

Valorizzazione e rilancio della Pera Madernassa: novità culturali e commerciali

Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione 2005-2007

Informazioni Strutturali

Capofila

Dipartimento di Colture Arboree

Periodo

01/09/2005 - 31/08/2007

Durata

24 mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€43.658,00

Contributo concesso

€ 36.018,00 (82,50 %)

Risorse proprie

€ 7.640,00 (17,50 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Obiettivo di questa sperimentazione è stato quello di migliorare la gestione post raccolta della pera Madernassa cercando di stabilire anche per questa varietà il momento ottimale di raccolta che consenta di ottenere produzioni con caratteristiche organolettiche e gustative ottimali nell'ottica del rilancio di questa varietà anche per la grande distribuzione. La sperimentazione ha coinvolto 4 aziende dell'areale del Roero poste in zone altimetriche diverse (collina e pianura). Per ogni azienda considerata e per ciascun periodo di raccolta i campioni sono stati conservati in condizioni di atmosfera normale; in uscita dalle celle sono stati valutati i parametri qualitativi di routine e l'evoluzione rispetto ai campioni testimoni al momento della raccolta. Le perdite di peso medie % più elevate si sono avute con il progredire della conservazione. I campioni conservati in cella da tempi più lunghi sono quelli in cui si è osservato un imbrunimento maggiore della polpa. La perdita in consistenza della polpa è stata più evidente per i campioni delle aziende di pianura mentre per i campioni di collina si nota rispetto ai frutti testimone un consistente aumento della media % del residuo secco rifrattometrico. Le basse T per lunghi tempi di refrigerazione deprimono l'acidità titolabile aumentandone invece il pH. Prolungare i tempi di conservazione in cella ad atmosfera normale per pere Madernassa non è consigliabile per tempi superiori a 90 gg. Da i risultati ottenuti si può notare come il momento della raccolta sia un fattore fondamentale per il mantenimento e il prolungamento della conservazione. I campioni raccolti si sono mantenuti in cella in condizioni migliori rispetto ai campioni raccolti al primo stacco e hanno presentato fenomeni minori di imbrunimento della polpa. Quest'ultimo aspetto risulta compromettere ancora molto la conservazione dei frutti in quanto tale fenomeno non si riesce ad individuare dall'evoluzione colorimetrica o da qualsiasi altro aspetto esterno.

Obiettivi

1) Miglioramento della gestione degli impianti di [Madernassa] nel Roero; 2) Individuazione della giusta data di raccolta e valutazione delle caratteristiche qualitative dei frutti in post-raccolta.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.4 Prodotti vegetali

Area problema

411 Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi

Ambiti di studio

2.1.1. Frutticole comuni e produzioni derivate

7.4.1. Agrotecniche e relativi input

7.1.2. Genetica classica e miglioramento genetico vegetali

Parole chiave

pero

pratiche/protocolli di coltivazione

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Imprese di commercializzazione dei prodotti

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Turismo rurale

Risultati Attesi

Espansione e rilancio di nuove tecniche colturali della pera Madernassa

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Produzione unitaria

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Valorizzazione paesaggi e territori

Ottimizzazione della conservazione del prodotto destinato al consumo fresco, attraverso l'uso di celle ad atmosfera normale

e ad atmosfera controllata

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Miglioramento della commercializzazione in relazione alla destinazione del prodotto

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Per la distribuzione

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali
Pubblicazioni

Risultati Realizzati

Elaborazione, validazione e stesura di un protocollo per la coltivazione della pera 'Madernassa' - indici di maturazione

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Agronomiche
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Dipartimento di Colture Arboree

Responsabile

Cristina Peano

cristiana.peano@unito.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Azienda Consortile per il Potenziamento e la Gestione del Mercato Ortofrutticolo all'Ingrosso del Roero

Responsabile

Massimo Torchio

Dettagli
