

## SCHEDA PROGETTUALE - GRUPPI OPERATIVI DEL PEI

PSR MARCHE 2014 - 2020 MISURA 16.1 FASE 2

**PROGETTO: PREVENZIONE DELLE MALATTIE POSTRACCOLTA DELLE DRUPACEE PER LA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI DI ORTOFRUTTICOLI FRESCI**

**ACRONIMO PROGETTO:** ZeroSprechi

**NOME GO:** FILIERA INNOVATIVA POSTRACCOLTA MARCHE

**AZIENDA CAPOFILA:** Mazzoni Stefano

**DESCRIZIONE PROGETTO** (estratto dal progetto presentato dal GO):

La proposta progettuale ZeroSprechi mira a migliorare la produzione di drupacee e a valorizzare la qualità in post-raccolta, migliorandone la shelf life e riducendo gli sprechi di prodotti ortofrutticoli. Il progetto prevede l'applicazione di sistemi previsionali già validati all'estero volti all'ottimizzazione e alla riduzione del numero di trattamenti chimici, con strategie differenziate per l'agricoltura biologica e per quella integrata. Verrà anche utilizzato un prototipo di atomizzatore con sistema di parzializzazione dell'aria al fine di ridurre le quantità di miscela che non raggiunge il bersaglio. Inoltre, verranno applicati sistemi di analisi precoce utili ad individuare l'incidenza delle infezioni latenti di *Monilinia* spp., così da prevedere la lunghezza della conservazione e destinare il prodotto a vie di commercializzazione differenziate. Saranno isolate le specie di *Monilinia* prevalenti e ne verrà saggiata la resistenza ai fungicidi. Inoltre, sarà indagata l'interazione di *Monilinia* spp. con ditteri drosofilidi, che potrebbero facilitarne l'infezione e la diffusione. I frutti raccolti verranno conservati in atmosfera con ozono al fine di limitare l'incidenza della moniliosi, e si valuterà la shelf life, per simulare la vita a casa del consumatore.

**OBIETTIVI DEL PROGETTO** (estratto dal progetto presentato dal GO):

1. Applicare modelli previsionali volti a ottimizzare e ridurre il numero di trattamenti fungicidi su drupacee per il contenimento della moniliosi, in agricoltura integrata e biologica;
2. Isolare le specie di *Monilinia*, determinarne la resistenza ai fungicidi;
3. Valutare le interazioni di *Monilinia* spp. con i ditteri drosofilidi che ne possono facilitare la diffusione;
4. Applicare strategie innovative di conservazione attraverso packaging innovativi e uso dell'ozono per migliorare le caratteristiche qualitative del frutto in post-raccolta e ridurre gli sprechi.

**PER APPROFONDIMENTI:**

**CONTATTI:**