

ARRIVA BLOWDEVICE® IL DISPOSITIVO CHE MIGLIORA LA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

L'Università della Basilicata realizza un nuovo protocollo di conservazione di uva e ciliege biologiche per rispondere alle esigenze dei produttori e dei consumatori

2 novembre 2022. Si basa sul dispositivo **Blowdevice®** il nuovo protocollo di conservazione realizzato dall'Università della Basilicata. Obiettivo: prolungare la shelf-life dei prodotti ortofrutticoli.

Questa è **una delle tante novità messe a punto da "Oltre.bio: gestione innovativa della cerasicoltura e viticoltura da tavola"**. Finanziato dal **PSR Puglia 2014-2020**, il progetto si pone l'obiettivo di analizzare e sperimentare quali siano a oggi le migliori pratiche di gestione in biologico per due delle colture più importanti del territorio pugliese: **uva da tavola e ciliegio**.

Uno dei problemi principali legati al trasferimento industriale di questa innovazione era rappresentato dalla possibilità di applicare online, sulle linee di confezionamento, il dispositivo Blowdevice®. Nell'ambito del progetto Oltre.bio è stato sviluppato il prototipo di macchina e installato presso l'azienda Romanazzi.

Blowdevice® viene applicato sulle confezioni durante la fase preparazione del prodotto per il mercato. Tecnicamente il dispositivo consente la gestione dell'atmosfera modificata nell'interno della confezione e ottimizza il metabolismo del prodotto prolungandone, così, la freschezza e migliorando le prospettive commerciali.

Ancora una volta la Puglia supporta l'agricoltura biologica puntando, con questo dispositivo, **a ottimizzare la gestione del post-raccolta offrendo alle imprese pugliesi uno strumento valido per portare il made in Puglia su mercati attualmente non coperti**.



Il prototipo di macchina applicatrice on-line di Blowdevice® sarà presentato il 4 novembre alle ore 16,00 presso l'azienda Romanazzi. In quest'occasione verranno illustrati i passi che hanno portato alla sua realizzazione, il funzionamento e i risultati raggiunti sia in termini di dati che di qualità del prodotto. I partecipanti, inoltre, potranno degustare i frutti conservati grazie all'utilizzo del dispositivo e prendere coscienza di quanto illustrato.

Questa giornata dimostrativa, unita alle altre attività finora svolte all'interno del progetto Oltre.bio, dimostra chiaramente quanto sia necessario creare una stretta collaborazione tra mondo agricolo e istituzioni al fine di sviluppare tecnologie che siano sostenibili in termini ambientali ed economici e che rispondano alla reale necessità dei consumatori che sempre più chiedono al mercato prodotti biologici di qualità.

Parteciperanno all'incontro: Luigi Tarricone, CREA-Centro ricerca Viticoltura ed Enologia, Turi (BA), **Annamaria Mincuzzi** e **Antonio Ippolito** dell'Università degli Studi di Bari -DiSSPA, **Giovanni Carlo Di Renzo** – Università degli Studi della Basilicata -SAFE, **Vitantonio Romanazzi**, dell'azienda Romanazzi e **Oronzo Milillo**, Presidente ODAF Bari,

L'appuntamento ha il patrocinio dell'Associazione Regionale Pugliese dei Tecnici e Ricercatori in Agricoltura e dall'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Bari.

Oltre.bio è un progetto che prende forma dall'opportunità fornita dalla sottomisura 16.2 del PSR Puglia "Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie". Partecipano attivamente al progetto: TENUTE D'ONGHIA S.A.S., FEDERBIO - FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI BIOLOGICI E BIODINAMICI, ROMANAZZI VITANTONIO, OP ORTOFRUTTICOLA JONICA SOC. CONS. A R.L., AGRIMECA GRAPE and FRUIT CONSULTING SRL, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA, GRUPPO TARULLI SOC. CONS. A R.L., UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO, CIHEAM - BARI, AGROLAB S.c.a.r.l., CREA- CENTRO DI RICERCA VITICOLTURA ED ENOLOGIA CREA- CENTRO DI RICERCA AGRICOLTURA AMBIENTE Centro di ricerca Agricoltura e Ambiente.

Ufficio Stampa

Maria Pia Terrosi | mail mp.terrosi@silverback.it | tel. 331 2635 141