

Nutraceutica e alimenti funzionali: opportunità per l'innovazione in ortofrutticoltura

9 Maggio 2014

CRA-ORT, Centro di Ricerca per l'Orticoltura

Pontecagnano - Faiano (SA)



Organizzazione

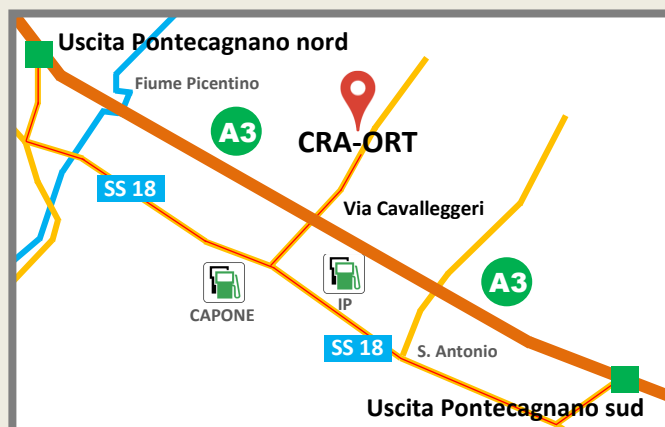
- Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura (CRA), Servizio Innovazione e trasferimento tecnologico
- CRA-ORT, Centro di Ricerca per l'Orticoltura
- CRA-FRC, Unità di Ricerca per la Frutticoltura
- Regione Campania - Direzione Generale Politiche Agricole e Forestali, UOD Tutela della qualità
- Regione Campania - Direzione Generale Politiche Agricole e Forestali, UOD Prov. Terr. Salerno

Segreteria

- Sig.ra Michelina Mari, CRA-ORT, 089 386203, ort@entecra.it
- Dott. Crescenzo Vitolo, CRA-ORT, 089 386249, ort@entecra.it
- Dott. Paolo D'Agostino, Regione Campania - UOD Prov. Terr. Salerno, 089 2589139, p.dagostino@maildip.regione.campania.it
- Dott.ssa Rosanna Lavorgna, Regione Campania - UOD Prov. Terr. Sede di Battipaglia (SA), 0828 670726, r.lavorgna@maildip.regione.campania.it

Per la registrazione:

https://docs.google.com/forms/d/13_8UDQato6qp3NKCUKn71wZuaHc6Fgu5MYkEKjJS0/viewform



CRA-ORT, Centro di Ricerca per l'Orticoltura
Via Cavalleggeri, 25 - 84098 Pontecagnano - Faiano (SA)



Gli ortaggi e la frutta, alimenti base della “dieta mediterranea”, costituiscono in molti casi degli “alimenti funzionali”, in grado di fornire composti con valenza “nutraceutica”, unendo la nutrizione con l’attitudine farmaceutica. In molti casi, infatti, l’apporto di micronutrienti, di cui essi sono ricchi, ha un effetto positivo per il funzionamento delle nostre cellule e la prevenzione di molte malattie. E’ così possibile associare i diversi colori di ortaggi e frutta (“i colori della salute”: rosso, verde, giallo-arancio, bianco, blu-viola) alla presenza di molecole con vari effetti positivi. Sin dal 1989 il “National Cancer Institute” negli USA ha lanciato la campagna “Five-a-day”, poi ripresa in molti altri Paesi: consumare ogni giorno (almeno) 5 porzioni di verdura e frutta di 5 colori.

Il contenuto e la funzionalità di molecole bioattive negli alimenti dipendono da componenti genetiche, dalle tecniche agronomiche impiegate per la coltivazione e dalle tecnologie e le condizioni durante la conservazione e il trasporto dei prodotti alimentari. Può essere quindi sfruttata la variabilità naturale presente nelle varietà tradizionali di ortaggi e frutta oppure possono essere selezionate nuove varietà con maggiore contenuto di molecole particolari. Inoltre, la quantità e la qualità delle molecole desiderate può essere oggi variato con approcci d’“ingegneria metabolica” applicati alle piante. Infine, lo spettro e la quantità delle molecole d’interesse può essere modificato in pre- o post-raccolta mediante specifiche tecniche agronomiche o trattamenti fisico-chimici.

Ma se il valore degli alimenti funzionali è noto e le tecnologie per ottenerli sono disponibili, si possono tradurre queste conoscenze in nuove opportunità per l’ortofrutticoltura? Nel Convegno si vuole cercare di dare una risposta a questa domanda, analizzando prima la tematica per gli aspetti tecnici, nutrizionali, economici e normativi, quindi discutendo con gli operatori del settore la possibilità che le innovazioni tecnico-scientifiche possano essere integrate nelle diverse realtà produttive-commerciali.

Programma

9.15 – 10.00 Saluti e introduzione

- T. Cardi, CRA-Centro di Ricerca per l’Orticoltura
- M. Scortichini, CRA-Unità di Ricerca per la Frutticoltura
- D. Nugnes, Assessore Regionale all’Agricoltura
- F. Diasco, Regione Campania - Direzione Generale Politiche Agricole e Forestali
- C. Lamoglie, CRA-Servizio Innovazione e trasferimento tecnologico, Progetto Agritrasfer-in-Sud

10.00 – 11.30 Relazioni

Coordina: E. Lupotto, CRA-Dipartimento “Biologia e Produzione Vegetale”

10.00 – 10.20 Qualità nutrizionale nella filiera ortofrutticola: Aspetti genetici e agronomici

G. Morelli, CRA-Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione

10.20 – 10.40 Qualità nutrizionale nella filiera ortofrutticola: Aspetti tecnologici in post-raccolta

F. Paoletti, CRA-Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione

10.40 – 11.00 Functional food: mercato, attitudini e comportamento del consumatore

R. Vecchio, UNINA-Dipartimento di Agraria

11.00 – 11.20 Potenzialità di valorizzazione del fattore nutraceutico dell’ortofrutta fresca presso il consumatore europeo

C. Scalise, SG Marketing Agroalimentare

Coffee break

11.45 – 13.30 Interventi programmati e Discussione

Moderà: I. Santangelo, Regione Campania - Direzione Generale Politiche Agricole e Forestali, UOD Tutela della qualità

- A. Di Mauro, Regione Campania - Direzione Generale Politiche Agricole e Forestali, UOD Tutela della qualità
- G. Favorito, Giovomel
- E. Ferrara, OP TERRAORTI
- S. Franzero, UNAPROA
- G. Mancuso, SemiOrto Sementi
- C. Pecoraro, Confederazione italiana agricoltori SA
- R. Rago, Confagricoltura SA
- A. Ritieni, UNINA - Dipartimento di Farmacia
- V. Sangiorgio, Coldiretti SA
- C. Scalise, SG Marketing Agroalimentare

13.30 – 13.50 Conclusioni

Rapporteur: G. Rizzotti

14.00 Buffet

