

OBIETTIVI E RISULTATI DELLA RICERCA AGER INNOVAPERO

I target principali del progetto "AGER Innovapero: innovazioni di processo e di prodotto per una pericoltura di qualità" riguardano la difesa e la sostenibilità delle produzioni, l'ottimizzazione della tecnica colturale e lo studio della conservazione e della maturazione del frutto.

Nel campo della difesa sono state adottate diverse strategie: contro Maculatura Bruna ed altri fitopatogeni, si sono dimostrati efficaci sia i sali di calcio e di sodio, sia l'impiego di molecole naturali provenienti da residui vegetali o da scarti di lavorazione agroindustriale. Altre soluzioni sono state ricercate con lo studio del genoma di cultivar di pero particolarmente resistenti alla Maculatura Bruna ed alla Psylla, con la proiezione di trasferire queste resistenze alle varietà coltivate. Per la difesa contro Carpocapsa si sono approfonditi gli studi su Alt'Carpo, un sistema di copertura delle piante con reti anti-insetto: sono state messe a punto diverse soluzioni tecniche per la movimentazione rapida ed efficiente delle reti, verificandone anche la sostenibilità economica ed ambientale.

Sull'irrigazione le prove in campo hanno portato alla messa a punto di un sistema in grado di ridurre al minimo il quantitativo di acqua da somministrare al pero, salvaguardando qualità e quantità della produzione. Altre ricerche hanno correlato le diverse formazioni fruttifere con la maturazione e la qualità delle pere ottenendo anche delle indicazioni utili per meglio orientare la potatura. Inoltre è stato studiato e testato un modello che consente di classificare i frutti sulla pianta per grado di maturazione in modo da raccogliarli e conservarli per classi omogenee, con il vantaggio di ridurre al minimo le perdite in post raccolta. Infine sono state messe a punto nuove tecniche per la lotta al Riscaldamento superficiale in alternativa all'etossichina e studiato come gestire al meglio la frigoconservazione delle diverse varietà.

Il progetto che ha avuto una durata di tre anni, ha coinvolto oltre cinquanta ricercatori, che hanno lavorato per il sostegno della pericoltura italiana.

ENTI PROMOTORI E FINANZIATORI

www.progettoager.it



DOVE SIAMO

Centro Congressi di Ferrara Fiere
Via della Fiera 11 - Ferrara
GPS: lat 44.814107 long 11.584627



SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Responsabili della comunicazione

Damiano Rossi - tel. 0532 293783

Elena Tamburini - tel. 0532 455329

comunicazione@innovapero.it - www.ager.innovapero.it

CONVEGNO CONCLUSIVO AGER innovapero

Innovazioni di processo e di prodotto
per una pericoltura di qualità

Venerdì 18 ottobre 2013

c/o Centro Congressi di Ferrara Fiere
Via della Fiera 11 - Ferrara

LA PARTECIPAZIONE È GRATUITA



con il patrocinio e il contributo della



Camera di Commercio
Ferrara

www.ager.innovapero.it

PROGRAMMA

Chairman Prof. Guglielmo Costa

Mattino: 9.00 - 13.00

9.00 - 9.30 - Registrazione partecipanti

9.30 - Saluti di apertura

Carlo Mango

AGER, Agroalimentare e Ricerca

Carlo Alberto Roncarati

Presidente CCAA di Ferrara

Pasquale Nappi

Rettore Università di Ferrara

Piero Puglioli

Presidente Fondazione Carife

9.50 - Analisi della situazione produttiva ed economica della pericoltura

Elisa Macchi - CSO, Ferrara

10.10 - Tavola rotonda

Sostenibilità e strategie di difesa contro maculatura bruna, psylla e fitopatogeni del pero: sali di calcio e di sodio, molecole naturali, resistenze geniche delle piante

Intervengono:

Marina Collina - Università di Bologna

Luca Dondini - Università di Bologna

Moreno Toselli - Università di Bologna

Stefano Civolani - Fondazione F.Ili Navarra

Edgardo Giordani - Università di Firenze

Gianni Sacchetti - Università di Ferrara

Invitato:

Tiziano Galassi

Servizio Fitosanitario Regione Emilia-Romagna

Moderata:

Riccardo Loberti, giornalista "Agreste TV"

11.10 - Pear break e sessione poster

AGER INNOVAPERO

11.40 - Tavola rotonda

Difesa dalla carpocapsa con l'uso di reti anti-insetto (sistema Alt'Carpo'): meccanizzazione degli impianti, sostenibilità economica ed ambientale

Intervengono:

Fabio Galli - Fondazione F.Ili Navarra

Stefano Vergnani - Fondazione F.Ili Navarra

Laura Asteggiano - CReSO, Cuneo

Roberto Tovo - Università di Ferrara

Giacomo Zanni - Università di Ferrara

Invitato:

Stefano Ruggeri

Azienda agricola Ruggeri, Argelato (Bologna)

Moderata:

Ilaria Vesentini, giornalista "Il Sole 24 Ore"

12.30 - Discussione

13.00 - Pausa pranzo con buffet e sessione poster

Pomeriggio: 14.15 - 16.30

14.15 - Tavola rotonda

Gestione del frutteto (irrigazione, potatura, forme di allevamento, portainnesti) e qualità dei frutti in pre e post-raccolta

Intervengono:

Stefano Anconelli - Canale Emiliano Romagnolo

Paolo Bertolini - Università di Bologna

Luca Corelli Grappadelli - Università di Bologna

Guglielmo Costa - Università di Bologna

Stefano Musacchi - Università di Bologna

Claudio Bonghi - Università di Padova

Invitato:

Albano Bergami

Org. Interprofessionale Pera dell'Emilia-Romagna

Moderata:

Raffaella Quadretti, giornalista "FreshPlaza Italia"

VENERDÌ 18 OTTOBRE

15.45 - Disseminazione e ricadute della ricerca: considerazioni conclusive

Intervengono:

Guglielmo Costa - Università di Bologna

Carlo Mango - AGER, Agroalimentare e Ricerca

Damiano Rossi - Università di Ferrara

16.15 - Discussione e chiusura convegno

Completano il programma una mostra pomologica allestita dal CRPV di Cesena e stand espositivi di settore

È gradita la preiscrizione sul sito del progetto

www.ager.innovapero.it

che garantirà il materiale e gli atti del convegno

Per informazioni: **comunicazione@innovapero.it**

ISTITUTI DI RICERCA



Università di Bologna
Dipartimento di Scienze Agrarie



Università di Firenze
DISPAA - Dipartimento delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente



Università di Padova
DAFNAE - Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente



Università di Ferrara
Tecnopolo Terra&Acqua Tech



CReSO - Consorzio di ricerca, sperimentazione e divulgazione per l'ortofruitticoltura piemontese (Cuneo)



Fondazione per l'Agricoltura F.Ili Navarra (Ferrara)



CER - Canale Emiliano Romagnolo (Bologna)