Siracusa. Coltivazioni sostenibili e tracciabili, le linee guida del consorzio pomodoro di Pachino IGP

Tracciabilità, sostenibilità, produzione integrata, risparmio energetico e l'utilizzo di Blockchain. Queste le linee guida che il Consorzio pomodoro di Pachino IGP intende seguire nel 2020, come già sperimentato nel corso dell'anno passato. Si tratta di obiettivi messi in evidenza nell'ambito quarta edizione dell'IGP Day, appuntamento annuale organizzato nei giorni scorsi dal Consorzio con i suoi soci produttori a Portopalo.

A breve sarà formalizzato un protocollo d'intesa per realizzare il progetto di una serra vetrina in cui verrà svolta attività formativa sulle tecniche di produzione completamente sostenibile del pomodoro. Perché la formazione è uno dei punti su cui il Consorzio vuole insistere, dando una svolta sociale e di educazione, oltre che di consapevolezza, alle nuove generazioni di giovani imprenditori agricoli. La serra vetrina verrà realizzata nell'ambito di un progetto che vede coinvolti, tra gli altri, enti e istituzioni come il dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania, l'Ispettorato dell'Agricoltura di Siracusa, l'Istituto superiore Agrario-Alberghiero Paolo Calleri di Pachino e il Servizio Fitosanitario della Regione Sicilia.

"Stiamo cercando di ridurre ulteriormente l'utilizzo di prodotti fitosanitari – spiega il Presidente del Consorzio di tutela del pomodoro di Pachino IGP Salvatore Lentinello – tutelando le produzioni con nuove soluzioni di difesa integrata. È importante inoltre segnalare che la nostra filiera è totalmente tracciata, con tutti i dati relativi non

solo alla produzione, ma anche al confezionamento e alla vendita del prodotto finale”.
Completa tracciabilità è un’altra delle linee guida 2020 del Consorzio, la cui importanza è stata espressa anche da Mario Cugno di Bureau Veritas Italia, azienda leader nella valutazione e analisi della qualità, nell’ambito dell’IGP Day. “All’aumento della complessità delle dinamiche commerciali deve corrispondere una necessità degli operatori di proporsi al mercato in maniera più competitiva. Certificazione – ha spiegato Cugno – significa non solo maggiore garanzia e più attenzione per il consumatore, ma anche più possibilità di vendita dei prodotti”.
A questo proposito il Consorzio sta ottimizzando l’adozione della tecnologia Blockchain e di Smart Contracts per la tracciabilità e la certificazione dei suoi prodotti in tutte le fasi di lavorazione della filiera del pomodoro, per garantire trasparenza e sicurezza dal produttore al consumatore finale con un sistema che tutela origine, valori etici e ambiente.
Sostenibilità ambientale, così come risparmio e basso input energetico, sono altri due obiettivi perseguiti dal Consorzio di Pachino a livello di comunicazione. I pomodori prodotti nell’areale, grazie a un micro clima unico al mondo in cui la luce raggiunge i livelli d’intensità e durata più alti d’Europa e la temperatura difficilmente scende sotto i 5°C, sono coltivati in serre fredde – ovvero le tipiche serre mediterranee dove il riscaldamento avviene solo attraverso l’effetto serra determinato dal materiale di copertura – senza emissione di CO2. Serre che oggi possiamo chiamare sostenibili: “Grazie a condizioni climatiche particolarmente favorevoli – ha spiegato Massimo Pavan, consigliere del Consorzio Pomodoro di Pachino IGP nell’ambito dell’appuntamento di fine anno del Consorzio dove a lungo si è parlato di sostenibilità ambientale – si sopperisce al problema energetico portando avanti un’agricoltura rispettosa dell’ambiente. La produzione siciliana è praticamente a impatto 0: non solo le nostre serre non sono riscaldate e non

sono illuminate, ma i nostri pomodori svolgono ampia parte del loro viaggio via nave, con vantaggi sia economici sia di riduzione dell’impatto ambientale”.
Una consapevolezza, quella legata alla tutela dell’ambiente, in sintonia con i tempi che viviamo e che emerge chiaramente tra gli obiettivi perseguiti dal Consorzio, già in parte raggiunti tramite ad esempio l’utilizzo d’imballaggi completamente compostabili e l’adesione di numerose aziende produttrici al Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata, come ha illustrato nell’ambito dell’IGP Day Sebastiano Barone, direttore del Consorzio di Pachino.
Per il 2020 infine il Consorzio ha deciso di sospendere la quota d’iscrizione per aprirsi il più possibile alle aziende del territorio: “Il nostro obiettivo – conclude Lentinello – è agevolare i coltivatori per far crescere la base produttiva e puntare sul livellamento dei concetti di qualità e certificazione”.