



**REGIONE  
PUGLIA**



PSR 2014-2020. MISURA 16.2 Focus Area 2a) – Progetto: Valorizzazione della mela limoncella e melicoltura sostenibile nelle aree rurali dei Monti Dauni – Acronimo: VALMELA

Attuato dal Gruppo Operativo: VALMELA  
Soggetto Capofila: CONAPO SOCIETA' COOPERATIVA  
Responsabile tecnico scientifico: Prof.ssa Laura De Palma – Dipartimento Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente, Università di Foggia

### **Tipo di operazione**

PSR 2014-2020. MISURA 16.2 – FOCUS AREA 2A “qualità, tipicità e sicurezza dei prodotti agricoli e degli alimenti e stili di vita sani; tutela della biodiversità”.

### **Obiettivi**

In un territorio come quello dei Monti Dauni dove da tempo si assiste a una crisi di socio-economica che incide su tutti gli aspetti della vita della popolazione, l'agricoltura riveste ancora un ruolo fondamentale nell'economia locale, uno stimolo allo sviluppo sociale e produttivo.

Tra i settori agricoli, la melicoltura ha una tradizione oggetto di rinnovata attenzione per la richiesta dei consumatori del prodotto caratterizzato da tipicità, sostenibilità e salubrità e rappresenta una opportunità di crescita e innovazione. L'obiettivo del Progetto VALMELA, è individuare e mettere a punto processi produttivi innovativi e sostenibili finalizzati all'ottenimento di un prodotto biologico che mira ad ottenere il riconoscimento della denominazione “protetta” anche attraverso la formulazione e messa in atto di un disciplinare di produzione a basso impatto ambientale.

### **Finalità**

Le finalità del Progetto mirano a:

- ✓ Implementazione di un disciplinare di produzione per la melicoltura locale a basso impatto ambientale.
- ✓ Caratterizzazione della qualità commerciale e nutrizionale del frutto di Limoncella e di altri meli dei Monti Dauni.
- ✓ Descrizione delle caratteristiche sensoriali delle mele per la loro valorizzazione commerciale.
- ✓ Valutazione delle caratteristiche commerciali, organolettiche e nutrizionali della mela Limoncella durante la conservazione in cella frigorifera e in ipogei, per migliorare e, possibilmente, tipicizzare anche la fase di conservazione.
- ✓ Ottimizzazione del processo di trasformazione in sidro, testando diversi metodi.

- ✓ Messa a punto di condizioni tecnologiche per la produzione di mele disidratate da commercializzare come snacks pronti all'uso.
- ✓ Valutare l'impatto ambientale ed economico delle innovazioni di processo al fine di trasferire coscienza e conoscenza agli attori di filiera e ai consumatori.
- ✓ Analisi di mercato, per valutare potenziali mercati di destinazione delle mele autoctone e dei prodotti derivati.
- ✓ Conoscere le dinamiche e gli attori che operano nella filiera di riferimento.

#### **Risultati attesi**

- ✓ Ampliamento della produzione di mele, di mele Limoncella in particolare, da destinarsi sia al mercato del fresco sia al mercato dei prodotti trasformati, con modalità di consumo innovative.
- ✓ L'incremento della produzione avrà ripercussioni economiche sulle aziende e sul territorio, anche grazie all'avvio di piccole attività di trasformazione. I disciplinari di produzione consentiranno agli agricoltori di gestire in modo più efficiente le coltivazioni esistenti e di migliorare le tecniche di trasformazione.
- ✓ Ottimizzazione della produzione e riduzione dell'impatto ambientale della coltura. In particolare, le tecniche per il monitoraggio e la difesa di insetti e funghi consentiranno agli agricoltori di difendersi da queste avversità minimizzando il loro intervento.
- ✓ Dal punto di vista sociale, l'ampliamento della produzione genererà nuovi posti di lavoro, favorendo lo sviluppo economico del territorio.

#### **Importo del sostegno ricevuto dall'Unione europea**

Importo richiesto: € 473.781,87.

Importo ammesso: € 473.781,87.

Sito web della Commissione dedicato al FEASR: [https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/rural-development\\_it](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/rural-development_it)