

Titolo

Pomodoro da mensa - Costituzione di Ibridi F1

Descrizione estesa del risultato

Nei tre anni di attività sono stati allevati e valutati, unitamente ai relativi test commerciali, ibridi F1 della tipologia 'Rosa di Sorrento', 'Cuor di Bue Ligure', 'Canestrino', 'Pisanello', 'Costoluto fiorentino', 'San Marzano', diverse tipologie di pomodorini Campani, 'Rosa di Belmonte', 'Pera d'Abruzzo' e 'Cuor di Bue' classico ottenuti presso il CRA-ORA. In totale sono state saggiate non meno di 150 diverse costituzioni siano esse ibridi, open varieties o linee pure. Alcuni di essi sono dotati di geni di resistenza a *Verticillium*, *Fusarium* e virus del Mosaico del Tabacco. Le valutazioni, su campi sperimentali organizzati sia presso il CRA-ORA che presso aziende private, sono state fatte su caratteri fenotipici al fine di scegliere quelle più interessanti per lo sfruttamento pratico. Solo una parte, appartenente alle tipologie 'Cuor di Bue di Albenga', 'Rosa di Sorrento' e 'Pera d'Abruzzo', è stata valutata anche per la produzione e per il peso medio del frutto. Al riguardo, annualmente, sono state impostate e condotte tre prove di confronto impiegando, come schema sperimentale, il blocco randomizzato a tre repliche con 12 piante per replica. Negli anni, molte combinazioni sono state sottoposte alla visione di diverse ditte sementiere attraverso la fornitura di campioni di seme per l'organizzazione di prove autonome poi valutate in comune. Sulla base dei dati produttivi ottenuti nel triennio è stato possibile dimostrare un netto progresso produttivo nei nuovi ibridi F1 derivanti dall'incrocio tra diverse accessioni. In particolare sia nella produzione precoce, che in quella totale la produzione per pianta delle varietà locali originali è stata inferiore rispetto agli ibridi F1 sperimentali.

Responsabile del risultato

NAZZARENO ACCIARRI
Via Salaria 1, 63030 – MONSAMPOLO DEL TRONTO ()
Tel.: +39-0735-701706
E-mail: nazzareno.acciari@crea.gov.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: COMPARTO VIVAISTICO/SEMENTIERO
Comparto vivaistico/sementiero

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
Valutazione varietale, genetica e materiali di propagazione in generale

Parole chiave

pomodoro da mensa, ibridi

Trasferibilità del risultato

Si, trasferibilità previa sperimentazione

Natura del risultato

di prodotto

Aree interessate

Campania

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
Organizzazioni professionali
Ditte sementiere

Potenziali utilizzatori

Divulgatori
Tecnici agricoli
Imprenditori agricoli singoli e associati
Ditte sementiere
Centri di miglioramento genetico

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 ditte sementiere

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, capperi, 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, cappero, cavolfiore, cavolo broccolo, cipolla, melanzana, melone d’inverno, peperone, pomodoro da mensa, pomodoro da industria, controllo di virus e di patogeni telurici. 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 cappero, 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 l'orticoltura (ORT)

Centro di ricerca per la patologia vegetale (PAV)

Unità di ricerca per l'orticoltura (ORA)

Referenti istituzionali già coinvolti nella ricerca

Non sono presenti Referenti già coinvolti per il risultato