

Titolo

Cavolfiore - Confronti varietali

Descrizione estesa del risultato

Le prove sono state condotte a Foggia negli anni dal 2006 al 2008. Il terreno utilizzato proveniva sempre da un'area coltivata a frumento duro. Il terreno era preparato eseguendo un'aratura a 30-35 cm di profondità e due ripassi di affinamento del terreno con erpice a dischi, interrando con l'ultimo ripasso il concime fosfatico. Il trapianto delle piantine si eseguiva manualmente disponendo le stesse ad una distanza sulla fila di 40 cm e tra le file di 100 cm, pari ad una densità di 25.000 p.te/ha.

A livello sperimentale le tesi sono state disposte secondo uno schema a blocco completo randomizzato, con quattro repliche. Sulla coltura si rilevavano il numero di foglie, l'altezza della pianta e l'emergenza del corimbo, mentre sul corimbo si determinavano il diametro massimo e minimo, il peso (da cui si derivava la resa), il colore, la densità e l'angolo di curvatura dell'inserzione del primo racemo sul fusto.

Nel corso del triennio sperimentale sono state effettivamente valutate, decurtando le tesi che per fattori climatici avversi (gelata e/o grandinata) sono state distrutte, 21 varietà di cavolfiore bianco/verde/viola, tra ibridi commerciali ed accessioni dell'Università di Catania, di cui solo le varietà 'Graffiti F1' e 'Menhir F1' sono state rispettivamente valutate per un biennio/triennio. Ne consegue, quindi, che risulta difficile fornire indicazioni precise sul comportamento di questi materiali genetici, poiché la maggior parte di loro sono stati valutati solo un singolo anno.

Responsabile del risultato

Ferdinando Branca
Via Valdisavoia, 5, 95123 – Catania (Italia)
Tel.: 095/234307
E-mail: fbranca@unict.it

Anno

2009

Classificazione del risultato

Comparto produttivo: Produzioni vegetali fresche e trasformate
COMPARTO ORTICOLO
Orticole e produzioni derivate (include patate e fragole)

Particolari categorie di prodotti/comparti produttivi: PRODOTTI TIPICI/TRADIZIONALI
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.)

VALUTAZIONE VARIETALE, GENETICA E MATERIALI DI PROPAGAZIONE

Caratterizzazione, valutazione e conservazione vegetali

Parole chiave

cavolfiore, confronto varietale

Trasferibilità del risultato

Si, trasferibilità previa sperimentazione

Natura del risultato

di prodotto

Aree interessate

Sicilia

Impatto dal punto di vista tecnico

altro

Impatto dal punto di vista socioeconomico

miglioramento qualitativo

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

Industrie di trasformazione

Potenziali utilizzatori

Divulgatori
Tecnici agricoli
Imprenditori agricoli singoli e associati
Industrie di trasformazione

Modalità di diffusione

Da individuare di concerto con i referenti istituzionali e non che occorre coinvolgere
Attraverso convenzioni operative per specifiche attività
Progetti comuni con industrie di trasformazione

Pubblicazioni

Non sono presenti Pubblicazioni collegate al risultato

Progetto / Ricerca di riferimento

Titolo del progetto

Progetto di Ricerca per Potenziare la Competitività di Orticole in Aree Meridionali (P.R.O.M.) - PROM

Coordinatore del progetto

AGOSTINO FALAVIGNA
SP202, 26836 – MONTANASO LOMBARDO (ITALIA)
Tel.: +39-0371-68171
E-mail: agostino.falavigna@entecra.it

Ente finanziatore

DISR 5 - Servizio fitosanitario centrale, produzioni vegetali

Breve descrizione del progetto e dei suoi obiettivi

L'obiettivo generale del progetto è di migliorare il sistema produttivo e la qualità del prodotto di 15 orticole: asparago, capperò, cavolfiore, cavolo broccolo, cipolla, fagiolo, melanzana, melone d'inverno, peperone, pomodoro da mensa, pomodoro da industria, leguminose minori (cece, cicerchia, fava, lenticchia). A queste si aggiungono tre tipi di ricerche trasversali alle specie: una per valorizzare i prodotti sia freschi che trasformati, la seconda per diagnosticare pericolose virosi emergenti in aree meridionali e conoscerne diffusione, danni e possibile controllo e la terza per mettere a punto mezzi di lotta per il contenimento di patogeni tellurici in sistemi orticoli intensivi. Il progetto si compone di due sottoprogetti che complessivamente impegnano 37 Unità Operative. Il primo sottoprogetto, dal titolo "Miglioramento del sistema produttivo e valorizzazione di orticole" (MIPROVO), prende in considerazione: asparago, capperò, cavolfiore, cavolo broccolo, cipolla, melanzana, melone d'inverno, peperone, pomodoro da mensa, pomodoro da industria, controllo di virosi e di patogeni tellurici. Per tutte le specie è prevista attività di ricerca e

trasferimento di innovazioni per ridurre i costi di produzione, migliorare la qualità, caratterizzare e valorizzare il prodotto fresco; inoltre per capperone, cavolfiore, cavolo broccolo, melanzana, peperone e pomodoro da industria, saranno condotte ricerche mirate alla valorizzazione industriale del prodotto (trasformato e V gamma). Al riguardo saranno considerate con particolare attenzione i prodotti ottenuti da varietà locali, soprattutto se utilizzate per ottenere produzioni garantite dai marchi DOP ed IGP.

Il secondo sottoprogetto, dal titolo “ Miglioramento del sistema produttivo e valorizzazione di leguminose da granella” (VALE), affronta problematiche relative a: fagiolo rampicante per coltivazione in ambiente protetto, fagiolo per coltura da pieno campo e leguminose cosiddette “minori”. Per il fagiolo rampicante (coltura emergente al Sud) si mira ad ottenere varietà adatte alle condizioni stressanti tipiche della coltura protetta in ambiente meridionale, con caratteristiche qualitative e nutraceutiche ben evidenziate. Riguardo al fagiolo per coltura di pieno campo si lavorerà per migliorare, caratterizzare e valorizzare il prodotto delle più importanti varietà locali; saranno inoltre costituite nuove linee con particolare composizione chimica del seme, utilizzabili per alimentazione (cibi funzionali) o per scopi industriali. Le tradizionali varietà di cece, cicerchia, fava e lenticchia saranno valorizzate attraverso l’ottimizzazione della tecnica colturale e la caratterizzazione nutrizionale e nutraceutica del prodotto.

U.O. / Partner coinvolti nella realizzazione del risultato

Centro di ricerca per la cerealicoltura (CER)

Unità di ricerca per i processi dell'industria agroalimentare (IAA)

Università degli Studi di CATANIA - Dipartimento OrtoFloroArboricoltura e Tecnologie Agroalimentari (DOFATA)

Referenti istituzionali già coinvolti nella ricerca

Non sono presenti Referenti già coinvolti per il risultato