

"POFACS - CONSERVABILITÀ, QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO"

- Avviso per la presentazione di progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nelle 12 aree di specializzazione individuate dal PNR 2015-2020 (Avviso MIUR n. 1735 del 13 07 2017)
- **Presentazione progetto: 9/11/2017**
- AGRIFOOD ARS01_00640, Decreto Direttoriale di concessione N. 1211 del 30 luglio 2020
- AGRIFOOD ARS01_00640, Decreto Direttoriale di rettifica N. 1104 del 12 maggio 2021
- **Inizio attività: 1/6/2021 – Fine attività prevista: 30/11/2023**
- **Costo totale: € 9.007.540,36**, di cui:
 - attività di Ricerca Industriale € 7.191.441,78
 - attività di Sviluppo Sperimentale € 1.816.098,58
- **Contributo: € 4.397.963,32**, di cui:
 - attività di Ricerca Industriale € 3.595.720,89
 - attività di Sviluppo Sperimentale € 802.242,43

Conservabilità, qualità e sicurezza dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio (POFACS)



Fig. 1 Organizzazione del Progetto

Sito Internet (<https://www.pofacs.it>)



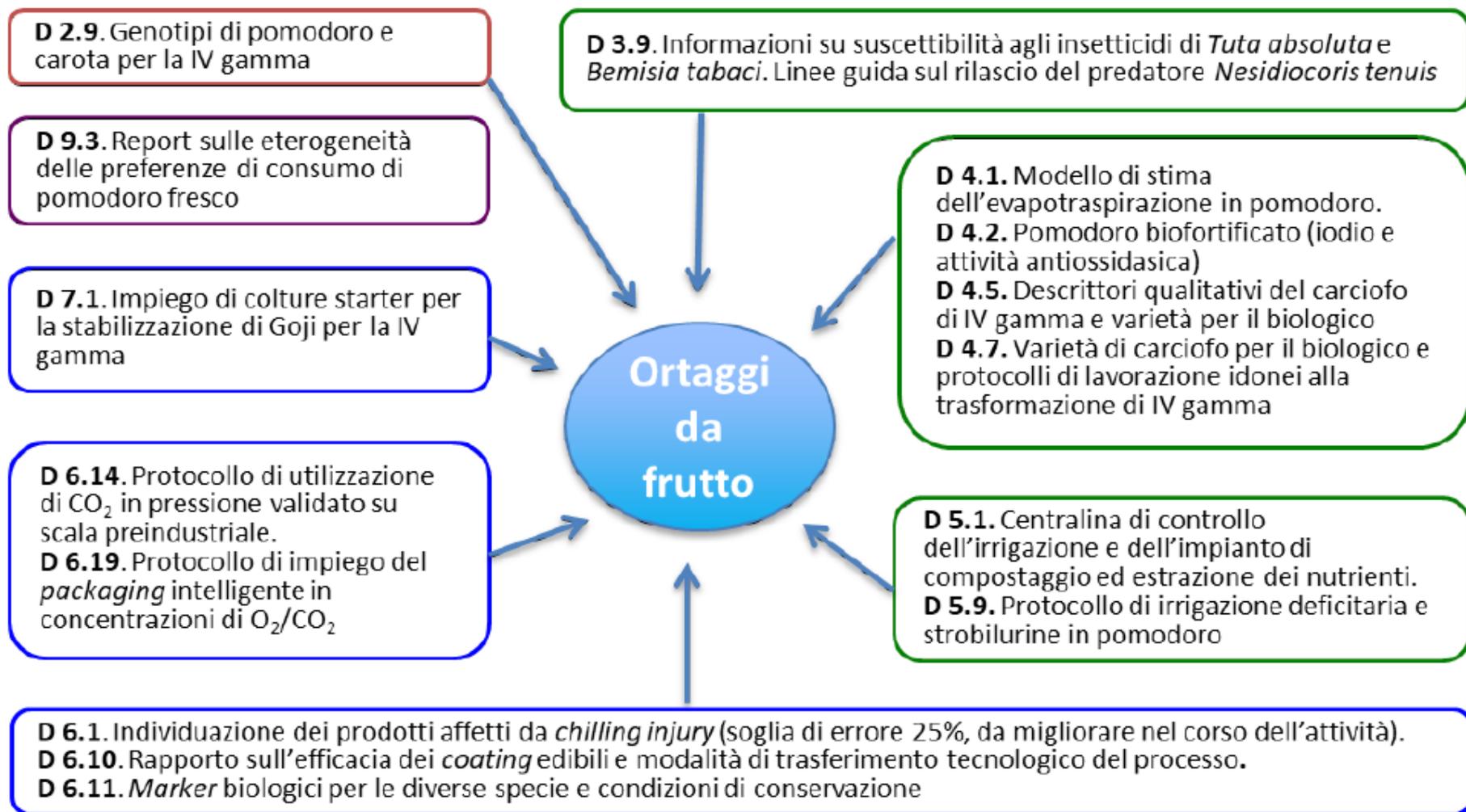
[HOME](#) [IL PROGETTO](#) [OBIETTIVI REALIZZATIVI](#) [PARTNER](#) [EVENTI E NOTIZIE](#) [DOCUMENTI](#) [LINK UTILI](#) [CONTATTI](#) 

Conservabilità, qualità e sicurezza dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio





Filiera produttive	Attività								
	OR1	OR2	OR3	OR4	OR5	OR6	OR7	OR8	OR9
Ortaggi da foglia – Baby leaf	1.1, 1.2, 1.3	2.1, 2.2, 2.3, 2.11, 2.12	3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.11, 3.12	4.3, 4.6,	5.2, 5.6, 5.7, 5.8, 5.10, 5.11, 5.12, 5.13	6.8, 6.14, 6.19			
Ortaggi da frutto		2.9	3.9	4.1, 4.2, 4.5, 4.7	5.1, 5.9	6.1, 6.10, 6.11, 6.14, 6.19			9.3
Melograno	1.8	2.8		4.4		6.1, 6.9, 6.16, 6.21	7.1	8.3	
Uva da tavola	1.4, 1.5	2.6, 2.7, 2.13	3.5, 3.6, 3.7, 3.8		5.3, 5.4	6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.15, 6.17			
Agrumi	1.6	2.10				6.9, 6.13	7.1		9.4
Altra frutta	1.7	2.4, 2.5,			5.5	6.9, 6.10, 6.13, 6.17	7.1		9.4
Attività trasversali			3.10			6.6, 6.7, 6.12, 6.18, 6.20	7.2, 7.3, 7.4	8.1, 8.2,	9.1, 9.2, 9.5, 9.6



Workshop

Ricerca, innovazione e sostenibilità: il caso delle filiere degli ortaggi ad alto contenuto di servizio

Venerdì 26 maggio ore 14:30 – 16:30
 Aula Magna del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A)
 Via S. Sofia n. 100, Catania

Programma

14:00 Registrazione dei partecipanti

14:30 Inizio dei lavori

Saluti istituzionali

Mario D'Amico (Direttore del Di3A)

Introduce e modera

Cherubino Leonardi (UniCT-Di3A)

Presentazione progetto PON-POFACS

Teodoro Cardì (IBBR-CNR; CREA-OF)

Coordinatore del progetto PON POFACS "Conservabilità, qualità e sicurezza dei prodotti ortofruttili ad alto contenuto di servizio"

Interventi scientifici

Pomodoro in serra: modelli evapotraspirativi, biofortificazione, recupero dei nutrienti e trattamento con strobilurine. *Accursio Venezia (CREA-OF)*.

Applicazione di attinomiceti promotori della crescita su coltivazioni di *Daucus carota* L. in pieno campo. *Rihab Djebaili (UniAq-CINSA)*.

Soluzioni ecosostenibili per la difesa del pomodoro e dei prodotti ortofruttili di IV gamma. *Giuseppe Eros Massimino Cocuzza (UniCT-Di3A)*.

Innovazioni per la produzione di snack di pomodoro e carota. *Rosario Mauro (UniCT-Di3A)*.

Innovazioni in pre- e post-raccolta per migliorare la qualità del carciofo minimamente trattato. *Sara Lombardo (UniCT-Di3A)*.

Pomodoro fresco ed attributi di qualità: cosa (e quanto) conta per il consumatore? *Maria De Salvo (UniCT-Di3A)*.

Maria De Salvo (UniCT-Di3A)

Interventi degli operatori

Sebastiano Fortunato (IGP Pomodoro di Pachino)

Massimo Pavan (IGP Carota Novella di Ispica)

Luciano Privitera (Agricor, Bella Fresca)

Giuseppe Brafa (Colle d'Oro)

Giuseppe Cupane (Coop. 'Violetto Ramacchese')

Dibattito con i partecipanti

Conclusioni

Interventi scientifici

in serra: modelli evapotraspirativi, biofortificazione, recupero dei nutrienti e trattamento con strobilurine. *Accursio Venezia (CREA-OF)*.

Applicazione di attinomiceti promotori della crescita su coltivazioni di *Daucus carota* L. in pieno campo. *Rihab Djebaili (UniAq-CINSA)*.

Soluzioni ecosostenibili per la difesa del pomodoro e dei prodotti ortofruttili di IV gamma. *Giuseppe Eros Massimino Cocuzza (UniCT-Di3A)*.

Innovazioni per la produzione di snack di pomodoro e carota. *Rosario Mauro (UniCT-Di3A)*.

Innovazioni in pre- e post-raccolta per migliorare la qualità del carciofo minimamente trattato. *Sara Lombardo (UniCT-Di3A)*.

Pomodoro fresco ed attributi di qualità: cosa (e quanto) conta per il consumatore? *Maria De Salvo (UniCT-Di3A)*.

Maria De Salvo (UniCT-Di3A)

Attività

4.1; 4.2; 5.1; 5.9

5.12

3.9; 3.10

2.9

4.5; 4.7; 6.11

9.2; 9.3



Prossimi workshop POFACS

- Uva da tavola ⇒ CREA VE, Turi, fine luglio 2023
- Agrumi e frutta ⇒ CREA OFA, Acireale, metà settembre 2023
- Ortaggi da foglia ⇒ CREA OF, Pontecagnano, ottobre 2023?



Ai partecipanti iscritti agli Ordini Professionali, ove previsti, saranno riconosciuti i CFP
 Agli studenti partecipanti saranno riconosciuti i CFU

PER I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO"
 Catania, 26 maggio 2023

Grazie:

- ✓ ***Ai colleghi di UNICT per l'organizzazione***
- ✓ ***A voi tutti per la partecipazione e l'attenzione***

teodoro.cardi@crea.gov.it

teodoro.cardi@ibbr.cnr.it