Si è concluso con successo l'Incontro Digitale dedicato al progetto di ricerca applicata ***"Attività volte alla verifica dell'incremento della conservabilità in post raccolta di frutta ed ortaggi mediante la sperimentazione di un dispositivo di foto ossidazione idrata catalitica".***

All'incontro hanno preso parte il Prof. **Riccardo Massantini** dell'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo in qualità di responsabile scientifico del progetto, alcuni dei tecnici incaricati delle OO.PP. che hanno condotto le sperimentazioni,
Giuditta Signorella, Patrizia Monge ed Eleonora Fortuna,
e a seguire
Marco Cestaro
della Regione Emilia-Romagna,
Luciano Zoppi
della Regione Toscana,
Salvatore Cuoci
della Regione Campania,
Filippo Corbo
della Regione Basilicata, le
18 OO.PP

. partecipanti al progetto ed il Dirigente del Settore Ortofrutta e Olio di oliva del MIPAAF **Roberto Cherubini**
.

L'incontro, introdotto e moderato da **Vincenzo Falconi**, Direttore di Italia Ortofrutta Unione Nazionale ha la finalità di condividere e disseminare le attività progettuali in corso di realizzazione con tutte le OP ed i produttori potenzialmente interessati alla tematica di allungamento della *shelf-life* ma anche con le amministrazioni pubbliche coinvolte nella gestione dell'OCM come l'AGEA, il SIN e le Regioni. A tal fine l'iniziativa è stata trasmessa in diretta streaming sul canale YouTube di Italia Ortofrutta ed è disponibile per essere rivisto da tutti gli interessati al seguente collegamento: incontro digitale

Sintesi dei contenuti dell'incontro: Come sottolineato da **Vincenzo Falconi** l'obiettivo del progetto biennale a valere sulla Misura 4 dei PO che vede coinvolte 18 OO.PP riconosciute in 11 Regioni e che prevede prove sperimentali su ben 12 prodotti ortofrutticoli coinvolgendo direttamente i tecnici di 10 OO.PP., è quella di migliorare la conservabilità dei prodotti ortofrutticoli. Ciò consentirebbe pertanto di avere una serie di vantaggi competitivi per i nostri produttori legati, oltre alla possibilità di raggiungere mercati di sbocco più lontani, anche ad una maggiore qualità dei prodotti ed alla possibilità di poter scegliere il momento più opportuno per la vendita.

L'approccio perseguito nella realizzazione del progetto è stato quello di mettere a fuoco fabbisogni di ricerca comuni a diverse OO.PP. individuando Enti di ricerca che fossero in grado di aiutarci a dare risposte adeguate alle criticità rilevate sintetizzando poi i fabbisogni comuni in un progetto di dimensioni economiche sostenibili e consone alle finalità prefissate.

All’interno del presente progetto è stato definito un ruolo attivo delle OP in tutte le attività progettuali affinché si pervenga anche ad una interlocuzione tra il mondo della ricerca e quello della produzione.

Il ruolo di Italia Ortofrutta, che è intervenuta nel progetto in qualità di Filiale delle OO.PP., è quello di “agevolatore” e di disseminatore dei risultati delle attività che si stanno svolgendo e di coordinamento dei diversi soggetti.

Gli interventi delle Regioni e del MIPAAF hanno sottolineato l’importanza strategica delle attività di ricerca applicata per il settore organizzato e lo stato dell’arte dell’attivazione della apposita Misura 4 - *Ricerca e produzione sperimentale* - nei Programmi Operativi. Dagli stessi interventi è emerso un plauso ad attività progettuali come la presente che prevedono l’aggregazione di più OO.PP. attorno a fabbisogni comuni che il **Dott. Roberto Cherubini** ha definito “veri e propri progetti di Filiera” ed alla replicabilità dei futuri risultati del progetto che consentirebbero il trasferimento dell’innovazione all’intero settore.

Altro elemento qualificante della attività è stato il coinvolgimento attivo delle OP che hanno un ruolo diretto nelle attività sotto il coordinamento dell’Università della Tuscia. È infatti necessario investire nella professionalità dei quadri tecnici e dirigenti delle OP per continuare ad avere un sistema ortofrutticolo competitivo. Inoltre le attività di ricerca applicata svolte nei reali luoghi di produzione ci consente di poter testare questa tecnologia direttamente in azienda e non nelle condizioni ottimali che si possono definire nei laboratori di ricerca.

Le attività sono in corso, ha sottolineato il **Prof. Massantini**, ed è necessario completare le prove sperimentali nell'arco di due anni per verificare il miglioramento nell'efficacia della conservazione. Anche il paniere dei prodotti ortofrutticoli su cui effettuare le prove è stato scelto con tale finalità ovvero indagare come si comportano diversi prodotti con diverse caratteristiche e risposte nella conservazione.

Per una versione dettagliata del progetto si rimanda all'apposito sito https://incrementodellaconservabilita.jimdofree.com/
dove è possibile visionare anche la presentazione illustrata dal responsabile scientifico durante l'incontro.