

GAL Partenio; Progetto per sostenere produttori di castagne colpite dal Cinipide

Comunicato - 13/01/2015 - Santa Paolina - www.cinquerighe.it

Domani 14 Gennaio 2015 il direttore dell'Istituto di Scienze dell'Alimentazione di Avellino, Sabato D'Amico, firmerà l'ATS che darà l'avvio al progetto BIOCINICAST "Approcci integrati a sostegno della produzione dei castagneti colpiti dal Cinipide ed individuazione di nuovi sistemi di lavorazione e conservazione del prodotto". Il progetto BIOCINICAST, finanziato dal GAL Partenio Consorzio per un importo totale di 405.333,33, nasce da un accordo tra produttori agricoli (azienda agricola Martone Alfonso Osvaldo, azienda agricola Marra Amerigo Luigi e azienda agricola Maresca Mario) e trasformatori la MGM srl con i centri di ricerca: Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura (CRA) - Istituto di Scienza dell'Alimentazione CNR di Avellino. "Con questo progetto di ricerca il Gal Partenio vuole dare una risposta concreta alle esigenze e ai bisogni delle aziende del comparto castanicolo - afferma il presidente del Gal Partenio, Luca Beatrice - che stanno vivendo una profonda crisi e che, a causa del cinipide, hanno subito un grosso calo della produzione in un settore strategico per questa provincia". Le fasi fondamentali del progetto consistono nell'aumentare la competitività del comparto castanicolo (filiera) attraverso l'introduzione di innovazioni di processo relativamente alla fase agricola ed in particolare alla lotta al Cinipide Galligeno del castagno, nell'aumentare la dinamicità della filiera castanicola caratterizzata da una bassa innovazione attraverso un'attività di divulgazione che permetta di trasferire le attività di ricerca non solo alle aziende partecipanti ma a tutti gli operatori castanicoli del territorio GAL oggetto d'intervento ma anche ad altri territori, nel migliorare la corrispondenza dei prodotti castanicoli e dei processi di produzione di tali prodotti agli standard qualitativi richiesti dal mercato finale con particolare attenzione ai metodi innovativi di lavorazione e alla standardizzazione dei processi di essiccazione.

Comunicato - 13/01/2015 - Santa Paolina - www.cinquerighe.it