|  |  |
| --- | --- |
| Comunicato stampa | Ufficio stampa: Debora Lamcja  +39 0471 969 513  Debora.lamcja@laimburg.it  Centro di Sperimentazione Laimburg  Laimburg 6 – Vadena | 39040 Ora | Italia |

02.08.2024

**Mele e castagne: le nuove sfide della conservazione**

**Presentati al 25° Convegno sul postraccolta gli ultimi risultati della ricerca scientifica del Centro Laimburg in materia di frigoconservazione**

La crisi climatica delinea nuove sfide in frutticoltura e frigoconservazione, tra queste lo stoccaggio delle castagne. È uno dei temi affrontati durante il tradizionale Convegno sul postraccolta svoltosi lo scorso venerdì 2 agosto 2024 al NOI Techpark. Durante l’evento sono stati presentati i rischi legati a una scorretta conservazione delle castagne in presenza del fungo *Gnomoniopsis castaneae*, patogeno che a causa dell’aumento delle temperature si è diffuso nei castagneti altoatesini. Il Convegno, arrivato alla sua 25esima edizione, è stato organizzato dal Centro di Sperimentazione Laimburg e ha visto la partecipazione di circa 80 esperti ed esperte del settore frutticolo locale.

L’influenza dell’andamento meteorologico sul raccolto e sulla conservazione della frutta, la diffusione e l’arginamento di patologie emergenti nelle castagne raccolte, lo sviluppo di tecnologie di stoccaggio per nuove varietà di mele adatte al clima altoatesino: tematica ricorrente e di grande rilevanza nella ricerca scientifica sul postraccolta sono i cambiamenti climatici in corso. È quanto emerge dalle presentazioni dell’edizione 2024 del Convegno sul postraccolta, organizzato come ogni anno dal gruppo di lavoro Frigoconservazione e Biologia del Postraccolta del Centro di Sperimentazione Laimburg e arrivato ormai alla sua 25esima edizione. Quest’anno hanno partecipato all’evento circa 80 esperti ed esperte del settore frutticolo, che si sono ritrovati venerdì 2 agosto al NOI Techpark di Bolzano per confrontarsi sulle novità della ricerca e sulle buone pratiche da seguire.

“L’innovazione nel settore della conservazione è fondamentale per sostenere la nostra agricoltura e garantire prodotti di alta qualità per consumatrici e consumatori. Il clima che cambia rappresenta una grande sfida per ognuno di noi e il Convegno del postraccolta è una preziosa opportunità per condividere esperienze, conoscenze e trovare soluzioni comuni in tal senso”, ha dichiarato l’Assessore all’Agricoltura Luis Walcher durante i saluti inaugurali dell’evento.

“Il Convegno è un’occasione importante per creare e rafforzare il legame del Centro di Sperimentazione Laimburg con altri enti di ricerca. La presenza di varie professionalità rende l’atmosfera multidisciplinare e lo scambio di competenze particolarmente proficuo”, sostiene inoltre Michael Oberhuber, Direttore del Centro di Sperimentazione Laimburg.

**Per la prima volta presentati risultati anche sulla conservazione del castagno**

Il Convegno sul postraccolta è un evento nato intorno alla ricerca scientifica sullo stoccaggio delle mele. Da un lato le buone pratiche di conservazione delle nuove varietà di mele che vengono inserite sul mercato, dall’altro la diffusione delle ultime innovazioni tecnologiche che consentono di mantenere alta la qualità del raccolto e coprire dunque distanze sempre più lunghe tra produttore e consumatore. “Negli anni, le nostre competenze si sono ampliate ad altri prodotti frutticoli quali, ad esempio, le castagne. Anche a causa della crisi climatica, in Alto Adige si diffondono nuovi patogeni, come il fungo *Gnomoniopsis castaneae*. Questo ci pone davanti alla sfida di affrontare le conseguenze della loro diffusione sullo stoccaggio e sulla commercializzazione dei frutti” ha aggiunto Angelo Zanella, responsabile del gruppo di lavoro Frigoconservazione e Biologia del Postraccolta del Centro Laimburg e organizzatore dell’evento.

Il programma di quest'anno prevedeva anche la presentazione di un relatore esterno. Nicola Busatto, ricercatore della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (TN), ha illustrato come affrontare le varie forme di "riscaldo" nella mela, un disturbo fisiologico da conservazione. Questo fenomeno può essere contrastato in vari modi, tra cui l'uso di inibitori della maturazione, la conservazione in atmosfera controllata e pretrattamenti prima della refrigerazione.

**Gestire il marciume gessoso delle castagne tramite la frigoconservazione**

Esterno all’apparenza sano, ma consistenza spugnosa e colore scuro al taglio. Sono i primi sintomi del marciume gessoso, una malattia delle castagne causata dal fungo *Gnomoniopsis castaneae*. Con il progredire della patologia, l’interno dei frutti colpiti diventa molto chiaro e, come suggerisce il nome, gessoso e il sapore sgradevole, rendendo impossibile la commercializzazione della castagna. Il marciume gessoso è una malattia emergente che attacca i frutti già dalla fioritura e può causare danni significativi. Se gestita male, la malattia può portare alla perdita completa del raccolto durante la sua conservazione.

In Alto Adige gli ettari di castagneto da frutto sono circa 400, distribuiti in Val d’Isarco, Val Venosta, nel Meranese e in Bassa Atesina. È anche a causa della grande rilevanza che il castagno ha per il territorio altoatesino che, dal 2018, il Centro di Sperimentazione Laimburg sta conducendo prove di conservazione per contenere *Gnomoniopsis castaneae*. Gli approcci utilizzati sono la sterilizzazione con bagno caldo e la frigoconservazione in diverse atmosfere. I risultati raccolti finora indicano che la temperatura di conservazione e la rapidità con cui le castagne entrano in cella dopo la raccolta sono cruciali per inibire lo sviluppo del fungo. “Un buono stoccaggio non è però sufficiente. È indispensabile informare consumatori e consumatrici sulla corretta conservazione domestica delle castagne per garantire la qualità del prodotto”, ha affermato Irene Perli del gruppo di lavoro Piccoli Frutti e Drupacee del Centro di Sperimentazione Laimburg.

|  |
| --- |
| **Centro di Sperimentazione Laimburg**  Il Centro di Sperimentazione Laimburg, fondato nel 1975, è il centro di ricerca per l’agricoltura e la qualità degli alimenti in Alto Adige. Attraverso attività di sperimentazione e ricerca effettuate con criteri scientifici creiamo know-how, elaboriamo soluzioni e realizziamo innovazioni per l’agricoltura e la trasformazione agroalimentare. Con le nostre ricerche garantiamo in Alto Adige la coltivazione e la produzione di prodotti agricoli di alta qualità e copriamo l'intera catena di produzione alimentare, dalla coltivazione al prodotto finito. Nelle aree montane del territorio, la nostra ricerca applicata contribuisce a sostenere e promuovere la varietà delle colture locali. In questo modo diamo un contributo concreto allo sviluppo delle aziende agricole locali. Il Programma di attività viene elaborato e definito annualmente insieme ai rappresentanti dell’agricoltura e della trasformazione agroalimentare locale. In questo modo viene assicurato che le nostre attività di sperimentazione e di ricerca siano rivolte alle necessità concrete della realtà agricola. Ogni anno i nostri oltre 200 collaboratrici e collaboratori lavorano a circa 350 progetti di ricerca sia nei nostri laboratori a Vadena e al NOI Techpark, sia sui campi sperimentali dell'Agenzia Demanio Provinciale, con la quale manteniamo una storica collaborazione. |
|  |
| **Immagini e crediti:**  Fig. 1: L'Assessore all'Agricoltura Luis Walcher introduce il Convegno sul postraccolta presso il NOI Techpark.  © Laimburg Research Centre  Fig. 2: Angelo Zanella, responsabile del gruppo di lavoro Frigoconservazione e Biologia del Postraccolta del Centro di Sperimentazione Laimburg e organizzatore del Convegno sul postraccolta.  © Laimburg Research Centre  Fig. 3: Nicola Busato, ricercatore della Fondazione Edmund Mach e relatore ospite del Convegno.  © Laimburg Research Centre  Fig. 4: Michael Oberhuber, Direttore del Centro di Sperimentazione Laimburg.  © Laimburg Research Centre  Fig. 5: Quest'anno si è svolta la 25a edizione del Convegno sul postraccolta del Centro di Sperimentazione Laimburg.  © Laimburg Research Centre  Fig. 6-8: Ricerca sulla conservazione e sul post-raccolta nel magazzino sperimentale del Centro di Sperimentazione Laimburg a Vadena.  © Laimburg Research Centre/ivo corrà |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Laimburg Journal è la piattaforma digitale per le pubblicazioni scientifiche Open Access del Centro di Sperimentazione Laimburg. Serve al trasferimento di competenze e divulgazione delle conoscenze tecniche nell’ambito del settore agricolo, delle scienze alimentari e altre scienze affini. Consulta gratuitamente le pubblicazioni qui [laimburg.journal.it](https://journal.laimburg.it/index.php/laimburg-journal/index) |