

Titolo

Fitoregolatori per clementine e arancio “Tarocco”

Descrizione estesa del risultato

Migliorare la pezzatura dei frutti di agrumi più diffusi commercialmente per diventare più competitivi sul mercato è lo scopo principale di questa serie di prove con fitoregolatori. Due campi sono stati avviati per migliorare la pezzatura di frutti di arancio Tarocco (Misterbianco - Catania) e di clementine RSA 63 (Mirto Crosia - Cosenza) mediante l'utilizzo di fitoregolatori. I prodotti usati sono stati una citochinina (CPPU) in due dosi, ancora in fase sperimentale, e due auxine (Tryclopil e 2,4-D). Alla raccolta dei frutti di clementine e di arancio Tarocco, dai dati elaborati, si è appurato che le auxine hanno dato una pezzatura maggiorata rispetto alle tesi testimoni. Inoltre dalle analisi reologiche si è evidenziato che entrambe le auxine hanno influito positivamente rispetto alle altre tesi anche nei riguardi della durezza dell'epicarpo. La citochinina, che non ha dato alcun effetto positivo sui frutti rispetto al non trattato, dopo le applicazioni alle piante ha evidenziato degli effetti tossici sulle foglie sotto forma di aree chiare che non si sono ridotte nel tempo, come riportato in letteratura, oltre ad avere causato una notevole filloptosi. Da visite effettuate in campo è emerso il notevole interesse dei produttori di entrambe le varietà di agrumi, per gli effetti delle auxine, rispetto al non trattato. L'influenza del tryclopil è ormai nota nell'aumentare la pezzatura dei frutti di agrumi quando viene dato a frutticino ormai allegato. La bibliografia internazionale riporta risultati interessanti di questo fitoregolatore sulle varietà di agrumi più rappresentative come il clementine. Ma il settore dei fitoregolatori da applicare alle piante è in continua evoluzione per l'immissione sul mercato da parte delle industrie di nuove formulazioni. Attualmente è in prova sempre su clementine e Tarocco, nelle loro migliori zone di produzione dell'Italia meridionale, una formulazione a base di acido gibberellico ed MCPA che già è stato visto influire positivamente sulla pezzatura dei frutti in generale.

Responsabile del risultato

Emanuela Di Martino
Corso Savoia, 190, 95024 – ACIREALE ()
Tel.: +39-095-7653111
E-mail: emanuela.dimartino@crea.gov.it

Anno

2009

Classificazione del risultato

Comparto produttivo: Produzioni vegetali fresche e trasformate
COMPARTO FRUTTICOLO
Agrumi e prodotti derivati

Particolari categorie PRODOTTI TIPICI/TRADIZIONALI

di prodotti/comparti produttivi: Prodotti tipici/tradizionali

Categorie di ambiti di ricerca: TEMATICHE TECNICHE SU SPECIFICHE FASI DELLE FILIERE PRODUTTIVE
Piante, coltivazione e produzione primaria (varietà, genetica, coltivazione biologica, agrotecniche, difesa, ecc.)
BIOLOGIA E FISIOLOGIA DELLE PIANTE
Biologia e fisiologia delle piante

Parole chiave

proprietà nutrizionali, qualità dei frutti, agrumi, arancio, clementine, fitoregolatori/fitormoni

Trasferibilità del risultato

Si, trasferibilità previa sperimentazione

Natura del risultato

di processo

Aree interessate

Basilicata
Calabria
Campania
Puglia
Sardegna
Sicilia

Impatto dal punto di vista tecnico

ottimizzazione tecniche produttive
maggiori indirizzi tecnici per l'industria di trasformazione

Impatto dal punto di vista socioeconomico

estensione della commercializzazione delle produzioni
apertura nicchie di mercato
aumento lavoro

Impatto dal punto di vista ambientale

altro

Presupposti di contesto

altro

Soggetti istituzionali da coinvolgere

Assessorati agricoltura, ambiente, ricerca
Servizi sviluppo agricolo
Organizzazioni di produttori
Organizzazioni professionali

Potenziali utilizzatori

Divulgatori
Tecnici agricoli
Imprenditori agricoli singoli e associati
Ditte vivaistiche

Modalità di diffusione

Incontro con tecnici e divulgatori dei Servizi Sviluppo Agricolo regionali
Da individuare di concerto con i referenti istituzionali e non che occorre coinvolgere

Pubblicazioni

Non sono presenti Pubblicazioni collegate al risultato

Progetto / Ricerca di riferimento

Titolo del progetto

Innovazioni per il raggiungimento della qualità globale in agrumicoltura
- AGRUQUAL

Coordinatore del progetto

FRANCESCO INTRIGLIOLO
VIA RICCIAROLO CERASA GIUSEPPE N.3, 96015 – FRANCOFONTE (ITALIA)
Tel.: +39-095-7653111
E-mail: francesco.intrigliolo@entecra.it

Ente finanziatore

DISR 5 - Servizio fitosanitario centrale, produzioni vegetali

Breve descrizione del progetto e dei suoi obiettivi

L'obiettivo generale del progetto "AGRUQUAL" consiste nell'introduzione di innovazioni in tutti

i segmenti della filiera agrumicola con lo scopo di migliorare la qualità del prodotto e tentare così la riconquista dei ricchi mercati europei.

Il progetto si articola in tre azioni principali.

La prima, “Aspetti varietali”, mira alla caratterizzazione ed adattabilità, ai vari ambienti di coltivazione dell’Italia meridionale, di alcune selezioni di arancio “Tarocco”, di clementine e di nuovi ibridi triploidi del gruppo mandarini.

La seconda, “Agrotecnica, aspetti qualitativo-nutrizionali dei frutti”, vuole approfondire le conoscenze sulle pratiche connesse alla gestione del suolo nell’ottica di ridurre gli input energetici, dovuti al massiccio consumo dei fertilizzanti di sintesi, a favore di un mirato utilizzo degli inerbimenti naturali e/o di essenze appositamente seminate che occupano nicchie ecologiche normalmente scoperte nell’agrumeto.

La terza azione, “Difesa in pre e post-raccolta”, vuole studiare l’attitudine di alcune varietà di agrumi alla conservazione frigorifera attraverso la caratterizzazione metabolica e reologica dei frutti; in particolare si individueranno le tecniche atte a ridurre lo scadimento qualitativo durante la conservazione frigorifera e la shelf-life.

U.O. / Partner coinvolti nella realizzazione del risultato

Centro di ricerca per l'agrumicoltura e le colture mediterranee (ACM)

Referenti istituzionali già coinvolti nella ricerca

Non sono presenti Referenti già coinvolti per il risultato