

OCM ortofrutta a cura di Ri.Nova

Kiwi, produzione e post-raccolta verso il miglioramento

Elevare la qualità dei kiwi e gestire al meglio la fase post-raccolta per ottimizzarne la conservazione e la commercializzazione: è l'obiettivo che si pone il progetto "Miglioramento qualitativo della filiera produttiva e della gestione post-raccolta del kiwi della specie Chinensis (*Actinidia chinensis var. chinensis*)", ideato dall'esigenza dell'OP Apofruit Italia.

Obiettivo progetto – AOP GRUPPO VI.VA.

Il progetto di ricerca è stato presentato da AOP Gruppo VI.VA., insieme all'OP Apofruit Italia nell'ambito del proprio Programma Operativo 2024 - Reg. 2021/2115 e successive normative attuative, Obiettivo d) Ricerca e Sviluppo.

AOP Gruppo Vi.VA., oltre al progetto di cui sopra, ha sviluppato un corposo programma di ricerca finalizzato a perseguire in maniera finalizzata e concreta gli obiettivi di sostenibilità e competitività delle OP associate, affinché gli stessi non rappresentino solamente degli enunciati teorici, ma azioni concrete di sviluppo da trasferire alle aziende agricole associate.

Tale programma di ricerca, proposto all'interno del Progetto dal Titolo "Innovazione delle tecniche colturali e miglioramento qualitativo dei prodotti ortofrutticoli dei soci AOP gruppo VI.VA – Acronimo RICERCA VIVA", è composto da 11 sotto progetti, indispensabili per affrontare le sfide attuali del settore ortofrutticolo, a cui partecipano 13 OP socie operanti su tutto il territorio nazionale.



I soggetti coinvolti nel progetto

A seguire si illustra il sotto-progetto "Miglioramento qualitativo della filiera produttiva e della gestione post-raccolta del kiwi della specie Chinensis (*Actinidia chinensis var. chinensis*)".

Il progetto vede protagonista l'OP Apofruit Italia e l'Istituto di Produzioni Vegetali della Scuola Superiore di Studi Universitari e Perfezionamento Sant'Anna di Pisa.

Il progetto prevede quattro diverse attività:

1 - Valutazioni sulla profilassi anti botritica nel periodo fiorale attraverso strategie di difesa con formulati di origine naturale e fungicidi di sintesi e acquisizione di conoscenze su nuove fisiopatie. Saranno attuati approfondimenti per valutare il rischio reale riconducibile al danno causato da infezioni di *B. cinerea*, l'efficacia dell'impiego di formulati fungicidi di origine naturale e di sintesi, la residualità di sostanze attive impiegabili.

2 - Studio sull'impiego di sostanze ad azione fitoregolatrice e nutrizionale. Verranno valutati gli effetti indotti sulla qualità dei frutti, in particolare sulla loro pezzatura, dall'impiego di formulati per la nutrizione fogliare ad azione fitoregolatrice. I frutteti coinvolti saranno tre, uno per ciascuna tipologia di varietà chinensis su cui si prevede di lavorare (a polpa gialla, verde e verde/rossa). In particolare, verranno rilevate la pezzatura dei frutti, indici di forma, sostanza secca, grado Brix, durezza, indici colorimetrici. Un ulteriore elemento di grande pertinenza sarà affidato alla fase di conservazione postraccolta laddove il prodotto proveniente dalle diverse tesi verrà monitorato in termini di durezza, sviluppo di

fisiopatie e fitopatie.

La conservazione del prodotto verrà effettuata presso le strutture attrezzate da Apofruit Italia presso lo stabilimento di Forlì.

3 - Individuazione dei parametri qualitativi finalizzata alla determinazione dell'epoca di raccolta più appropriata per garantire una conservazione prolungata, il mantenimento di elevati standard qualitativi e la prevenzione di fisiopatie. La gestione post-raccolta delle varietà di *Actinidia chinensis* richiede necessari approfondimenti di base sulla fisiologia della maturazione. Lo sviluppo di conoscenze relative al ruolo dell'etilene (biosintesi e percezione) e delle basse temperature sui principali processi di maturazione dei nuovi genotipi è decisivo per ottimizzare protocolli di conservazione, per il controllo del colore della polpa, per rallentare il processo di maturazione, per il contenimento dei danni da freddo.

4 - Valutazione di protocolli e adozione di tecniche per la conservazione delle diverse tipologie di kiwi di varietà *chinensis*. Questa attività metterà a confronto procedure consolidate nella gestione della regimazione termica e di quella gassosa con ipotesi migliorative anche in relazione all'acquisizione delle conoscenze sulla profilatura qualitativa delle diverse tipologie di kiwi che si evidenzieranno dalle attività precedentemente descritte. In particolare, verranno valutate tecnologie alternative quali impiego di MAP (Modified Atmosphere Packaging), assorbitori di etilene, 1-MPC, che andranno a costituire importanti elementi di orientamento nelle procedure da applicare in fase di stoccaggio e conservazione. Tutte le fasi relative alla pianificazione delle prove di conservazione saranno precedute da un'attenta individuazione dei campioni di prodotto per ottenere la massima uniformità.

Risultati attesi

Tra i risultati attesi ci sono l'acquisizione di conoscenze su fitopatie per attivare nuove strategie di profilassi, l'individuazione di metodi di produzione innovativi e dell'epoca di raccolta più appropriata, oltre a protocolli per la conservazione delle diverse tipologie di kiwi di varietà *chinensis*.

I soggetti coinvolti nel progetto

Apofruit Italia soc. coop agricola: è un'organizzazione di produttori che opera sul territorio nazionale con 12 stabilimenti di lavorazione e 12 strutture per il ritiro e lo stoccaggio dei prodotti.

Attualmente, i soci produttori sono 2.750 provenienti da 11 regioni italiane, con i quali Apofruit Italia condivide scelte, esperienze, visioni innovative, metodi e disciplinari produttivi volti a ottenere genuinità e alta qualità dell'ortofrutta della cooperativa. Apofruit Italia applica le procedure per il controllo del processo produttivo: disciplinari di produzione integrata, certificazioni Globalgap, BRC, IFS,

GRASP, ISO 9001, BIOLOGICO Reg. 2018/848, BIO SUISSE, Naturland, LEAF; mette a disposizione dei soci uno staff di tecnici specialisti per l'assistenza tecnica alle aziende; sviluppo delle produzioni biologiche; impegno e investimenti finalizzati al risparmio energetico.

Istituto di Produzioni Vegetali della Scuola Superiore di Studi Universitari e Perfezionamento Sant'Anna di Pisa: fin dalla sua fondazione, la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa comprende attività didattiche e di ricerca che fanno riferimento all'area dei Sistemi Agrari e Colturali. All'interno dell'Istituto di Produzioni vegetali, si sviluppano attività di ricerca altamente interconnesse, affrontando problematiche fondamentali e applicate. Tali attività mirano a studiare i processi biologici legati alla produzione (a fini alimentari e non alimentari), la gestione e gli impatti dei sistemi di produzione tradizionali e innovativi, e la qualità delle diverse colture destinate al consumo fresco e alla trasformazione. Sperimentazione, attività di ricerca e didattica integrano le conoscenze acquisite nello sviluppo di standard e tecniche per la gestione sostenibile dei diversi sistemi produttivi, definendo gli itinerari tecnici più adeguati a garantire, nei diversi ambienti pedoclimatici e condizioni post-raccolta e di conservazione (con particolare attenzione ai prodotti frutticoli deperibili) la disponibilità quali-quantitativa dei prodotti, la valorizzazione e la tutela dell'agroambiente e della biodiversità.

Ri.Nova è responsabile del coordinamento dell'attività di ricerca e realizza anche le attività di divulgazione.

Iniziativa realizzata nell'ambito dei progetti di ricerca presentati da aop gruppo vi.va. nel programma operativo pluriennale 2023-2029 "Innovazione delle tecniche colturali e miglioramento qualitativo dei prodotti ortofrutticoli dei soci Aop gruppo Vi.Va. – acronimo ricerca viva", reg.2021/2115 e successive normative attuative, obiettivo d) ricerca e sviluppo - sotto-progetto n. 10 "Miglioramento qualitativo della filiera produttiva e della gestione post-raccolta del kiwi della specie chinensis (Actinidia chinensis var. chinensis)".

Data di pubblicazione: mer 20 nov 2024

© FreshPlaza.it / Contact

•