



Progetto SPIN

In prova dieci selezioni di pesche stony hard che rivoluzioneranno il settore

Entra nel vivo delle attività il progetto SPIN (Sviluppo di varietà di pesco innovative per prolungata tenuta in pianta e qualità Post-Raccolta), finanziato dalla Regione Emilia-Romagna nell'ambito della Misura 16.2.01, Focus Area 3A°. Al progetto, il cui beneficiario è la cooperativa AOP Italia di Cesena, collaborano 5 Unità Operative del settore pubblico e privato: CREA, Agg Italia, Naturitalia, Consorzio Il Frutteto e Ri.Nova.

"Il progetto SPIN affronta uno degli aspetti più critici della filiera peschicola, e cioè la breve vita commerciale dei frutti di pesche e nettarine, con l'obiettivo di fornire una soluzione alla richiesta degli operatori del settore - esordisce Daniela Giovannini, dirigente di Ricerca CREA e responsabile scientifico del progetto - L'opportunità di realizzare quest'obiettivo viene dalle tipologie di pesche dotate del carattere "stony hard" sviluppate dalla ricerca CREA e che, per l'elevata consistenza della polpa e la tenuta prolungata sull'albero e in post-raccolta, rappresentano una novità rispetto alle tipologie in commercio".



"Nel corso del progetto - spiega Pietro Fabbri, presidente AOP Italia - 10 selezioni avanzate 'stony hard' del CREA saranno collaudate nelle aziende di alcuni dei nostri soci. Si tratta di una serie di pesche a polpa bianca e gialla a gusto dolce, che maturano nei mesi di luglio e agosto".

"In stretta collaborazione con i ricercatori CREA, - aggiunge Michelangelo Garraffoni, tecnico AOP Italia - i nostri produttori parteciperanno alla valutazione di questo materiale e al monitoraggio dell'evoluzione della maturazione dei frutti sulla pianta, al fine di mettere a punto le tempistiche di raccolta più idonee a massimizzare la qualità commerciale e la shelf-life dei frutti".



"Il progetto SPIN ci dà l'opportunità di approfondire le ricerche sulla possibilità di estendere la già ampia finestra di raccolta di questi materiali attraverso l'impiego di portinnesti di diverso vigore - continua Federica Brandi del CREA - testandone allo stesso tempo gli effetti sulla fenologia di fioritura e di maturazione, sull'efficienza produttiva e la qualità finale dei frutti".

"Sulle selezioni ritenute più interessanti saranno condotte prove di conservazione presso i magazzini dell'azienda Partner "Il Frutteto" - aggiunge Giuseppina Caracciolo ricercatrice CREA - per verificare la tenuta qualitativa del frutto (peso, consistenza della polpa, contenuto di solidi solubili, etc.) e la suscettibilità alle alterazioni fisiologiche, tipiche della fase di frigoconservazione".



"Per valorizzare le specificità del prodotto SH, verranno redatte brochure informative - aggiunge Cristiano Pilotto di Naturitalia - che descrivano le peculiarità qualitative e merceologiche, ancora pochissimo conosciute dal mercato e dai nostri clienti. Naturitalia invierà campioni di alcune delle selezioni più rappresentative ai propri clienti del Nord Europa, raggiungibili con trasporto refrigerato su gomma e/o del Medio Oriente, sia per verificare l'idoneità all'export delle varietà SH sia per ricevere dai clienti un feed-back del loro gradimento su questa nuova tipologia di frutti. Le informazioni acquisite ci consentiranno di meglio orientare e organizzare la fase di commercializzazione".

"Con l'ausilio di sonde lisimetriche a suzione da noi brevettate e posizionate a diversa profondità lungo il filare delle parcelle in studio, monitoreremo nel tempo la composizione della soluzione circolante - spiega Andrea Bresolin di Agq Italia srl, azienda Partner nel progetto SPIN - Le informazioni raccolte, integrate da quelle dello stato nutrizionale della pianta ottenute mediante analisi di campioni fogliari, ci aiuteranno a determinare le tossicità e le carenze che influiscono sul potenziale produttivo. L'obiettivo finale è quello di ottimizzare la produzione delle piante, migliorando rese e qualità della produzione. Questo sistema ci permette di garantire la sostenibilità in campo, il controllo e riduzione della lisciviazione dei fertilizzanti, portando un miglioramento per l'attività agricola più sostenibile sia dal punto di vista ambientale che economico".

Il futuro della produzione alimentare sostenibile risiede nell'agricoltura di precisione: il monitoraggio dello stato nutrizionale della pianta è di grande importanza, perché permette di valutare la risposta della pianta al programma di fertirrigazione applicato, che di solito si basa sulla composizione chimica di foglie e frutti.

"Il gradimento del consumatore italiano e la propensione all'acquisto di questa peculiare tipologia di frutto sarà verificato attraverso consumer test che coinvolgeranno un certo numero di persone appartenenti a un gruppo di popolazione specifico o generico. In particolare, saranno svolti test su due gruppi di popolazione: giovani e adulti, al fine di verificare la qualità percepita e l'accettabilità dei frutti", conclude Filippo Mazzoni, tecnico di Ri.nova.

Data di pubblicazione: mer 19 lug 2023

Author: Cristiano Riciputi

© FreshPlaza.it

