

POI: TOMATO TRACE 4.0 – Metodi avanzati per la Tracciabilità geografica ed il miglioramento della qualità del Pomodoro Piennolo del Vesuvio DOP

1. Foto



2. Localizzazione

Portici (NA) Areale DOP – Area Costiera, Area Monte Somma e Versante Nolano – Pomodoro del Piennolo del Vesuvio



3. Titolo intervento

TOMATO TRACE 4.0 – Metodi avanzati per la Tracciabilità geografica ed il miglioramento della qualità del Pomodoro Piennolo del Vesuvio DOP

4. Capofila / Beneficiario

Centro Interdipartimentale di Ricerca Lupt "Raffaele D'ambrosio" dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II"

5. Finalità dell'intervento

Rafforzare e valorizzare l'intera filiera produttiva del Pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP, attraverso tecniche di indagine NMR che consentano una tracciabilità geografica del prodotto fresco e conservato, al fine di garantire l'origine del prodotto ed il legame con il territorio

6. Interventi realizzati con il sostegno del PSR

16.1.1 – Sostegno per costituzione e funzionamento dei GO del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura
Azione 2 – Sostegno ai Progetti Operativi di Innovazione (POI)

7. Parole chiave

Tracciabilità geografica, produzioni DOP, analisi spettroscopiche e spettrometriche, gioiello territoriale, caratterizzazione sensoriale, autenticazione e valorizzazione

8. Pagina web dell'azienda

www.tomatotrace.it

9. Risorse finanziarie

Investimento totale: € 275.137

10. Sostenibilità

Il progetto rafforza la sostenibilità economica della filiera garantendo ai produttori un prezzo equo e valorizzando il Pomodoro del Piennolo DOP sui mercati di fascia alta, anche internazionali. La certificazione tutela i consumatori e consolida la fiducia nel prodotto. L'adozione di pratiche conformi al disciplinare DOP preserva il paesaggio agricolo del Vesuvio e sostiene la continuità produttiva dei giovani agricoltori.

11. Innovazione

Il progetto introduce un sistema avanzato di tracciabilità basato su analisi NIR, NMR e ICP-MS, che consente uno screening di massa sul prodotto. L'integrazione di queste tecniche con la georeferenziazione e la caratterizzazione pedologica fornisce un quadro completo che va oltre la semplice certificazione, diventando anche strumento di gestione agronomica. Il progetto apre inoltre a nuove sperimentazioni genetiche, tramite tecniche TEA, per aumentare la resistenza delle piante senza comprometterne le caratteristiche originarie.

12. Efficientamento

Il coinvolgimento diretto dei produttori ha favorito l'adozione delle innovazioni e garantito coerenza con i fabbisogni reali della filiera. L'attenzione alla percezione dei consumatori e la diffusione dei risultati contribuiscono a rafforzare la reputazione del Piennolo DOP e la sua valorizzazione commerciale. La metodologia sviluppata fornisce risultati chiari e facilmente interpretabili dagli operatori, consentendo decisioni rapide sia in fase di produzione che di certificazione.

13. Rilevanza e riproducibilità

Il progetto risponde in modo concreto ai fabbisogni dei produttori, offrendo un modello di tracciabilità pensato sulle specificità pedoclimatiche dell'areale vesuviano. La definizione di protocolli e di un manuale operativo condiviso rende il metodo facilmente applicabile e trasferibile, riducendo il divario tecnologico della filiera.

14. Integrazione e cooperazione

Il progetto ha favorito una cooperazione concreta tra produttori, consorzio, Agroqualità, laboratori e vivaio, costruita sulla condivisione di terreni, strumenti, competenze e materiali. Le iniziali difficoltà di coordinamento tra i vari attori sono state superate grazie a un progressivo allineamento sugli obiettivi comuni, centrati sulla tutela della DOP. Questa sinergia ha consolidato un modello di collaborazione funzionale e partecipato per tutti i soggetti coinvolti.