

3° CONVEGNO REGIONALE ASPARAGO SICILIANO

**STRATEGIE PER OTTIMIZZARE PRODUZIONE E QUALITA'
DELL'ASPARAGO VERDE IN SICILIA**

Agostino Falavigna (agostino.falavigna@entecra.it)



www.entecra.it

**Unità di Ricerca per l'Orticoltura
(Montanaso Lombardo Lodi)**

**22 APRILE 2008 - ORE 18,00
AULA CONSILIARE
MAZARA DEL VALLO (TP)**

L'ASPARAGO IN EUROPA: 65.000 ha; 215.000 t

Germania **21.693 ha; 94.000 t; 4,3 t/ha**

Spagna **9.500 ha; 36.000 t; 3,8 t/ha**

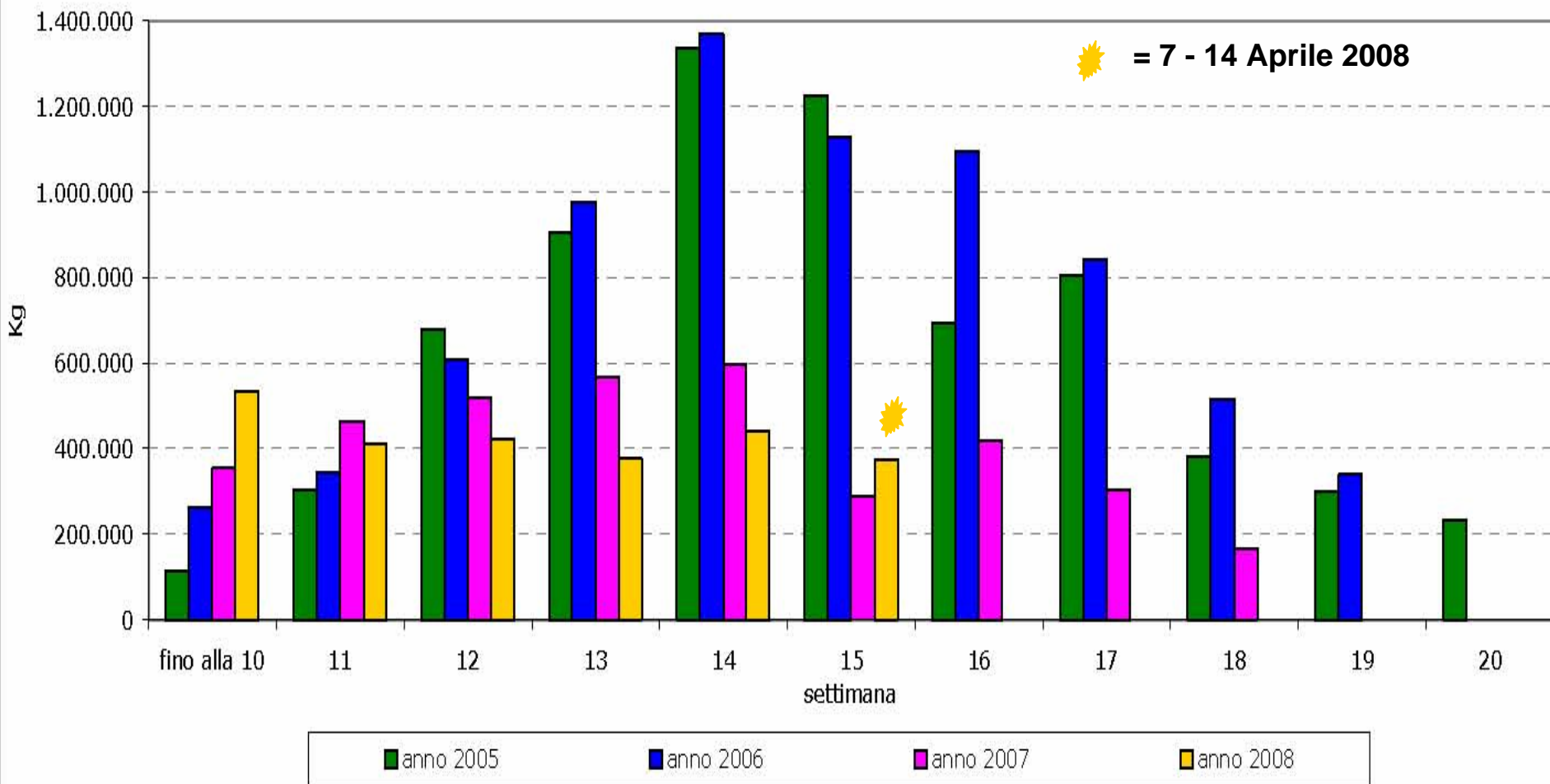
Italia **6.588 ha; 45.000 t; 6,8 t/ha**

Francia **5.544 ha; 19.000 t; 3,4 t/ha**

Grecia **4.127 ha; 17.000 t; 4,1 t/ha**

Olanda **1.957 ha; 14.500 t; 7,4 t/ha**

Andamento settimanale delle vendite di asparago spagnolo Anni 2005-2008



Dati gentilmente forniti da CSO di Ferrara

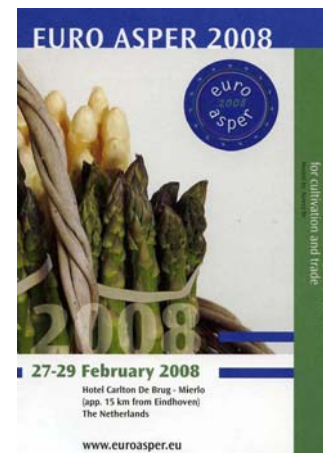
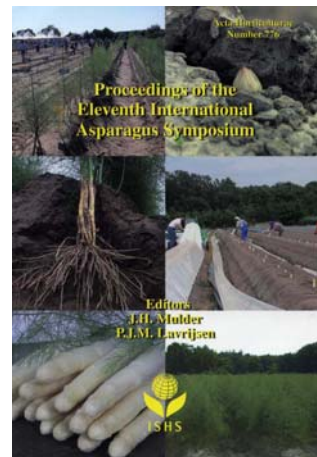
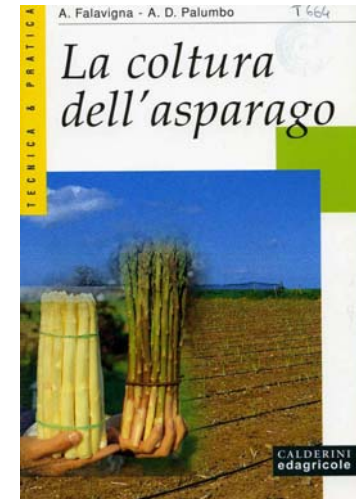
STRATEGIE PER OTTENERE REDDITO DALLA COLTIVAZIONE DI ASPARAGO VERDE IN SICILIA



AGGIORNAMENTI SULLA COLTURA E SULLA VALORIZZAZIONE DELL'ASPARAGO IN SICILIA

Assistenza di tecnici specialisti S.A.S.

+



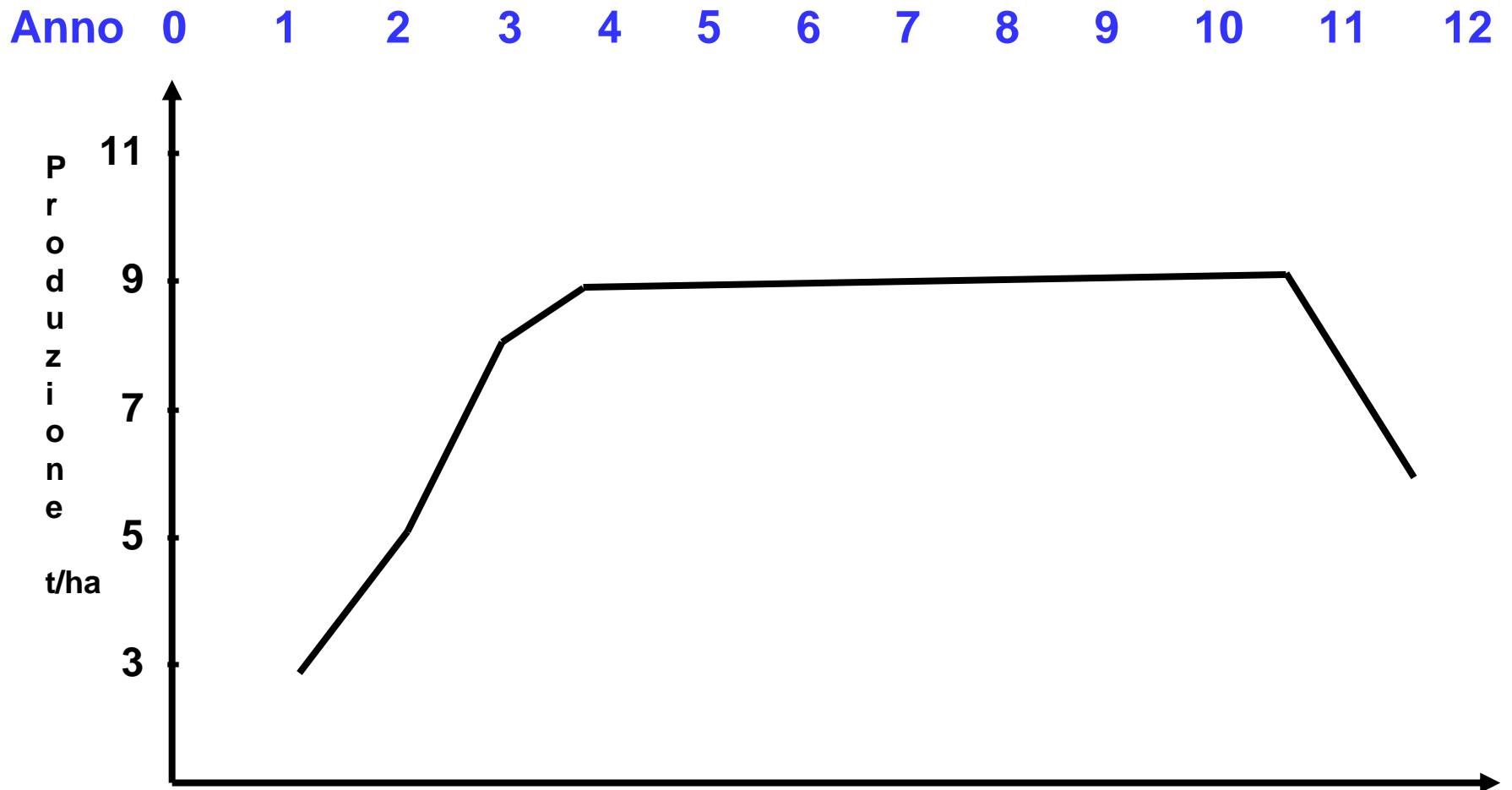
LA COLTIVAZIONE ASPARAGO

1. **Scelta varietale**
2. **Lavorazioni del terreno**
3. **Materiale di propagazione**
4. **Concimazione**
5. **Controllo erbe infestanti e malattie**
6. **Irrigazione**
7. **Periodo di raccolta**

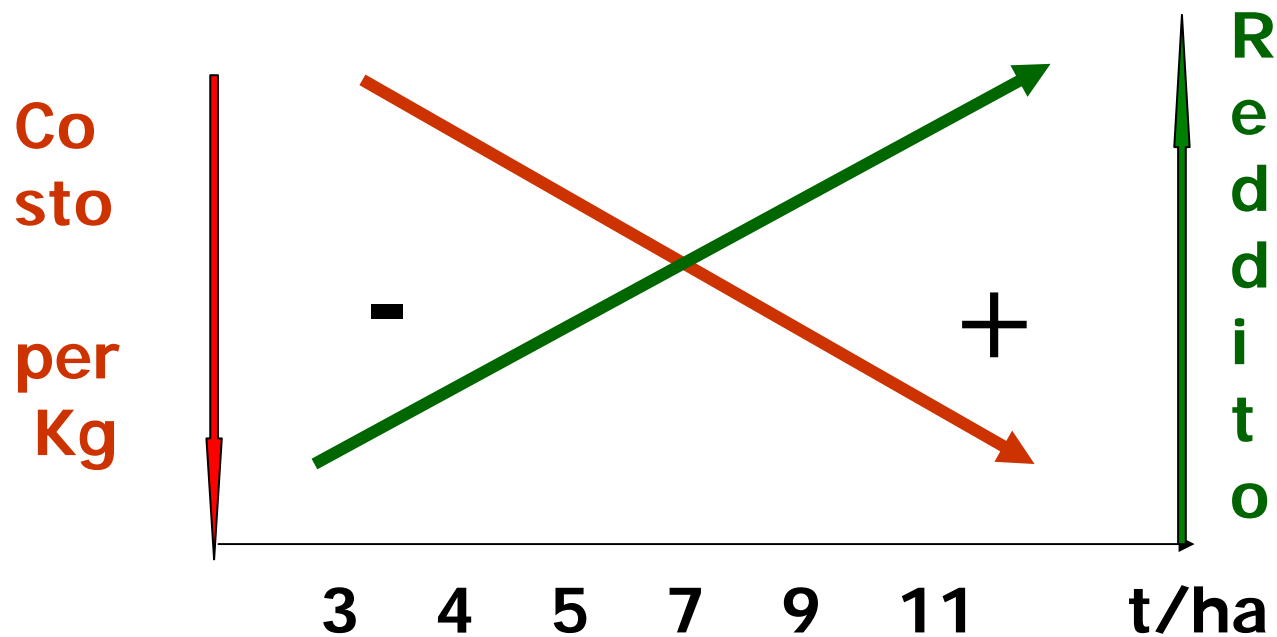
ATTENZIONE:

- **Gli errori determinano conseguenze negative per tutta la rimanente durata della coltura ed hanno un effetto sinergico**
- **La produzione unitaria e qualità' del prodotto sono strettamente correlate in modo positivo**

IL CICLO DELLA COLTURA DELL'ASPARAGO



REDDITIVITÀ IN FUNZIONE DELLA PRODUZIONE AD ETTARO (Nord Italia ed in pieno campo)



Condizioni minime per la redditività della coltura: 56 t/ha in 8 anni

I PRINCIPALI ERRORI OSSERVATI IN SICILIA:

- **Insufficiente controllo delle erbe infestanti e delle malattie.**
- **Apporto di elementi fertilizzanti non equilibrato od eccessivo od in epoca errata (azoto minerale).**
- **Inadeguato apporto di acqua per l'irrigazione.**
- **Eccessiva durata del periodo di raccolta.**

LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

Necessità irrinunciabili:

- **Turioni con apice chiuso;**
- **Abbassamento rapido della temperatura del turione a 1° C subito dopo la raccolta (shock termico);**
- **Legatura in mazzi secondo le modalità riportate nel poster;**
- **Mantenimento del prodotto, prima e dopo il confezionamento, a bassa temperatura (1 – 4 °C);**
- **Utilizzo di una confezione che preservi la qualità ed esalti la qualità del prodotto.**

DIFFERENTI LIVELLI DI CHIUSURA DEGLI APICI DEL TURIONE



Molto chiuso



chiuso



semi-chiuso



Aperto



Molto aperto



GOLD LABEL
DURLEIGHMARSH
ALL GREEN ASPARAGUS
J.L. HENSLAW & PARTNERS
Durleighmarsh Farm

GOLD LABEL
DURLEIGHMARSH
ALL GREEN ASPARAGUS
Class 1 English 4549

GOLD LABEL
DURLEIGHMARSH
ALL GREEN ASPARAGUS
Class 1 English 4549

Asparagus Packaging - 2007



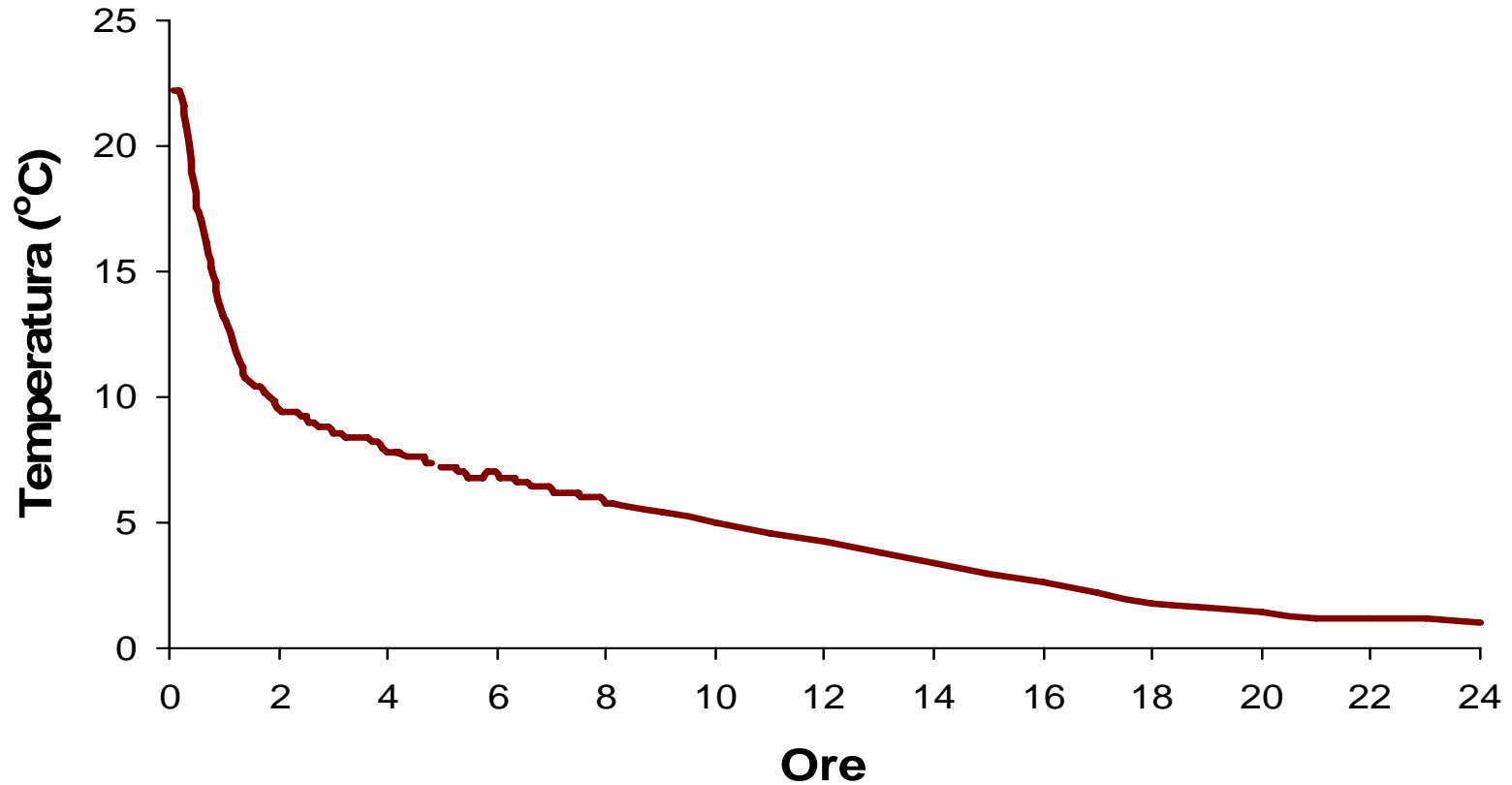


La qualità del turione può essere assicurata dopo la raccolta applicando alcune regole

- **Protezione in campo dei turioni raccolti con telo bagnato ed immediato trasporto in magazzino.**
- **Abbassamento della temperatura all'interno del turione ad 1 °C entro 1 ora di permanenza in magazzino (Hydrocooling).**
- **Conservazione a 3 – 4 °C sia prima che dopo la selezione ed il confezionamento.**



Andamento della temperatura all'interno di un turione collocato in una cella ad 1 °C, senza idrocooling.



Le esigenze di una GDO molto diffusa in Europa

- **Qualità elevata e costante.**
- **Corretta classificazione commerciale.**
- **Produzione nazionale.**
- **Disponibilità di prodotto.**
- **Riduzione dell'imballaggio.**
- **Prezzo competitivo.**
- **Incentivo al consumo del prodotto.**
- **Sicurezza e legalità.**



Le aspettative del cliente di una GDO molto diffusa in Europa

- **Spazio:**
Prodotto facilmente individuabile.
- **Prodotto locale:**
Stagionalità.
Freschezza.
Impatto ambientale.
- **Reduzione del confezionamento:**
Impatto ambientale.
- **Sostegno al prodotto:**
Promozione.
Recette ed informazioni per la conservazione.

