

## INCONTRO TECNICO - DIVULGATIVO

# ASPETTI PRODUTTIVI E QUALITATIVI DELLA FRAGOLICOLTURA DI MONTAGNA NEL LAZIO (FRAMONT) - VISITA AI CAMPI SPERIMENTALI E DEGUSTAZIONE SENSORIALE DI FRAGOLE

7 giugno 2022 ore 15

Centro Appenninico del Terminillo - Università degli Studi di Perugia  
Via Comunali 43 - Rieti

L'incontro tecnico - divulgativo è organizzato a conclusione del progetto *FRAMONT (Aspetti produttivi e qualitativi della fragolicoltura di montagna nel Lazio)* realizzato da Arisial in collaborazione con il Centro Appenninico del Terminillo dell'Università degli Studi di Perugia e il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro di Olivicoltura, Agrumicoltura e Frutticoltura, CREA-OFA sede di Roma. Tra gli obiettivi del progetto la promozione della coltivazione di varietà commerciali di fragola (*F. ananassa*) nel territorio di Rieti al fine di diversificare il reddito aziendale. Durante l'incontro verrà 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 capace di soddisfare le esigenze dei consumatori e, allo stesso tempo, di valorizzare il territorio di produzione. L'incontro si concluderà con una degustazione sensoriale delle varietà di fragole in coltivazione e una visita guidata ai campi sperimentali.

### Programma

- 15.00 Registrazione partecipanti
- 15.30 Saluti introduttivi – **Marco Fornaciari da Passano** – Centro Appenninico del Terminillo – Università degli Studi di Perugia, **Giorgio Antonio Presicce** – Arisial, **Guido Colasanti** – Copagri Lazio
- 16.00 **Claudia Papalini, Valerio Vecchiarelli** – Arisial, **Centro Appenninico del Terminillo-CAT** – *Presentazione del progetto "Aspetti produttivi e qualitativi della fragolicoltura di montagna nel Lazio (FRAMONT)"*
- 16.15 **Patrizia Ferrante** – CREA-OFA – *Possibilità di sviluppo della fragolicoltura nel Lazio*
- 16.30 **Roberto Ciccoritti** – CREA-OFA – *La qualità: variabilità e determinazione dei tratti chimico-fisico delle fragole*
- 16.45 **Martina Cenciarelli** – Centro Agroalimentare Roma, **CAR** – *L'importanza della filiera corta: la fragola nel Lazio*
- 17:00 **Marco Greggio, Daniele Lolletti** – CREA-OFA – *L'analisi sensoriale come metodo per la valutazione della qualità percepita – Il caso studio del progetto FRAMONT*
- 17.15 *Degustazione sensoriale delle varietà di fragole in prova*
- 17.45 *Visita guidata ai campi sperimentali*
- 18.30 **Buffet**

**Segreteria organizzativa:** Claudia Papalini (ARSIAL), Simona Fiorentino, Valerio Vecchiarelli (CAT), Roberto Ciccoritti, Patrizia Ferrante (CREA-OFA)

Per informazioni e registrazioni: [centro.terminillo@unipg.it](mailto:centro.terminillo@unipg.it) - 0746755091

Per la partecipazione all'evento, in virtù dell'accreditamento, l'O.D.A.F. di Rieti per i Dottori Agronomi e i Dottori Forestali riconoscerà n. 0,5 crediti formativi secondo il Regolamento CONAF n.ro 3/2013.