

Castanea Expo, dal CREA soluzioni tecniche per il mondo produttivo

"I ricercatori del CREA stanno cercando di dare risposte tecniche alle esigenze del mondo produttivo. Le abbiamo accolte e cerchiamo in questi anni di sperimentazione di trovare delle soluzioni subito disponibili per il comparto, che vanno dagli aspetti fitosanitari, a quelli legati alla filiera vivaistica, fino alla valorizzazione della castagna in prodotti trasformati innovativi, soprattutto nel settore del beverage". Così Katya Carbone, ricercatrice del CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, a margine del Tavolo Castanicolo che si è tenuto nel corso di Castanea Expo, la prima fiera della castagna che si è svolta a Firenze dal 12 al 14 dicembre.

RASSV

A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA



Castanea Expo, Carbone (Crea): stiamo dando risposte tecniche ad esigenze mondo produttivo

Firenze - “Crea è impegnato in un progetto istituzionale finanziato dal Masaf sulla valorizzazione della filiera della frutta a guscio. Tra le specie che sono state finanziate – mandorlo, pistacchio e carrubo – un ruolo principale lo ha proprio la filiera castanicola”.

Così Katya Carbone (Crea) a margine del Tavolo Castanicolo che si è tenuto nel corso del Castanea Expo a Firenze, la prima fiera della castagna che si è svolta dal 12 al 14 dicembre.

“I ricercatori del Crea stanno cercando di dare risposte tecniche a quelle che sono le esigenze di ricerca del mondo produttivo. Le abbiamo accolte e cerchiamo in questi anni di sperimentazione di trovare delle soluzioni che possano essere riversate direttamente al comparto produttivo sia della produzione agricola che della prima trasformazione”.

“In particolare ci stiamo occupando del riordino varietale, che è una delle più grandi problematiche del settore, ma anche di tutti gli aspetti fitosanitari, soprattutto di quelli emergenziali, come può essere il mal d'inchiostro piuttosto che il cancro corticale. Ci occupiamo anche di aspetti legati alla filiera vivaistica, proprio per cercare di offrire ai nostri produttori e coltivatori piante sane con protocolli certificati anche per quanto riguarda il vivaismo”.

“Un piccolo focus viene poi fatto sulla valorizzazione della castagna in prodotti trasformati, per così dire innovativi, soprattutto nel settore del beverage, che ha un settore di particolare interesse, negli ultimi anni, nel panorama dell'agroalimentare italiano. In particolare, cerchiamo di valorizzare per il consumatore il prodotto nelle birre alle castagne e nell'idromele di castagne, con l'intento di condurre a una consapevolezza differente dell'uso che ha questo frutto nei vari prodotti e creando maggiore appeal e interesse verso questo frutto”.

QUI LA VIDEOINTERVISTA: <https://youtu.be/AKtsRqntOLk>