



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



PROGETTO PON R&I 2014-2020

**“POFACS - CONSERVABILITÀ, QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO”
(AGRI FOOD ARS01_00640, DECRETO DIRETTORIALE N. 1211 DEL 30 LUGLIO 2020 E 1104 DEL 12 MAGGIO 2021)**

Workshop

**Ricerca e innovazione per i prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio
CREA Orticoltura e Florovivaismo (OF), Pontecagnano, 28 giugno 2022**

10.15 – 10.45 **Saluti introduttivi**

Gianluca Francese, Responsabile sede
Pontecagnano CREA OF

Daniele Massa, Direttore CREA OF

Stefania De Pascale, UNINA, Vice Presidente CREA

Miquela Ugolini, MiPAAF, Vice Capo Ufficio
Legislativo

Mariella Passari, Direttore Generale Politiche
Agricole Alimentari e Forestali Regione
Campania

Giuseppe Lanzara, Sindaco di Pontecagnano

SAIM; F. Ferlito, CREA Olivicoltura, Frutticoltura e
Agrumicoltura; R. Surico, Masseria Frutti Rossi; C.
Severini, UNIFG

12.00 – 13.15 **Tavola rotonda**

Mirko Aldinucci, Fresh Cut News

Gianluca Boccagna, Unione Italiana Food - Prodotti
Ortofrutticoli Quarta Gamma

Gaetano Pascariello, CIA Salerno

Vito Busillo, Coldiretti Salerno e "Rucola della Piana
del Sele" IGP

Rosario Rago, Confagricoltura Salerno

Elisabetta Pellegrini, Coop Italia

Claudio Scalise, SG Marketing Agroalimentare

Alessandro Banterle, Dipartimento di Scienze e
Politiche Ambientali, Università di Milano

10.45 – 11.00 **Presentazione progetto POFACS**

Teodoro Cardì, Coordinatore progetto

11.00 – 12.00 **Primi risultati**

C. Pane, CREA OF; D. Massa, CREA OF; S. Scarpa,
Ortomad; M. Galiè, Salpa; S. Lombardo, UNICT; A.D.
Marsico, CREA Viticoltura ed Enologia; D. Simonelli,

13.30 – 14.30 **Quick lunch**

Con il patrocinio della Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana



Comitato Scientifico

Teodoro Cardì, Maria Francesca Cardone, Pasquale Tripodi, Catello Pane, Cristina Restuccia, Giulia Conversa, Maria Luisa Amodio, Flora Valeria Romeo, Gabriele Ballistreri, Maria De Salvo

Comitato Organizzatore

Teodoro Cardì, Catello Pane, Pasquale Tripodi, Accursio Venezia, Crescenzo Vitolo



Consorzio Interuniversitario Nazionale
per le Scienze Ambientali





UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Progetto POFACS - Conservabilità, qualità e sicurezza dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio

L'obiettivo generale del progetto POFACS è il miglioramento della conservabilità, della qualità, della sicurezza e della sostenibilità dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio, cioè quei prodotti di facile e pronto impiego, che, dopo la raccolta e prima della vendita, subiscono processi minimi di trasformazione. Le principali sfide di questo settore sono l'aumento della sostenibilità e dell'efficienza d'uso delle risorse, l'estensione della *shelf-life* e l'aumento della qualità post-raccolta. Tali obiettivi possono essere raggiunti attraverso: innovazioni nella gestione colturale, interventi di valorizzazione della biodiversità vegetale esistente o di nuove varietà, la messa a punto di protocolli produttivi specifici e di innovativi processi tecnologici, lo sviluppo di modelli previsionali.

Nel progetto, organizzato in 9 obiettivi realizzativi (per un totale di 87 Attività tra Ricerca Industriale e Sviluppo Sperimentale), verranno acquisite nuove conoscenze e tecnologie di produzione e conservazione a basso impatto ambientale e ad elevata sostenibilità economica:

OR1. Sviluppo di strumenti avanzati per l'innovazione genetica

OR2. Caratterizzazione di materiali genetici e innovazione varietale

OR3. Interventi innovativi in pre-raccolta per migliorare la sicurezza dei prodotti

OR4. Innovazioni in pre-raccolta per il miglioramento della qualità dei prodotti

OR5. Innovazione agronomica delle coltivazioni

OR6. Innovazioni di processo in post-raccolta per la produzione di ortofrutta ad alto contenuto di servizio

OR7. Innovazioni in post-raccolta per implementare la sicurezza del prodotto

OR8. Innovazioni in post-raccolta per migliorare la sostenibilità del processo

OR9. Tendenze di consumo e strategie di valorizzazione dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio.

Più nel dettaglio, il progetto mira: 1) allo sviluppo di nuove varietà, efficienti, produttive e con caratteristiche di pregio, nel gusto e nel mantenimento della freschezza dopo il confezionamento (conservabilità); 2) all'ottenimento di innovazioni da impiegare in pre-raccolta per migliorare la sicurezza e la qualità dei prodotti attraverso lo sviluppo di strumenti di difesa biologica ed eco-compatibili, di tecniche colturali low-input, di tecnologie di agricoltura di precisione che favoriscono l'uso mirato di risorse, di soluzioni agronomiche innovative per migliorare la conservabilità e gli aspetti nutrizionali dei prodotti; 3) alla ricerca di innovazioni tecnologiche di processo per implementare la sicurezza alimentare, la conservabilità e la sostenibilità in post-raccolta con particolare attenzione ai nuovi materiali per il confezionamento, alle tecnologie digitali, all'influenza del microbioma; 4) al miglioramento della sostenibilità del processo attraverso la valorizzazione di sottoprodotti per la crescita di probiotici e l'estrazione di nutraceutici; 5) all'analisi delle tendenze di consumo e strategie di valorizzazione dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio anche mediante approcci modellistici.

Il progetto include tre partner pubblici (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, con varie sedi operative, Università di Foggia, Università di Catania) e dieci partner privati coinvolti in diversi settori della filiera produttiva.

Coordinamento

CREA - Centro di ricerca Orticoltura e Florovivaiismo
Via Cavallegeri, 25 - 84098 Pontecagnano (SA)

teodoro.cardi@crea.gov.it
accursio.venezia@crea.gov.it
maria.distefano@crea.gov.it
maria.daniello@crea.gov.it

of@crea.gov.it | of@pec.crea.gov.it
T +39 089 386211

T +39 089 386222
T +39 089 386208
T +39 089 386226
T +39 089 386215