Scritto da Red.
Giovedì 08 Ottobre 2015 10:29



SAN MARTINO VALLE CAUDINA – Presso il Palazzo Ducale Pignatelli di San Martino Valle Caudina verrà presentato, sabato prossimo, alle 16.00, il progetto Midicast: Tecnologie innovative nella sanitizzazione delle castagne fresche con irradiazione a microonde.

Grazie al progetto Midicast per la prima volta al mondo - si legge in un comunicato - 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.

In questo ambito si colloca un progetto di Ricerca & Sviluppo avviato nel 2014. Il progetto approvato dal Gal Partenio attraverso la Misura 124 del Psr 2007-2013 ha come titolo: Microonde per la disinfestazione delle castagne, acronimo Midicast.

L'analisi delle statistiche Istat di tipo forestale assegna alla Campania una superficie complessiva investita a castagno pari a poco più di 28.000 ettari, circa l'8% della superficie nazionale, di cui il 90%, approssimativamente 21.000 ettari, è stimato essere destinato alla produzione frutticola.

Come è facilmente deducibile, la castanicoltura da frutto in Campania occupa un ruolo preminente in quella che è l'economica agricola regionale, sia nella commercializzazione del prodotto fresco sia nella trasformazione industriale delle castagne. Tra gli aspetti che generano maggiore difficoltà commerciali del prodotto fresco vi è la breve durata di vita del prodotto, a causa della sua deperibilità e delle problematiche agronomiche e fitosanitarie sempre più di grande impatto. Le attività di innovazione e ricerca di cui necessita il settore, quindi, sono legate anche all'allungamento della vita di scaffale.

Uno dei punti focali dell'attuazione della strategia di ricerca e sviluppo è la messa a punto di un protocollo tecnico produttivo capace di migliorare e ottimizzare i processi di sanitizzazione, mediante l'utilizzo di tecniche innovative, già utilizzate per la lavorazione di altri prodotti ortofrutticoli con ottimi risultati. L'utilizzo di impianti che permettono 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. L'utilizzo di una tecnologia di disinfezione si basa sulla utilizzazione delle microonde, tecnologia che permette di portare la temperatura corporea delle forme biologiche al di sopra della *Temperatura Letale*, con conseguente abbattimento delle problematiche legate alla deperibilità del prodotto fresco.

Il progetto, parte organica delle attività del Gal Partenio volte alla valorizzazione e al rilancio del comparto castanicolo, presenta i risultati sabato 10 ottobre, alle ore 16.00, presso il Palazzo Ducale Pignatelli di San Martino Valle Valle Caudina.

Al meeting conclusivo di Midicast parteciperanno:

- Filippo Diasco della Direzione Generale per le Politiche agricole e forestali della Regione Campania;
- Rita Massa (Dipartimento di Fisica Università degli Studi di Napoli Federico II) responsabile scientifica;
- Pasquale Ricci, sindaco di San Martino Valle Caudina;
- Gianni Pignatelli della Leonessa dell'Azienda Agricola Selva del Duca;
- Antonio Pietro Garonna, Università di Napoli;
- Davide Della Porta, presidente dell'Associazione Castanicoltori Campani;
- Gaetano Panariello e Marco Donald Migliore, dell'Università degli Studi di Cassino;
- Le conclusioni saranno affidate alla presidente del Consiglio regionale della Campania, Rosetta D'Amelio, e al presidente del Gal Partenio, Luca Beatrice.