

## AGRUMI: IL PUNTO SULLA RICERCA CREA NELL'ANNUALE MOSTRA POMOLOGICA

*presso il Centro Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura di Acireale,  
insieme a tutta la filiera*

“Agrumi in mostra: i colori della ricerca” questo il titolo dell'annuale mostra pomologica inaugurata oggi, presso la sede di Acireale del CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA OFA) nel pieno della campagna agrumicola, per far conoscere i risultati e i prodotti della ricerca CREA agli attori della filiera.

Un'occasione per parlare delle problematiche da affrontare e risolvere nel mondo agrumicolo, anche grazie al contributo della ricerca, per illustrare le innovazioni in agrumicoltura e per mostrare i frutti di agrumi prodotti nei campi collezione, le nuove varietà e le selezioni in prova a tutti coloro che si occupano di agrumicoltura, vivaisti, organizzazioni di produttori, consorzi di tutela e anche alle Istituzioni.

Nella stessa giornata si tiene un **convegno "La filiera agrumicola - Innovazioni ed ecosostenibilità"**, focalizzato in particolare sul germoplasma, sulle problematiche legate agli stress abiotici, sulle tecniche di conservazione e trasformazione di agrumi e di impiego di sottoprodotti.

**Biodiversità: la collezione del CREA.** Paola Caruso illustra la collezione di accessioni del CREA di Acireale, i cui frutti - in realtà molto più numerosi di quelli presenti sulle nostre tavole e in gran parte, poco conosciuti - possono essere impiegati per scopi anche diversi da quello alimentare.

**Stress idrico: valutazione della qualità.** Margherita Amenta affronta questo tema che riguarda gli effetti dei cambiamenti climatici sulle colture agrumicole, in particolare sulla pezzatura. Ciò ha reso ormai inderogabile l'adozione di sistemi produttivi (cv, portinnesti, dimensione delle piante, sestri) in grado di adattarsi ai diversi scenari climatici, nonché l'applicazione di modelli previsionali che possano supportare al meglio l'agrumicoltore nella gestione dei sistemi colturali (irrigazione, difesa, nutrizione).

**Sistemi di tracciabilità integrata.** Nicolina Timpanaro descrive gli obiettivi raggiunti nell'ambito del progetto AgroFiliera, nel quale è in corso un'attività di tracciabilità digitale applicata alla filiera agrumicola, per garantire la qualità delle produzioni e tutelare l'identità del territorio.

**Shelf-life del frutto fresco.** Maria Concetta Strano presenta i principali risultati del CREA OFA ottenuti dagli studi inerenti ai trattamenti della fase postraccolta di differenti specie di agrumi, illustrando l'impiego di composti efficaci nel contenimento delle maggiori alterazioni fungine dei frutti, capaci quindi di allungarne la shelf-life, privi di tossicità per la salute del consumatore e a basso impatto ambientale. Le sostanze impiegate si caratterizzano per l'elevata attività antimicrobica e per la capacità di decomporsi subito dopo i trattamenti in molecole innocue quali acqua, ossigeno e anidride carbonica, non lasciando residui tossici sul prodotto trattato.

**Succhi d'agrumi "fresh-like".** In linea con le esigenze del mercato, Simona Fabroni spiega il trattamento a campi elettrici pulsati (PEF), che garantisce un'ottima inattivazione microbica e migliora le caratteristiche nutrizionali e salutistiche del succo fresco d'arancia rossa, prolungandone la durata di conservazione. Si tratta di un tecnologia green che consente un'estensione della shelf-life frigoconservata dei succhi, mantenendone inalterate le caratteristiche salutistiche e sensoriali. La tecnologia è sostenibile ed in linea con il tema della 'climate resilience' in quanto non necessita dell'impiego di combustibili fossili e di acqua. Pertanto, contribuisce alla riduzione dei gas ad effetto serra e dei consumi idrici.

Lo scopo è creare una nuova tipologia di prodotto, un succo d'arancia "freshly squeezed" con una migliore qualità salutistica ed un'estesa shelf-life frigoconservata. Lo studio è stato condotto nell'ambito del progetto nazionale POFACS. **Nutraceutici dai sottoprodotti della lavorazione degli agrumi. Gabriele Ballistreri** approfondisce le tecnologie ecosostenibili, messe a punto da CREA per recuperare nutraceutici dai sottoprodotti della trasformazione degli agrumi, contribuendo così sia alla riduzione degli sprechi e al miglioramento della sostenibilità ambientale che all'innovazione nel settore nutraceutico. In particolare, la maggiore concentrazione di composti bioattivi (flavonoidi, carotenoidi e limonoidi) si trova nella buccia degli agrumi e di conseguenza nel pastazzo (costituito da scorze, residui di polpe e semi), che è il principale sottoprodotto derivante dai processi di trasformazione degli agrumi. L'impiego di metodi di estrazione innovativi "green" quali l'estrazione assistita da ultrasuoni, da microonde e con fluidi supercritici permette di ottenere estratti di agrumi con una maggiore concentrazione di composti bioattivi, contribuendo inoltre a ridurre l'impatto ambientale associato ai processi di estrazione. Tra i solventi "green" degni di nota vi sono l'acqua e i fluidi supercritici (come l'anidride carbonica), oltre a solventi rinnovabili (biosolventi come l'etanolo). Questi estratti arricchiti possono essere utilizzati in diversi settori, tra cui la produzione di alimenti funzionali, integratori e cosmetici.

*A cura di Giulio Viggiani 3384089972*