CON IL CONTRIBUTO DI

REGIONE LAZIO

ARSIAL Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'innovazione dell'Agricoltura del Lazio

CENTRO AGROALIMENTARE ROMA

Incontro tecnico - divulgativo del progetto

ASPETTI PRODUTTIVI E QUALITATIVI DELLA FRAGOLICOLTURA DI MONTAGNA NEL LAZIO (FRAMONT) PROBLEMATICHE DELLA QUALITÀ

C.A.R. - Centro Agroalimentare Roma

Via Tenuta del Cavaliere n° 1 – Guidonia Montecelio (RM)

WELCOME CENTER

29/09/2021 ore 10.30

L'Italia è tra i principali produttori di fragole a livello europeo anche se negli ultimi anni una parte della richiesta di mercato interno è soddisfatta attraverso l'*import*. La scelta di far ricorso a prodotti per lo più di origine spagnola o tedesca è spesso associata a prezzi più concorrenziali o alla necessità di ampliare la finestra temporale di disponibilità del prodotto al fine di soddisfare la richiesta del consumatore o sopperire alle carenze delle produzioni locali.

Attualmente, la qualità ha assunto un ruolo di primaria importanza non solo per il consumatore ma anche per ogni addetto della filiera produttiva se pur con approcci differenti. Il produttore, infatti, punta attraverso il miglioramento genetico e l'applicazione di tecniche colturali specifiche, all'ottenimento di frutti con spiccata colorazione, buona pezzatura e alta conservabilità mentre il consumatore punta sempre di più sulla qualità organolettica, salutistica e nutrizionale ed in minor misura sulla qualità estetica (colore, pezzatura etc.). Molteplici fattori possono influenzare la qualità globale del frutto a partire dalla scelta della varietà (cultivar), dalla pratica agronomica utilizzata, dai fattori pedoclimatici ed infine dalla scelta del momento ottimale della raccolta e della conservazione post raccolta del prodotto.

In particolare, nella regione Lazio la fragolicoltura si è sviluppata soprattutto con produzioni locali, di nicchia, di qualità (fragola Favette di Terracina e fragola di Nemi), che quindi, vengono coltivate e condotte in località ben definite senza aver mai avuto un'espansione territoriale e un ricambio varietale tali da incrementare la produzione della coltura e acquisire ampi spazi di mercato. Per questo motivo l'Arsial, il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA) e il Centro Appenninico del Terminillo C. Jucci (CAT) dell'Università degli studi di Perugia, hanno deciso di approfondire l'argomento e di collaborare alla realizzazione del progetto "*Aspetti produttivi e qualitativi della fragolicoltura di montagna nel Lazio (FRAMONT)*".

Il progetto, terminato a giugno 2021, ha avuto l'obiettivo di promuovere un processo di crescita delle aziende laziali attraverso l'introduzione di 10 varietà commerciali di fragola (*F. ananassa*), nel territorio di Rieti e valutare la loro adattabilità all'areale di coltivazione in base ad alcune caratteristiche quali: la produttività, i tratti pomologici, la composizione chimica e le proprietà

organolettiche dei frutti. Da una prima analisi è emerso che il successo dello sviluppo della fragolicoltura nel Lazio sia strettamente correlato alla qualità del prodotto stesso.

Nell'ambito delle attività previste dal progetto, si è anche proceduto per approssimazioni alla elaborazione di schede sensoriali atte alla valutazione delle caratteristiche organolettiche, testate su giudizio di un gruppo di assaggiatori addestrati detti giudici o panelisti, al fine di delineare un profilo sensoriale utile, non solo per identificare le caratteristiche peculiari della matrice analizzata, ma anche per avere una valutazione dell'accettabilità o/e della capacità attrattiva delle varietà di fragola in prova da parte di un potenziale consumatore e prevederne quindi stimare il mercato potenziale di riferimento.

Durante l'evento di divulgazione, rivolto prevalentemente a produttori e commercianti, ma aperto a tutti gli interessati, verrà presentato il progetto, illustrata l'influenza dei principali fattori che incidono sui parametri qualitativi dei frutti e mostrata la potenzialità delle schede sensoriali nel promuovere una produzione di qualità nel settore fragolicolo laziale per soddisfare le esigenze dei consumatori valorizzando, allo stesso tempo, il territorio di produzione.

PROGRAMMA

10.30-10.45	**Saluti introduttivi**	**Martina Cenciarelli C.A.R.**
10.45-11.00	**Presentazione del progetto**	**Claudia Papalini ARSIAL** **Valerio Vecchiarelli CAT**
11.00-11.15	**La qualità: variabilità e determinazione dei tratti chimico-fisico delle fragole**	**Roberto Ciccoritti CREA** **Patrizia Ferrante CREA**
11.15-11.30	**L'analisi sensoriale come metodo per la valutazione della qualità percepita** **Il caso studio del progetto FRAMONT**	**Marco Greggio CREA** **Daniele Lolletti CREA**
11.30-11.45	**L'andamento commerciale: punti di forza e di debolezza**	**Martina Cenciarelli C.A.R.**
11.45-12.00	**La fragola in 10 consigli di cucina**	**Fabio Campoli**
12.00	**Coffee break**	

Progetto realizzato da

ARSIAL	*Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio*
C.A.R.	*Centro Agroalimentare Roma*
CREA-OFA	*Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria* *Olivicoltura, frutticoltura, agrumicoltura*
CAT	*Centro Appenninico del Terminillo dell'Università degli studi di Perugia*