attraverso la **misura 124** "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare, e settore forestale", le seguenti azioni:

- costituzione del partenariato
- sviluppo di tecniche innovative dei sistemi colturali, della raccolta e del post-raccolta (conservazione e packaging)
- contenimento dell'impatto ambientale delle attività agricole
- marketing e tracciabilità del prodotto attraverso la comunicazione ai consumatori.

L'**Investimento ammesso** è stato di **€ 200.000** corrispondente all'ammontare richiesto dal partenariato, nonché massimale ammissibile

Il Parco del Basilico e il Progetto Integrato

Il Parco del Basilico di Genova Prà è nato nel 2006 subito dopo il conferimento della **DOP al basilico Genovese**. Benché diffusa in tutta la Liguria, la coltura del basilico genovese si concentra soprattutto nel territorio immediatamente alle spalle del litorale del quartiere genovese di Pra', sulle colline terrazzate a ridosso del mare. Qui, le coltivazioni, sia in serra



che in pieno campo, si integrano nel tessuto urbano e ne vengono quasi inglobate. Le **particolari condizioni microclimatiche**, e una disponibilità d'acqua insolita per il territorio ligure (la zona di produzione è attraversata da una fitta rete di piccoli corsi d'acqua) hanno conferito al basilico di Prà il suo caratteristico aroma.

Il Parco nasce dalla volontà della **Provincia di Genova** di preservare un ambiente così caratteristico e fragile anche attraverso lo sviluppo del territorio del ponente genovese a partire dall'agricoltura periurbana tradizionale. La commercializzazione avviene quasi esclusivamente attraverso una **filiera corta locale** che si conclude con la vendita dei mazzi (sia diretta, sia attraverso gli esercenti) o con la trasformazione in pesto presso aziende della zona.

Il basilico è una coltura di altissimo pregio, in grado di generare a livello regionale un fatturato di circa **20 milioni di euro**. Si tratta del **3% dell'intera produzione agricola regionale**, che insiste su una superficie coltivata di appena 60 ha. Le aziende produttrici sono caratterizzate da **debolezza strutturale** dovuta alle dimensioni ridotte, all'elevata età dei conduttori e alla bassa intensità tecnologica dei processi produttivi. I sistemi di irrigazione e riscaldamento delle serre, soprattutto, non sono al passo con lo sviluppo tecnologico. Inoltre, il disciplinare DOP prevede che le piantine siano coltivate nel terreno di origine. Non essendoci rotazione, specie nelle serre, il terreno si impoverisce molto velocemente, sono state pertanto sperimentate tecniche di concimazione e irrigazione per risolvere i problemi di salinizzazione dei suoli.

Il **Parco del Basilico** sin dall'inizio si è proposto come **soggetto capace di costruire sinergie**: tra gli enti pubblici, gli operatori privati e i cittadini; tra il settore agricolo, quello gastronomico e quello turistico del Ponente genovese, che la filiera del Basilico lega indissolubilmente tra di loro. L'Ente fornisce anche **supporto operativo e assistenza tecnica agli agricoltori**.

In tal senso il Parco ha proposto la partecipazione al **Progetto Integrato di Filiera**, finalizzato a mettere a sistema i singoli investimenti in un'ottica di **sviluppo sostenibile**, al fine di realizzare una filiera di qualità tracciabile, e migliorare il tessuto delle produzioni e dei servizi.

I punti di forza

- 1) **Connessione tra agricoltori e trasformatore** -> grazie alle misure di cooperazione, alle azioni di filiera e al trasferimento delle conoscenze
- 2) **Innovazione e maggiore sostenibilità** -> attraverso il supporto tecnico, la formazione e informazione degli agricoltori e il miglioramento della gestione aziendale
- 3) **Tracciabilità del prodotto locale** -> grazie al packaging che aumenta la conservazione della pianta e identifica il prodotto, dando un'immagine di garanzia al consumatore



L'aroma del Basilico

L'aroma del basilico DOP è inconfondibile e caratteristico. Rispetto al basilico coltivato al di fuori dell'area individuata dal disciplinare (i confini amministrativi della Regione Liguria), infatti, non è caratterizzato da sentori di menta. I lavori di ricerca portati avanti grazie al finanziamento del PSR hanno permesso di dimostrare che il profumo del basilico DOP è dato da un quadro aromatico con contenuti di terpenoidi, che non si riscontra in qualsiasi altra parte del mondo. In particolare il *trans- α -bergamottene* è presente nel basilico ligure in percentuali variabili dal 15% al 60%, mentre nelle altre varietà lo si riscontra in proporzioni assai minori (5 - 10%).

Fonte: Intervista

I numeri del progetto di cooperazione

Il progetto ha riguardato la misura 124, per la realizzazione si è costituita un'Associazione **Temporanea di Scopo** composta da:

- **Enti di ricerca:**

- Il CeRSSA - Centro Regionale di Sperimentazione e Assistenza Agricola
- La Società Charta s.r.l. - Servizi e sistemi per il territorio e la storia ambientale

- **Soggetti rappresentativi delle realtà produttive:**

- La Cooperativa Unione Agricola Genovese: che aggrega 86 aziende agricole produttrici di basilico confezionato in bouquet
- Il Consorzio di tutela del Basilico DOP, cui aderiscono in particolare:
 - 4 aziende nella provincia di Genova
 - 18 aziende nella provincia di Savona
 - 3 aziende nella provincia di Imperia
 - 2 aziende nella provincia di La Spezia

Territorio coinvolto

Genova - Municipalità V, VI e VII, comuni di Mele, Arenzano e Cogoleto

Superficie complessiva coltivata: 60 ha

Fatturato a livello regionale: 20 milioni di €, il 3% della produzione agricola ligure

Contributi PSR 2007/2013

Misura 124 "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e settore forestale", € 200.000 per la costituzione del partenariato, lo sviluppo di tecniche innovative dei sistemi colturali, della raccolta e del post-raccolta (conservazione e packaging), il contenimento dell'impatto ambientale delle attività agricole, marketing e tracciabilità del prodotto attraverso la comunicazione ai consumatori.

Investimento ammesso: € 200.000 corrispondente all'ammontare richiesto dal partenariato nonché massimale ammissibile

Fonte: intervista e Regione Liguria

a cura di Alberto Sturla

i dati sono aggiornati a marzo 2013