

# La prima fase delle attività



Innovazione di processo e qualificazione della produzione di Basilico Genovese DOP

## 1. Creazione della banca dati

Rilevazione di informazioni presso i produttori relativamente a:

- superfici aziendali (terreni, serre e tunnel)
- competenze e capacità del personale
- semina e cicli produttivi
- modalità colturali
- concimazione e lavorazione del suolo
- irrigazione
- difesa dalle avversità
- raccolta e conservazione del prodotto.

## 2. Sperimentazione in campo:

- saggi colturali nell'azienda sperimentale del CeRSAA e in aziende selezionate con i protocolli di trattamento dell'agricoltura convenzionale, integrata e biologica
- rilievi ed elaborazioni per la trasferibilità delle tecniche, dei prodotti e delle strategie adottate.



## 3. Azioni per il marketing del prodotto

- scelta dei migliori materiali per il confezionamento (packaging)
- sviluppo del sistema di tracciabilità (origine e filiera del prodotto)
- strategie commerciali e promozionali.

### Il canale di finanziamento: la misura 1.2.4 del PSR 2007-2013 della Regione Liguria

La misura interessa il settore agricolo, agroindustriale e forestale, comprese le produzioni energetiche connesse all'agricoltura, con l'obiettivo di incentivare la collaborazione tra aziende agricole, imprese di trasformazione, operatori commerciali e istituti di ricerca, al fine di individuare e sviluppare percorsi innovativi lungo tutte le fasi della produzione e favorire il trasferimento delle conoscenze tra i diversi soggetti coinvolti.



### Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Questo pieghevole è finanziato con il PROGRAMMA REGIONALE DI SVILUPPO RURALE 2007 - 2013 DELLA REGIONE LIGURIA - MISURA 1.2.4. COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI, PROCESSI E TECNOLOGIE NEI SETTORI AGRICOLO, ALIMENTARE E IN QUELLO FORESTALE

## UN PROGETTO REGIONALE PER LA COMPETITIVITÀ DEL BASILICO GENOVESE DOP



Grafica, impaginazione, stampa: galata

### Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 della Regione Liguria - MISURA 124

"Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo, alimentare e forestale"

#### PARTNER DEL PROGETTO:



# Basilico Genovese DOP: perchè?

**Il Basilico Genovese è un prodotto a Denominazione di Origine Protetta (DOP), coltivato sul versante tirrenico della Liguria. Ha la foglia ovale e convessa, di colore verde tenue e aroma intenso. È un prodotto inimitabile, grazie anche alle tecniche di produzione tramandate nel tempo.**



## La DOP offre al consumatore le seguenti garanzie:

- provenienza certa del Basilico dalla Liguria e rintracciabilità dell'azienda produttrice
- tecniche di produzione condotte in base al disciplinare: coltivazione tradizionale in terra e confezionamento dei bouquet con piantine intere
- tutela della qualità garantita attraverso la certificazione e la corretta etichettatura del prodotto.



# Cosa vogliamo ottenere?

## Gli obiettivi del progetto sono:

- incrementare il valore aggiunto delle produzioni di Basilico Genovese DOP
- sviluppare la competitività del settore
- aumentare la redditività del prodotto locale
- creare una maggiore integrazione all'interno della filiera produttiva
- incrementare la professionalità degli imprenditori agricoli e degli operatori della filiera
- rispondere alle richieste dei consumatori con un prodotto tipico, di qualità e provenienza sicura
- adottare packaging specifici per la caratterizzazione del prodotto e l'evidenza della certificazione, anche in termini di immagine e garanzia per il consumatore.

## Quali sono le strategie perseguite?

- introduzione e sviluppo di innovazioni nei sistemi di coltivazione, conservazione e marketing
- creazione e consolidamento degli sbocchi di mercato
- difesa e uso sostenibile delle risorse naturali
- contenimento dell'impatto delle attività agricole sul territorio
- nuovi canali di comunicazione tra consumatori, produttori e istituzioni per promuovere ricerca e innovazione.

# Dove si svolge il progetto?

La sperimentazione in campo di strategie e tecniche di produzione innovative si attua nell'intero territorio regionale coinvolgendo aziende dell'area savonese (con particolare riferimento all'area albenganese), imperiese, genovese e spezzina sulla base dei risultati preliminari ottenuti dai ricercatori del Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola di Albenga (CeRSAA).

## Quali temi affronta il progetto?

### Le tematiche del progetto sono:

- 1. Difesa fitosanitaria** per soddisfare il fabbisogno di innovazione per la protezione della coltura, anche attraverso l'adeguamento delle tecniche colturali
- 2. Concimazione e irrigazione** ottimali per risolvere i problemi dell'elevata salinizzazione dei suoli
- 3. Raccolta, conservazione e resa;** fabbisogno di innovazione per il miglioramento della qualità e della resa in pesto con l'approfondimento degli aspetti nutrizionali e della gestione del post-raccolta
- 4. Packaging,** conservazione post-raccolta e pre-consumo per il mantenimento prolungato delle caratteristiche del prodotto; ricerca e saggio di materiali biodegradabili alternativi al polietilene
- 5. Rintracciabilità** del Basilico Genovese DOP attraverso un sistema di differenziazione del prodotto certificato e di riconoscimento dell'azienda agricola di produzione.

