

Sommaro Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Agroinnova			
1	L'Eco della Stampa	27/11/2020	<i>RASSEGNA STAMPA: ACCORDO TRA PROMOPRESS (FIEG) E L'ECO DELLA STAMPA</i>	2
39	Corriere di Saluzzo	26/11/2020	<i>FRUTTA PIU' BUONA!</i>	3
17	Bra Oggi	24/11/2020	<i>"POST-FRUIT", IL NUOVO PROGETTO PER IL MIGLIORAMENTO DEI SISTEMI DI CONSERVAZIONE DELLA FRUTTA "DOPO</i>	4
17	Cuneo Sette	24/11/2020	<i>"POST-FRUIT", IL NUOVO PROGETTO PER IL MIGLIORAMENTO DEI SISTEMI DI CONSERVAZIONE DELLA FRUTTA "DOPO</i>	5
39	La Stampa - Ed. Cuneo	19/11/2020	<i>TECNICHE BIOLOGICHE E NUOVI FRIGORIFERI PER IL DISTRETTO FRUTTA</i>	6
	Lastampa.it	19/11/2020	<i>TECNICHE BIOLOGICHE INNOVATIVE E NUOVI FRIGORIFERI PER IL DISTRETTO DELLA FRUTTA SALUZZESE</i>	8
	Enordovest.com	18/11/2020	<i>PROGETTO FONDAZIONE AGRION E AGROINNOVA PER LA CONSERVAZIONE NATURALE DELLA FRUTTA</i>	9
	Freshplaza.it	18/11/2020	<i>POST-FRUIT, IL NUOVO PROGETTO PER MIGLIORARE I SISTEMI DI CONSERVAZIONE POST-RACCOLTA</i>	10
1	Nuova Gazzetta di Saluzzo	18/11/2020	<i>SI INVESTE SULLA FRUTTA "SANA</i>	12
	Agronotizie.Imagelinenetwork.com	17/11/2020	<i>GIORNATE FITOPATOLOGICHE, TRA IL CONTROLLO DELLE MALATTIE E IL SETTORE SEMENTIERO</i>	13
	Targatocn.it	17/11/2020	<i>UN PROGETTO CHE MIGLIORA LA CONSERVAZIONE DELLA FRUTTA E LA SALUTE DEL CONSUMATORE: E' "POST-FRUIT"</i>	17
	Unito.it	17/11/2020	<i>UNITO PER BIENNALE TECNOLOGIA</i>	19
5	Corriere di Torino (Corriere della Sera)	16/11/2020	<i>FERRERO: "PIEMONTE, UNA FOOD VALLEY CHE RICHIAMERA' TUTTI" (S.De Ciero)</i>	21
	Mywhere.it	15/11/2020	<i>QUARTA GAMMA. LE INSALATE AI RAGGI X</i>	22
24	Nuova Gazzetta di Saluzzo	04/11/2020	<i>VITA SULLA TERRA E SALUTE NELL'ANNO DELL'EMERGENZA</i>	25
42/48	Il Floricoltore	01/11/2020	<i>LE TRACHEOFUSARIOSI DELLE ORNAMENTALI UN SOLO NOME, TANTE MALATTIE</i>	26



RASSEGNE STAMPA: ACCORDO tra PROMOPRESS (FIEG) e L'ECO DELLA STAMPA

Gli Editori aderenti al Repertorio Promopress e l'agenzia di media monitoring L'Eco della Stampa annunciano di aver siglato un contratto di abbonamento per disciplinare il contenuto, le modalità e le condizioni per la fornitura del flusso digitale degli articoli pubblicati sulle testate cartacee e digitali aderenti al Repertorio.

L'accordo tra Promopress (società di servizi di FIEG) e L'Eco della Stampa è il primo frutto di una nuova fase di dialogo tra le parti, - fase promossa dai rispettivi legali, Avvocati Marco Anecchino e Lorenzo Biglia - volta a far leva sui valori condivisi e così raggiungere un'intesa che regola, secondo condizioni in linea con quanto previsto per le altre imprese operanti nel settore, riproduzione e comunicazione degli articoli compresi nel Repertorio, per l'esclusiva e specifica finalità di realizzare e fornire, in Italia e all'estero, rassegne stampa ai propri clienti.

Repertorio Promopress (cui aderiscono 64 Aziende editoriali con 381 testate) è il marchio dell'attività di gestione dei diritti d'autore di Promopress 2000 Srl, società di servizi della FIEG - Federazione Italiana Editori Giornali.

L'Eco della Stampa SpA (180 dipendenti e circa 18milioni complessivi di fatturato) nata a Roma nel 1901 come agenzia di ritagli stampa è il più grande operatore italiano di media monitoring (da stampa, web, social media, radio e tv) e media analysis.

RICERCA Agrion e Agroinnova studiano la conservazione

Frutta più buona!

MANTA Innovazione tecnologica e ricerca scientifica sono alla base di "Post-Fruit", il nuovo progetto che la Fondazione Agrion, in collaborazione con Agroinnova sta portando avanti per il miglioramento dei sistemi di stoccaggio e conservazione dell'ortofrutta dopo la raccolta. Sarà coinvolto il 30% delle imprese di condizionamento e distribuzione.

A causa della facile e frequente contaminazione da parte di funghi, responsabili del marciume, frutta e ortaggi, sono soggetti ad un rapido deperimento nel dopo raccolta. «I patogeni, mediante la formazione di microtossine, possono contaminare i prodotti, riducendone la qualità e la resa – spiega Giacomo Ballari presidente Agrion – si rende quindi necessaria l'adozione di interventi di difesa. Un'azione che finora è sempre stata effettuata per lo più con mezzi chimici».

L'alternativa ai metodi tradizionali di trattamento dell'ortofrutta è il principio che governa il pro-

getto, con quali obiettivi?

«Il lavoro di ricerca si pone una duplice finalità: ridurre ulteriormente l'uso di prodotti chimici, sia in campo, sia in fase di conservazione, mediante lo sviluppo di strategie di difesa sostenibili e a basso impatto ambientale. In secondo luogo, si punta a migliorare l'efficienza delle strutture frigorifere di conservazione. Tutto questo concorrerà a contraddistinguere ulteriormente il prodotto piemontese, in termini di qualità e salubrità, garantendo ai consumatori la sicurezza in tavola!».

Oltre all'individuazione di tecniche di difesa alternative a quelle chimiche, la ricerca sarà condotta anche sulle nuove specie.

«Si svolgerà di pari passo uno studio in micro celle, per verificare il comportamento in fase di conservazione anche delle nuove varietà. Un prodotto meglio conservato mantiene migliori le proprie qualità organolettiche. La certificazione di questa ulteriore caratteristica rappresenta un ele-

mento importantissimo, un valore aggiunto che potrà essere ben speso sul piano della competizione internazionale».

Al progetto collabora Agroinnova che fa parte dell'ateneo Torinese. Qual è secondo lei il ruolo delle Università in campo agro-alimentare?

«Io ritengo che abbiamo delle eccellenze dal punto di vista della ricerca ancora inespresse in ambito pratico. Competenze che possono essere utilizzate, ad esempio, per la soluzione di problematiche di filiera o l'ideazione di strategie di sviluppo e supporto all'agricoltura. Agrion vuole essere l'anello di congiunzione tra il comparto agricolo e le Università. Il sistema frutticolo cuneese deve avere la capacità di utilizzare le risorse degli Atenei come elemento di competitività per il futuro».

La ricerca è stata finanziata dalle quattro Fondazioni bancarie di Cuneo, Saluzzo, Savigliano e Fossano, che stanzieranno un budget di 160 mila euro in tre anni.

kizi blengino

AGRICOLTURA 39

Innovazione in agricoltura

Frutta più buona!

Produzione biologica, sana e sostenibile

VENITA - NOLEGGIO - ASSISTENZA

“Post-fruit”, il nuovo progetto per il miglioramento dei sistemi di conservazione della frutta “dopo raccolta”

di Redazione

Come conservare i prodotti frutticoli piemontesi nella fase di post-raccolta riducendo ulteriormente l'uso di agenti chimici? Come migliorare i sistemi di conservazione per fare in modo che i prodotti possano arrivare alle nostre tavole con un livello qualitativo come se fossero stati appena raccolti dalla pianta?

Parte da queste semplici domande il progetto che la Fondazione Agrion, in collaborazione con Agroinnova e grazie al sostegno economico delle Fondazioni bancarie di Cuneo, Fossano, Saluzzo e Savigliano, sta portando avanti per utilizzare tecniche di difesa alternative a quelle chimiche nella fase di conservazione della frutta post-raccolta. L'obiettivo è di sostenere sempre di più l'innovazione tecnologica nel settore della conservazione del prodotto frutticolo e del contenimento di malattie dopo raccolta, soprattutto nel caso di piccole e medie imprese.

Quando si parla di eccellenze piemontesi, infatti, si pensa subito alle mele e poi ai kiwi, alle pesche, susine, albicocche, pere e ciliegie. Prodotti di grande qualità che soffrono però di un veloce deterioramento nella fase del post-raccolta a causa di una facile e frequente contaminazione dei prodotti da parte di funghi agenti di marciumi. Si rende dunque sempre necessaria l'adozione di interventi di difesa, in quanto questi patogeni riducono la qualità e la resa di prodotto e possono contaminare i frutti mediante la produzione di micotossine. Una difesa in post-raccolta che fino ad oggi



è stata effettuata per lo più con l'impiego di mezzi chimici.

Con il progetto di Agrion e Agroinnova si stanno studiando e sviluppando dei trattamenti sulla frutta in post-raccolta tramite l'utilizzo di mezzi fisici (termoterapia), biologici (microrganismi antagonisti) oppure con prodotti di origine naturale (oli essenziali), anche se, ad oggi, restano ancora da mettere a punto le dosi, la modalità e i tempi di applicazione di questa nuova generazione di biofungicidi. Inoltre, alcuni prodotti a base di oli essenziali sono ora disponibili sul mercato e risulta pertanto di interesse verificare la loro efficacia e il loro effetto sulla qualità dei frutti.

La ricerca è stata finanziata dalle quattro Fondazioni bancarie di Cuneo, Saluzzo, Savigliano e Fossano, che stanzeranno un budget di 160.000 in tre anni per la realizzazione del progetto, che prevede inoltre l'ammodernamento delle celle frigorifere per le prove di post-raccolta.

“Con questo progetto intendiamo porre una base concreta per la difesa in post-raccolta – ha dichiarato il

presidente Agrion, Giacomo Ballari -. È un progetto fondamentale per i produttori, ma altrettanto fondamentale dal punto di vista dei consumatori. È importante trovare strade nuove e innovative che permettano di ridurre l'impiego di agenti chimici, garantendo così prodotti di qualità, sicuri e sempre più sani ai consumatori. La ricerca, che coinvolgerà diverse realtà del territorio, si concentrerà sullo studio della biologia ed epidemiologia di nuovi e riemergenti patogeni da conservazione, sull'adozione di tecniche di diagnosi rapida e sullo sviluppo di strategie di difesa sostenibili e a basso impatto ambientale. Ringrazio le Fondazioni bancarie per aver accettato questa ‘sfida’ sostenendo il progetto, e Agroinnova per aver messo a disposizione le competenze e le strumentazioni dell'Università per portare avanti un lavoro così importante per tutte quelle strutture che lavorano nella conservazione e commercializzazione delle nostre produzioni, con l'obiettivo di farle diventare sempre più un'eccellenza, anche da

questo punto di vista”.

“Il Centro di competenza Agroinnova dell'Università di Torino è molto lieto di partecipare insieme alla Fondazione Agrion a questo progetto finanziato dalle Fondazioni bancarie del cuneese - ha dichiarato la direttrice di Agroinnova, Maria Lodovica Gullino -. Agroinnova è nato proprio per favorire i rapporti tra ricerca pubblica e privata, per portare rapidamente alle imprese, e soprattutto a quelle del territorio, i risultati delle ricerche. ‘Post Fruit’ tratta un argomento di grande rilevanza, in quanto si occupa del miglioramento delle condizioni di conservazione dei prodotti frutticoli, che hanno una grandissima importanza economica nel cuneese, per periodi più lunghi e con l'impiego di tecniche di conservazione che abbiano un basso impatto ambientale. Il progetto è indirizzato in particolar modo alle piccole e medie imprese, in quanto non dispongono di strutture per la conservazione della frutta dopo la raccolta, al contrario di quelle più grandi”.

