

Il progetto di ricerca che coinvolge OP Oasi mira a migliorare le performance tecniche, produttive e qualitative delle insalate

Baby leaf, innovazione e territorialità per le insalate del futuro

Dinamico e in crescita, il settore delle baby leaf vuole migliorare sempre di più le sue caratteristiche produttive per offrire un prodotto sano, di qualità e vario, in grado di accontentare un crescente pubblico di consumatori. Questi obiettivi si propone il progetto "*Valutazione delle performance tecniche, produttive e qualitative delle varietà di baby leaf per le orticole a foglia di IV gamma: lattughino verde - lattughino rosso - rucola - valeriana*" proposto e realizzato da Op Oasi, in collaborazione con Ri.Nova e Astra Innovazione e Sviluppo.

In particolare, con questo progetto Op Oasi vuole mettere a disposizione dei suoi agricoltori soci strumenti innovativi e adeguati per affrontare con successo le sfide e cogliere le opportunità che il comparto offre.



© RI.NOVA Soc. Coop



© RI.NOVA Soc. Coop

"Vogliamo migliorare la produzione in coltura protetta di baby leaf, individuando le varietà più performanti delle quattro essenze oggetto di studio (lattughino verde e rosso, rucola, valerianella) che rappresentano il nostro *core business* sia a livello di volume che di valore – spiega Andrea Vitali, responsabile organizzativo del progetto nonché tecnico agro dell'Op – Le prove sperimentali sono eseguite presso aziende agricole nostre socie, localizzate nei due principali areali produttivi: Bergamo e Battipaglia (Salerno). L'intento è valutare, per ciascuna essenza, le varietà più adatte per il consumo fresco, tenendo conto sia del ciclo produttivo sia delle specifiche caratteristiche ambientali dei due areali di produzione".

E continua: "Il progetto è stato ideato per coniugare i ritmi della natura con le pratiche agricole più moderne, permettendoci di produrre per 12 mesi all'anno, valorizzando i nostri areali produttivi, al fine di garantire la massima qualità e freschezza ai nostri clienti".

Per incrementare le rese produttive e migliorare la qualità intrinseca delle materie prime (lattughino verde e rosso, rucola, valerianella), nonché garantire l'efficienza e la sicurezza in tutte le fasi della filiera produttiva, è stato adottato un protocollo operativo integrato che coinvolge aspetti agronomici, tecnici e gestionali. In particolare, sono state impiegate sementi certificate appartenenti a varietà di alta gamma, selezionate per garantire uniformità morfologica, resistenza alle principali fitopatie e adattabilità alle diverse condizioni pedoclimatiche. La gestione colturale ha previsto l'introduzione di tecnologie digitali e sensori di monitoraggio avanzati che hanno consentito di ottimizzare i parametri di coltivazione in ambiente protetto, come temperatura, umidità, illuminazione, disponibilità idrica e nutrizionale, favorendo una gestione sostenibile delle risorse e un miglior controllo della qualità finale del prodotto.

"Per quanto riguarda l'areale nord della provincia di Bergamo, OP OASI ha 12 soci e la zona è caratterizzata da una vocazione per la produzione di valerianella. Qui l'orticoltura è abbastanza recente, nata dalla visione imprenditoriale che a inizio degli anni Novanta, con lo sviluppo della quarta gamma, ha visto un'opportunità di un nuovo sviluppo commerciale, trasformando le aree zootecniche e cerealicole in orticole - aggiunge Vitali - Le aziende che abbiamo scelto per collaborare a questo progetto sono imprenditori agricoli giovani, dinamici e che credono che la qualità possa garantirgli un futuro e una continuità di mercato: Azienda agricola Ortotre e Azienda agricola Ca' Nuova".



© RI.NOVA Soc. Coop



© RI.NOVA Soc. Coop

A entrare nei dettagli delle attività sperimentali per l'areale del sud Italia è il tecnico agro di Op Oasi Emma Di Muro: "La Piana del Sele, dopo gli interventi di bonifica del dopo guerra, è diventata un terreno fertile e rigoglioso; oggi è una delle zone agricole più vocate alla produzione di ortaggi, grazie anche al clima mite e temperato. Per questo progetto abbiamo scelto due aziende specializzate che gestiscono ampie superfici di colture protette: Azienda agricola Giuliano Sante e Pastore Società Agricola, delle quali abbiamo considerato la loro storia, i valori che perseguono e la cultura aziendale, in linea con i nostri obiettivi e le nostre aspettative".

"I rilievi agronomici - precisa Di Muro - sono stati i punti fondamentali di questi test, in cui abbiamo considerato diverse peculiarità della pianta: emergenza plantule, copertura area coltivata, portamento fogliare, larghezza peduncolo, resistenza alla montata a seme, attitudine allo sfalcio, numero di sfalci, resa al mq". Il progetto si è avvalso anche di sensori agro climatici per prendere le giuste decisioni in campo (quando irrigare, se effettuare trattamenti fitosanitari). L'obiettivo è ottenere un prodotto dalla performance elevata in campo, facile da coltivare e raccogliere, resistente agli agenti biotici e abiotici, che possa dare il massimo della resa e soddisfare le richieste dei consumatori".

Focus sulla metodologia di laboratorio

Per comprendere le caratteristiche del prodotto fresco, è stata adottata una precisa metodologia di laboratorio. "Abbiamo messo a punto un metodo per la conservazione, avente lo scopo di evidenziare le differenze tra le varietà per le

diverse essenze, sia dal punto di vista merceologico che strumentale e sensoriale - precisa Benedetta Pozzetto, tecnico di laboratorio di Astra Innovazione e sviluppo - I campioni arrivati in laboratorio, sono stati conservati a temperatura di 6 gradi centigradi e analizzati all'arrivo (T0) e dopo 6 giorni (T6): in entrambi i tempi, i campioni sono stati esaminati con analisi strumentali, sensoriali e statistiche".

Entrando nei dettagli, per le analisi strumentali sono stati effettuati due passaggi: i rilievi merceologici con segnalazione dei difetti e la valutazione dello scarto totale, e un'analisi del colore delle foglie utilizzando il colorimetro Minolta CR-400 nello spazio Lab*. Per le analisi sensoriali, i campioni sono stati analizzati da un panel di giudici addestrati in base a diversi descrittori come una valutazione visiva e olfattiva, percezioni cinestetiche relative alla struttura della foglia, sensazioni gustolfattive e gradimento degli aspetti di cui sopra. Infine, per l'analisi statistica tutti i dati precedenti sono stati elaborati tramite il test della varianza (ANOVA). Questo metodo è stato utilizzato per valutare la presenza di differenze statisticamente significative per i dati ottenuti dalle analisi sensoriali e strumentali tra le diverse varietà.



© RI.NOVA Soc. Coop

Il progetto in numeri

Per svolgere le prove, sono stati selezionati due areali di coltivazione in cui è stato individuato un totale di quattro aziende agricole coinvolte e utilizzate 4 materie prime (lattughino verde e rosso, valerianella o songino, rucola). Per ogni materia prima, sono state fatte due semine, da cui sono state scelte da Op Oasi due varietà e una varietà testimone del produttore, infine per la rucola sono stati

effettuati due tagli. Durante il ciclo produttivo e in fase di raccolta sono stati valutati gli aspetti agronomici e produttivi dei materiali in prova durante le 10 raccolte realizzate. Inoltre, sono state effettuate in laboratorio le analisi sensoriali e qualitative dei 214 campioni raccolti.

Chi è Op Oasi

Op Oasi è un'associazione di produttori dedicata alla produzione di materie prime per prima e quarta gamma. La Op è formata da 45 aziende aderenti sul territorio nazionale, gestisce 50 varietà di materie prime, di cui il 96% ha origini italiane: le colture sono distribuite su 512 ettari di serre e 538 ettari di pieno campo per una produzione totale annua di 48 mila tonnellate. L'associazione dei produttori agricoli è fortemente radicata su tutto il territorio nazionale e conta al Nord 12 produttori di baby leaf e 5 di adulte, al Centro 3 produttori di adulte, a Sud 23 produttori di baby leaf e 2 di adulte. Tra le regioni italiane, la Campania detiene il 43,21% della produzione, seguita da Lombardia (20,50%) e dalle altre regioni (Abruzzo, Piemonte, Emilia-Romagna, Veneto, Marche, Puglia, Sicilia, Lazio).

A garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti sono le numerose certificazioni ottenute dall'azienda: GlobalGAP, Grasp, Leaf. Inoltre, Op Oasi è iscritta alla Rete del lavoro agricolo di qualità e al SQNPI (Sistema qualità nazionale di produzione integrata). Nel 2022, Op Oasi è diventata Società Benefit scegliendo di impegnarsi concretamente per il bene comune e focalizzandosi su efficientamento energetico, gestione dei rifiuti, riduzione dei consumi d'acqua, riduzione delle molecole chimiche nell'ambito delle pratiche agricole, controllo dei residui.

Iniziativa realizzata nell'ambito dell'Ocm Ortofrutta - Reg (UE) 2021/2115 e 2022/126 approvazione del programma operativo poliennale 2025/2031 ed esecutivo annualità 2025 – Progetto "Valutazione delle performance tecniche, produttive e qualitative delle varietà di baby leaf per le orticole a foglia di IV gamma: lattughino verde - lattughino rosso - rucola – valeriana".

Data di pubblicazione: mar 28 ott 2025

© FreshPlaza.it / Cristiano Riciputi

-
-