L'INFORMATORE AGRARIO
DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

Ri.Nova e Tera Seeds studiano il pomodoro del futuro

Creare il pomodoro da industria del futuro: che sia di alta qualità e resistente alle malattie, che possa essere coltivato con un minore uso di fitofarmaci o pesticidi dimostrandosi sostenibile per l'ambiente, per il territorio e per le aziende produttrici. È questa la sfida raccolta dal progetto **VA.PO.RE.** "Valutazione, diffusione e introduzione di nuove varietà di pomodoro resistenti a peronospora e alternaria per la produzione di pomodoro da industria a minor impatto ambientale e maggior salubrità", iniziativa realizzata nell'ambito del PSR 2014-2020 Emilia-Romagna

nella Mis. 16.1.

Il progetto, di durata biennale, riunisce Tera Seeds , (Capofila del progetto), realtà sementiera di Gambettola (FC) specializzata nella ricerca, miglioramento genetico e riproduzione delle sementi che negli ultimi anni ha introdotto varietà innovative e apprezzate come Syraz, Cartizze e Rulander; **Ri.Nova**, ente di ricerca in ambito delle produzioni vegetali di Cesena (FC); **Conserve Italia**, azienda leader in Europa nel settore delle conserve ortofrutticole e titolare (tra gli altri) dei marchi Cirio e Valfrutta e il **CREA OF**, principale Ente di ricerca italiano dedicato alle filiere agroalimentari. Il progetto vede anche la partecipazione di **Irecoop Emilia-Romagna** (ente di formazione di Confcooperative), della cooperativa sociale FOR.B Onlus di Forlì e di diverse aziende agricole nel territorio regionale.

“L’obiettivo del progetto – spiegano **Enrico Belfanti**, referente per Tera Seeds, e **Stefania Delvecchio**, responsabile del progetto per Ri.Nova – è quello di garantire alle aziende di trasformazione un pomodoro che sia, al tempo stesso, di elevata qualità, che garantisca ottime rese produttive e che sia **resistente alle due principali fitopatie fungine: peronospora e alternaria**. In questo modo consegneremo all’industria un pomodoro buono, salubre e sostenibile per l’ambiente, per il consumatore e per le aziende produttrici, sia quelle impegnate nella produzione biologica sia per quelle che applicano i disciplinari di produzione integrata”. Le cosiddette varietà resistenti, infatti, garantiscono alcuni importanti vantaggi per gli agricoltori e per la collettività: “Le resistenze innate delle piante permettono di affrontare parassiti e malattie anche quando non è possibile effettuare trattamenti chimici in campo, magari per ragioni climatiche, oppure perché si sceglie di non farli: tutto il processo produttivo, in questo modo, diventa ancora più ecosostenibile”.

Un pomodoro sempre più “green”, dunque: “I primi risultati sono molto incoraggianti – proseguono i ricercatori – siamo partiti mettendo a dimora 20 diversi genotipi di pomodoro da industria selezionati fra centinaia di materiali, frutto della ricerca avviata già da anni e, alla fine del primo anno di progetto abbiamo ristretto la rosa a 4 varietà promettenti. Su queste varietà svolgeremo, nei prossimi mesi, prove ancora più approfondite dal punto di vista agronomico presso le aziende biologiche aderenti al progetto: l’azienda Agricola Biologica Deltabio di Codigoro (FE), l’azienda Buttini Quirico, la Società Agricola Dune e l’azienda Telloli Tonino, tutte e tre del territorio di Mesola (FE), oltre alla Cooperativa Sociale FOR.B di Forlì (FC), specializzata nell’inserimento lavorativo per persone svantaggiate”.
La sanità delle piante in campo sarà valutata dal CREA dove la dr.ssa Loredana Sigillo analizzerà i sintomi su foglie e frutti per individuare i ceppi fungini realmente diffusi in Emilia Romagna e identificare le varietà efficaci nel contrastare alternaria e peronospora nel territorio regionale.

Valutazione dei risultati qualitativi

A valutare i risultati qualitativi delle prove di campo saranno, invece, i tecnici di Conserve Italia: “Attraverso una serie di prove in laboratorio – proseguono Belfanti e Delvecchio – saranno valutati vari parametri di qualità e l’idoneità delle diverse varietà a venire trasformate tramite i processi industriali in passate, polpe e salse dei noti marchi Cirio e Valfrutta, veri capisaldi della dieta mediterranea e icone del made in Italy.
Le analisi dimostreranno anche la maggior sicurezza e salubrità dei prodotti realizzati con le varietà resistenti senza compromettere le qualità chimico-fisiche e organolettiche dei trasformati”.
Il progetto prevede anche un’attività di formazione, a cura di Irecoop Emilia-Romagna, in partenza a breve, con lo scopo di diffondere i risultati del progetto e favorire la diffusione delle pratiche agronomiche messe in campo e perfezionate nel tempo fra gli agricoltori emiliano-romagnoli. Il corso di formazione si rivolgerà primariamente a tecnici e produttori e coinvolgerà docenti di grande esperienza che condivideranno conoscenze e tecniche nuove per gestire la coltura del pomodoro.
“In un panorama spesso dominato dalla presenza di varietà frutto della ricerca estera – conclude Belfanti – crediamo che VA.PO.RE. possa svolgere un ruolo importante nella valorizzazione della ricerca a livello nazionale e regionale, dando vita a un pomodoro di alta qualità, sviluppato per rispondere al meglio alle difficoltà climatiche e fitosanitarie del nostro areale e 100% emiliano-romagnolo, frutto di una filiera, che va dall’azienda sementiera all’industria di trasformazione, passando per gli enti di ricerca e le aziende agricole, espressione delle eccellenze del territorio regionale”.

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE