

## **"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 – Proroga richiesta: 30/9/2024**
- **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)

Pre-coltivazione

OR1. Sviluppo di strumenti avanzati per l'innovazione genetica

8 Attività

OR2. Caratterizzazione di materiali genetici e innovazione varietale

13 Attività

Coltivazione

OR3. Interventi innovativi in pre-raccolta per migliorare la sicurezza dei prodotti

12 Attività

OR4. Innovazioni in pre-raccolta per il miglioramento della qualità dei prodotti

7 Attività

OR5. Innovazione agronomica delle coltivazioni

13 Attività

Post-raccolta

OR6. Innovazioni di processo in post-raccolta per la produzione di ortofrutta ad alto contenuto di servizio

21 Attività

OR7. Innovazioni in post-raccolta per implementare la sicurezza del prodotto

4 Attività

OR8. Innovazioni in post-raccolta per migliorare la sostenibilità del processo

3 Attività

Commercializzazione

OR9. Tendenze di consumo e strategie di valorizzazione dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio

6 Attività



- **Conservabilità**
- **Qualità finale**
- **Sicurezza alimentare**
- **Sostenibilità (economica, sociale, ambientale)**

Fig. 1 Organizzazione del Progetto

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



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

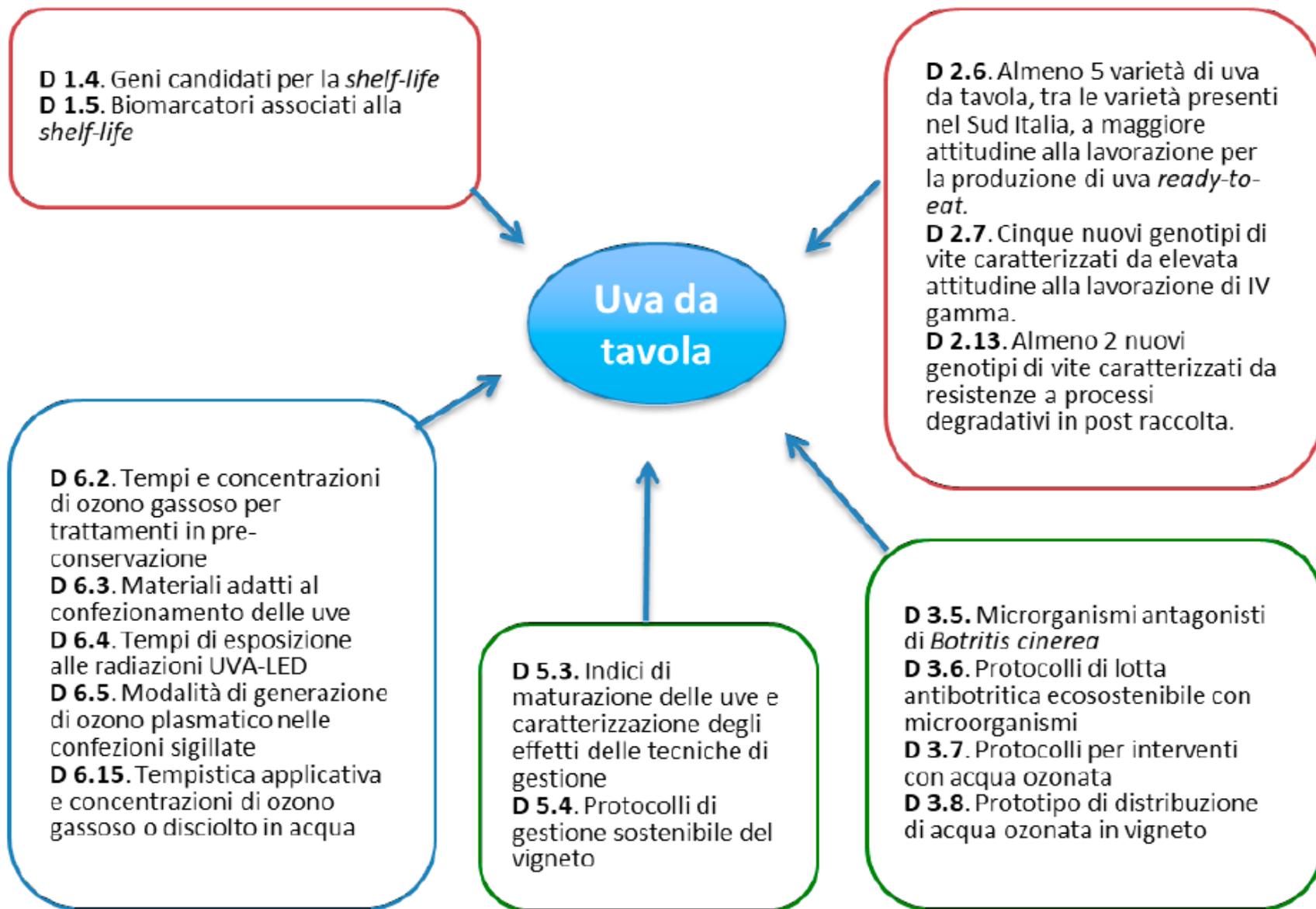
Conservabilità, qualità e sicurezza dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio



*Workshop "Ricerca e innovazione per l'uva da tavola ad alto contenuto di servizio"  
Turi, 26 luglio 2023*



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	
<i>Uva da tavola</i>	<i>1.4, 1.5</i>	<i>2.6, 2.7, 2.13</i>	<i>3.5, 3.6, 3.7, 3.8</i>		<i>5.3, 5.4</i>	<i>6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.15, 6.17</i>			
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





PROGETTO PON R&I 2014-2020

**“POFACS - CONSERVABILITÀ, QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO”**

(AGRI FOOD ARS01\_00640, DECRETO DIRETTORIALE N. 1211 DEL 30 LUGLIO 2020 E 1104 DEL 12 MAGGIO 2021)

<https://www.pofacs.it/>

## Workshop

# Ricerca e innovazione per l'uva da tavola ad alto contenuto di servizio

26-27 luglio 2023

CREA Viticoltura ed Enologia,  
Via Casamassima 148 Turi (BA)

<https://goo.gl/maps/nvpHFkH6JHSgsoEZA>



Evento organizzato dal CREA-Viticoltura e Enologia

Co-organizzato e patrocinato da: ODAF BARI, ODAF TARANTO, SOI



Workshop

Registrazione:  
<https://forms.office.com/e/WzqMyh5qwk>

Ai Dottori Agronomi e Dottori Forestali, regolarmente iscritti, verranno riconosciuti CFP caratterizzanti secondo il Regolamento CONAF approvato con Delibera del Consiglio n. 162 del 27 aprile 2022

servizio”

- **POFACS per l'uva da tavola ad alto contenuto di servizio** – Dr. Maria Francesca Cardone, CREA-VE
- **Il miglioramento genetico, valutazione e selezione dei genotipi più adatti alla produzione di uva *ready to eat*** - Dr. Rocco Perniola, CREA-VE
- **Innovazioni in pre-raccolta: microrganismi antagonisti di Botrytis cinerea, isolamento e uso per la difesa sostenibile in vite** - Dr. Antonio Domenico Marsico, CREA-VE
- **Interventi innovativi in pre-raccolta per migliorare la sicurezza dei prodotti: l'uso dell'acqua ozonata in vigneto** - Dr. Raffaele Simonelli, SAIM impianti, e Dr. Antonio Coletta, CREA-VE
- **Gestione innovativa dell'ambiente vigneto per il miglioramento della qualità delle uve alla raccolta e riduzione degli input** – Dr. Luigi Tarricone, CREA-VE
- **Interventi innovativi e sostenibili in post raccolta per migliorare la conservabilità e il confezionamento di uva ad alto contenuto di servizio** – Prof. Maria Luisa Amodio, UNIFG
- **Uso dell'ozono in fase di post-raccolta per la qualità e sicurezza delle uve *ready to eat*** – Dr. Antonio Coletta, CREA-VE
- **Valutazione della qualità nutraceutica delle uve in risposta alle innovazioni in pre e post-raccolta** – Dr. Rosa Anna Milella, CREA-VE
- **Attitudine alla frigo-conservazione e lavorazione di varietà di uva da tavola** – Dr. Lucia Rosaria Forleo, CREA-VE
- **Analisi sensoriale non distruttiva per predire apprezzamento dei consumatori di uve ad alto contenuto di servizio** – Dr. Teodora Basile, CREA-VE

➤ **Mostra pomologica di uve da tavola precoci** – Dr. Rocco Perniola

➤ **Visita agli impianti per l'uso di ozono in cella frigo e trattamento UVA-LED** – Dr. Antonio Coletta

Evento organizzato dal CREA-Viticultura e Enologia

➤ **Visita ai vigneti sperimentali ospitanti le attività del progetto POFACS per la gestione innovativa e a basso impatto ambientale per il miglioramento della qualità e *shelf-life* delle uve** (azienda F.lli Milano, Castellaneta)

Dr. Luigi Tarricone, Dr. Filippo Milano

- **POFACS per l'uva da tavola ad alto contenuto di servizio** – Dr. Maria Francesca Cardone, CREA-VE
- **Il miglioramento genetico, valutazione e selezione dei genotipi più adatti alla produzione di uva *ready to eat*** - Dr. Rocco Perniola, CREA-VE

➤ **Innovazioni in vite** - Dr.

### **Workshop POFACS**

➤ **Interventi in vigna** - Dr. Raffaele Sinigaglia

➤ **"Ricerca e Innovazione per i Prodotti OrtoFrutticoli ad Alto Contenuto di Servizio" ⇒ Pontecagnano, 28 giugno 2022**

➤ **Gestione input** – Dr. I. L.

➤ **"Ricerca, innovazione e sostenibilità: il caso delle filiere degli ortaggi ad alto contenuto di servizio" (pomodoro, carciofo, carota) ⇒ UNICT, Catania, 26 maggio 2023**

➤ **Interventi in vigna ad alto contenuto di servizio**

➤ **Uso dell'ozono**

➤ **Agrumi e frutta ⇒ CREA OFA, Acireale, 15 settembre 2023**

➤ **Valutazione di qualità** - Dr. Milella, CREA-VE

➤ **Ortaggi da foglia ⇒ CREA OF, Pontecagnano, ottobre 2023**

➤ **Attitudine a**

➤ **Analisi sensoriale** - Dr. Teodora

➤ **Evento finale nell'ambito della "5th International Conference on Fresh-Cut Produce: Maintaining Quality and Safety" ⇒ UNIFG, Foggia, giugno 2024**

la sostenibile

vigneto - Dr.

duzione degli

di uva ad alto

etta, CREA-VE

Rosa Anna

REA-VE

di servizio –

➤ **Mostra pomologica di uve da tavola precoci** – Dr. Rocco Perniola

➤ **Visita agli impianti per l'uso di ozono in cella frigo e trattamento UVA-LED** – Dr. Antonio Coletta

Evento organizzato dal CREA-Viticultura e Enologia

➤ **Visita ai vigneti sperimentali ospitanti le attività del progetto POFACS per la gestione innovativa e a basso impatto ambientale per il miglioramento della qualità e *shelf-life* delle uve** (azienda F.lli Milano, Castellaneta)

Dr. Luigi Tarricone, Dr. Filippo Milano

## ***Grazie:***

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

[teodoro.cardi@crea.gov.it](mailto:teodoro.cardi@crea.gov.it)

[teodoro.cardi@ibbr.cnr.it](mailto:teodoro.cardi@ibbr.cnr.it)