

FAVINNOVA



RINNOVATA QUALITÀ DELLA FRAGOLA FAVETTE DI TERRACINA

ATTIVITÀ DI ANIMAZIONE 22 LUGLIO 2020, ORE 9.30 CENTRO AGROALIMENTARE ROMA

Via Tenuta Del Cavaliere 1, Guidonia Montecelio
WELCOME CENTER - AREA MERCATO

9.30-10.00

SALUTO INTRODUTTIVO

Fabio Massimo Pallottini (Direttore Generale CAR)

COORDINA I LAVORI

Mauro Uniforni (Dottore Agronomo CONAF)

10.00-10.15

PRESENTAZIONE DEL CONTESTO DI AZIONE E NECESSITÀ DI INNOVAZIONE

Giuseppe Carrabs (Associazione Mondo Fragola)

10.15-10.30

PRESENTAZIONE DEL GRUPPO OPERATIVO E DELL'IDEA PROGETTUALE

Patrizia Ferrante (CREA-OFA)

10.30-10.45

PRESENTAZIONE DEI RISCHI ASSOCIATI ALLA FRAGOLICOLTURA CONVENZIONALE E ALLA NECESSITÀ DI CONVERTIRSI ALLA GESTIONE INTEGRATA DELLA COLTURA

Giuseppe D'Andrea, Pietro Carelli
(Centro di ricerca S.I.A. srl)

10.45-11.00

PRESENTAZIONE DELLA NECESSITÀ DI INNOVAZIONE NEL SETTORE COMMERCIALE PER VALORIZZARE LA FRAGOLA FAVETTA

Massimo Tozzi (Tozzi Ortofrutta srl)

11.00-11.15

PRESENTAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI ANIMAZIONE E DI PROMOZIONE AL GRUPPO OPERATIVO

Claudia Papalini (ARSIAL)

11.15-12.00

Interventi degli operatori e dibattito

12.00

Coffee break

ORGANIZZATORI DELL'EVENTO

SONO IL CAR, ARSIAL E IL CREA-OFA

PER PARTECIPARE ALL'EVENTO È GRADITA
LA PRENOTAZIONE PER ORGANIZZARE
AL MEGLIO GLI SPAZI.

PER INFO E PRENOTAZIONI

UFFICIO SVILUPPO@AGROALIMROMA.IT
TEL.: 0660501201

MISURA 16 "COOPERAZIONE"
SOTTOMISURA 16.1 "SOSTEGNO PER LA COSTITUZIONE
E LA GESTIONE DEI GRUPPI OPERATIVI
DEL PEI IN MATERIA DI PRODUTTIVITÀ
E SOSTENIBILITÀ DELL'AGRICOLTURA"

La varietà di fragola maggiormente coltivata nel Lazio è la "Favette", originaria della Francia e introdotta nell'areale di Terracina e Fondi a fine anni '70. È un prodotto tradizionale del Lazio molto apprezzata dai consumatori per l'elevato grado zuccherino e per il suo intenso profumo che la rende estremamente appetibile e riconoscibile. Pur presentando ottime caratteristiche organolettiche, è però caratterizzata da alcune peculiarità che ne limitano lo sviluppo: la scarsa consistenza della polpa e la scarsa resistenza della superficie del frutto determinano una *shelf-life* molto ridotta che limita la sua commercializzazione ai soli mercati laziali e l'elevata sensibilità alle fitopatie che molto spesso obbliga l'agricoltore ad affidare la difesa fitosanitaria a prodotti chimici di sintesi.

Al fine di salvaguardare questo particolare sistema fragolicolo, è stato avviato sul territorio un progetto, Rinnovata qualità della fragola "Favetta" di Terracina - FAVINNOVA, finanziato dalla Regione Lazio, Programma di Sviluppo Rurale del Lazio 2014/2020, Misura 16, sottomisura 16.1 "Sostegno per la costituzione e la gestione dei Gruppi Operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura" volto al miglioramento della qualità intesa come conservabilità e salubrità del prodotto. Il progetto vede coinvolti numerosi produttori, l'Associazione Mondo Fragola, la Coop. agr. La Favetta, la Tozzi Ortofrutta srl, il Centro di ricerca S.I.A. srl di Terracina e il CREA-Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, capofila del progetto. FAVINNOVA è stato promosso dall'Associazione Mondo Fragola e dalla coop. La Favetta. IL CAR, ARSIAL e Tozzi Ortofrutta srl hanno contribuito a motivare altri produttori ad aderire al costituendo gruppo operativo, facendo seguito al progetto "Innovazione ricerca e cooperazione nel Centro Agroalimentare di Roma".

L'innovazione riguarda l'introduzione di nuovi genotipi di fragola della tipologia "Favetta" migliorati per consistenza della polpa e resistenza della superficie, pienamente adattati all'area di coltivazione dell'Agro-Pontino da gestire con tecniche a basso impatto ambientale, nello specifico con la gestione integrata della coltura, che consentono di ridurre gli *inputs* chimici e aumentare la sostenibilità del sistema. L'evento è organizzato nell'ambito delle attività di animazione del progetto finalizzate ad aumentare il coinvolgimento di altre aziende nel progetto e rappresenta uno degli incontri volti a presentare l'idea progettuale e a spiegare i motivi della necessità e dell'utilità di associarsi in Gruppo Operativo.

L'evento sarà rivolto prevalentemente ai produttori al fine di stimolare l'interesse verso la tematica dell'innovazione nel settore fragolicolo laziale e a promuovere e divulgare l'innovazione e la sostenibilità come benessere delle persone e dell'ambiente.