

Workshop **“Innovation in postharvest management of fruit and vegetables”** tenuto presso l’Università Politecnica delle Marche, ad Ancona, il 19 maggio 2017, organizzato dal Prof. Gianfranco Romanazzi.

Il workshop ha avuto come obiettivo il fare il punto della situazione sulle azioni volte a limitare gli sprechi alimentari, in particolare di frutta e ortaggi, attraverso tecnologie che consentono di preservare la qualità e limitare lo sviluppo di malattie postraccolta ed altre cause che possono portare al deterioramento della produzione. All’incontro hanno partecipato, oltre a relatori delle Università di Milano, Foggia, Scuola Sant’Anna di Pisa e dell’Università Politecnica delle Marche, una serie di colleghi della Tshwane University of Technology di Pretoria, Sudafrica, dell’Institut Valencià d’Investigacions Agràries (IVIA) di Valencia, Spagna, dell’Università di Debrecen, Ungheria, dell’Aristotle University of Thessaloniki, Grecia, della China Agricultural University di Pechino, Cina, della University of Zadar, Croazia, del National Agricultural Institute of Tunisia (INAT), Tunisia, e della Shiraz University, Iran.

Il workshop è stato organizzato dal gruppo Postraccolta della SOI, con il patrocinio della Società Italiana di Patologia vegetale (SIPaV), dell’Associazione Italiana per la Protezione delle Piante (AIPP), della Società italiana per la Ricerca sugli Oli Essenziali (SIROE) e della Società Italiana di Ingegneria Agraria (AIIA). Dopo i saluti istituzionali, le tre sessioni di lavoro, tenute in lingua inglese, sono stati moderati dal Prof. Gianfranco Romanazzi (Università Politecnica delle Marche), dal Prof. Giancarlo Colelli (Università di Foggia) e dal Prof. Antonio Ferrante (Università di Milano e coordinatore del Gruppo Postraccolta).

L’incontro è stato inserito nel calendario di manifestazioni “YourFutureFestival” ed è stato sponsorizzato da AgroFresh, Agritalia, Sadifa, Cooperativa Terre Cortesi Moncaro, Ordine Regionale dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali delle Marche e Università Politecnica delle Marche.

I lavori sono stati avviati il 18 sera con una cena sociale presso il Fortino Napoleonico di Portonovo (AN), durante la quale i partecipanti hanno cominciato a conoscersi, per proseguire nell’intera giornata del 19. I colleghi stranieri, nelle prime due sessioni, hanno portato all’attenzione dei partecipanti, un centinaio provenienti da tutta Italia, le strategie messe in atto per gestire la fase postraccolta delle colture tipiche della propria area geografica, mentre nell’ultima sessione si è parlato di approcci innovativi realmente applicati e potenziali volti alla migliore comprensione dei meccanismi coinvolti e al miglioramento della qualità dei prodotti ortofrutticoli in postraccolta.

Il workshop è stata occasione di incontro fra ricercatori e tecnici interessati alla fase postraccolta e ha visto un buon dibattito volto allo sviluppo e all’applicabilità di strategie che consentano di preservare le caratteristiche dei prodotti ortofrutticoli anche attraverso alternative ai prodotti chimici di sintesi più salubri per gli operatori ed il consumatore.

I pdf delle relazioni saranno disponibili sul sito del gruppo di lavoro.