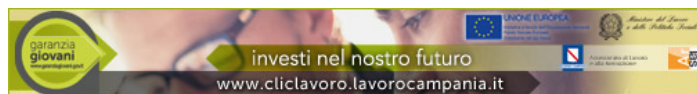




+ECONOMIA

campania



Per la prima volta al mondo viene sperimentata l'irradiazione
Castagne sanificate nel microonde, Campania leader nell'innovazione. A breve massima competitività sui mercati esteri
 Tra un paio di anni il valore aggiunto dell'innovazione sarà dell'8% in termini economici

+E WEB TV

Da sinistra: la professoressa Di Matteo, Santangelo, Della Porta e Ingino

La Campania all'avanguardia nell'innovazione dei processi di cura e di sterilizzazione delle castagne. In Campania, come si sa, il **castagno da frutto occupa circa 23.000 ettari** localizzati nelle province di Avellino (10.400), Salerno (7.951), Caserta (4.042), Benevento (515) e Napoli (140) ed ancora oggi occupa un ruolo preminente nell'economia agricola.

Tra gli aspetti che generano maggiore difficoltà commerciali del prodotto fresco vi è la breve durata di vita del prodotto. Le attività di innovazione e ricerca di cui necessita il settore sono legate anche all'allungamento della vita di scaffale.

E la Campania ha fatto registrare **un vero e proprio boom di progetti di ricerca**: su 96 progetti presentati nell'ambito del Psr2007/2013, Misura 124, ben 14 riguardano proprio la castagna. Tra questi, c'è "Otti.Ca.", ovvero **ottimizzazione dei processi di conservazione di castagne fresche con tecnologie innovative in packaging biodegradabile**.

In campo, aziende ed Università, ovvero il **dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Salerno, la società cooperativa Acerno Frutta e la Ingino Spa**. Per la prima volta al mondo viene sperimentata l'irradiazione con microonde per la sanificazione delle castagne. L'utilizzo delle microonde nel settore ortofrutticolo è una novità assoluta che in questi ultimi anni si sta sperimentando.

L'utilizzo di sistemi fisici per la sanificazione dei prodotti e il prolungamento della shelf life sta trovando sempre più spazio perché sostituisce agenti "chimici" (prodotti fitosanitari) che non sempre garantiscono un buon livello di salubrità. **La guida scientifica del progetto è affidata alla professoressa Marisa Di Matteo del DiIn – Unisa (Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università degli Studi di Salerno)**.

"Con questo progetto – spiega Di Matteo – possiamo eliminare i parassiti tramite il microonde. Queste tecniche innovative sono già state sperimentate, con successo, per altri prodotti ortofrutticoli. L'utilizzo di impianti che permettono l'irradiazione del prodotto con microonde potrebbe comportare un abbattimento simultaneo dei funghi e degli insetti, senza andare ad intaccare quelle che sono le caratteristiche del prodotto fresco. **Possiamo così rispondere positivamente alle esigenze ed ai bisogni dei mercati esteri**".

"I vantaggi – afferma **Davide Della Porta, presidente dell'Associazione Castanicoltori Campani** – avranno una ricaduta positiva su tutta la filiera castanicola, acquisendo valore aggiunto e prolungando la vita di scaffale. In termini economici si può stimare che il valore aggiunto dell'innovazione nell'anno a regime (dopo due anni) sarà del 7-8%".

Alpi
16/02/2015

La Campania in vetrina / Feudi di San Gregorio

CAMPANIA IN VETRINA



Un marchio presente in oltre 50 Paesi nel mondo: i "segreti" dei Feudi di San Gregorio / VIDEO

Rosa Tandirio

