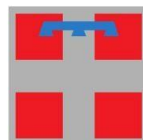




**Cofinanziato
dall'Unione europea**



**REGIONE
PIEMONTE**



**Sviluppo
Rurale
Piemonte
2023-2027**



INIZIATIVA FINANZIATA DAL COMPLEMENTO DI SVILUPPO RURALE 2023-2027 DELLA REGIONE PIEMONTE - INTERVENTO SRG01.1 SOSTEGNO GRUPPI OPERATIVI PEI AGRI - PROGETTO FR.ES.CO. CUP: J17F26000040009

Come aiutarci?

Se hai acquistato dei mirtilli o dei lamponi conservati con questa metodologia ti chiediamo di farci avere una valutazione personale sulle caratteristiche qualitative e gustative dei frutti ed un tuo giudizio sul progetto.

Inquadra il QR Code per compilare il breve questionario.



Se desideri maggiori informazioni sul progetto o seguire il suo sviluppo puoi consultare il sito:

www.progettodefresco.it

PROGETTO FR.ES.CO.

Capofila:

Monastero dei SS. Pietro e Paolo Soc. Agr.

E-mail: capofila@progettodefresco.it

Partner scientifici e tecnici:

DISAFA dell'Università di Torino

E-mail: disafa@progettodefresco.it

Laboratorio di Biologia e Chimica ambientale di SIAD S.p.a.

E-mail: siad@progettodefresco.it

Fruit Control Equipments S.r.l.

E-mail: fce@progettodefresco.it

Ideosoft S.n.c.

E-mail: ideosoft@progettodefresco.it

Associazioni di categoria

CIA Novara Vercelli e VCO

E-mail: cia@progettodefresco.it

Impresa verde Piemonte Orientale - Coldiretti

E-mail: coldiretti@progettodefresco.it

Altre aziende agricole coinvolte

Le aziende agricole che stanno partecipando al progetto e presso le quali potrai trovare frutti conservati con questa metodologia sono:

Allifrut, Regione Siberia, 13 - 28845 Domodossola (VB)

Az. Ag. Antonioli, strada provinciale per Anzino - 28871 Bannio Anzino (VB)

Il glicine, via Selviana, 42 - 28887 Omegna - fraz. Agrano (VB)

La Valle, Viale San Rocco 71 - 28013 Gattico-Veruno (NO)

Az. Ag. Monterosa, Località Motto - 28814 Cambiasca (VB)



nella
conservazione
dei piccoli
frutti



Progetto FR.ES.CO.

Frutti estivi conservati in atmosfera controllata

I frutti, anche quando sono stati raccolti, hanno un loro metabolismo vitale. Questo porta a quello che noi consideriamo il loro deperimento ed è importante pertanto scegliere correttamente il momento della raccolta e le strategie di conservazione per poter consumare frutti di qualità.



Ogni specie necessita di tempi di conservazione adeguati, ma poter prolungare la shelf life anche di alcune settimane può essere funzionale e di interesse per la filiera corta soprattutto come nel caso di frutti ad elevata deperibilità.

Come rallentare questo processo?

Governando tre fattori è possibile rallentare il metabolismo dei frutti prolungandone di alcuni mesi la conservazione per poterli commercializzare come freschi ed appena raccolti, mantenendone invariate le caratteristiche qualitative al consumo.

Il controllo integrato che porta a questa metodologia di conservazione post raccolta può considerarsi “green”; infatti rispetta non solo i frutti, ma anche la salute dell’uomo, in quanto non lascia alcun residuo sulla frutta, perché non vengono usati prodotti chimici.

Tant’è vero che quando si estraggono i mirtilli dalla cella di conservazione si ritrova sulla loro buccia tutta quella flora di lieviti che è presente naturalmente sulla frutta.

La temperatura

Abbassando la temperatura rallentiamo tutti i processi biologici. È il metodo che utilizziamo comunemente anche in casa per conservare gli alimenti.



L’atmosfera

Modificando la composizione dell’atmosfera in cui si conservano i frutti si può indurre una specie di letargo, cioè un rallentamento del loro metabolismo, e quindi del processo vitale che porta al deperimento.



La sanificazione

L’eliminazione o la riduzione delle spore di muffe evita che durante la conservazione queste possano intaccare la buccia o la polpa dei frutti accelerandone la decomposizione. La sanificazione viene ottenuta sfruttando l’ossidazione generata dall’ossigeno ionizzato. Non lasciando quindi residui chimici.



Risultati

Con questa tecnologia siamo riusciti a prolungare la conservazione dei lamponi per un mese, e quella dei mirtilli per sei mesi.

