



Lunedì 25 giugno 2018 - ore 11,00

Polo di Tebano via Tebano, 71 - Faenza (RA)

Conferenza stampa

Progetto Maspes. Miglioramento genetico
di albicocco e pesco in Emilia-Romagna

Intervengono:

Simona Caselli, Assessore Agricoltura Regione Emilia-Romagna

Raffaele Drei, CRPV

Daniele Bassi, Università degli Studi di Milano

Stefano Foschi, CRPV

Rappresentanti di Organizzazioni di Produttori Ortofrutticoli e Aziende Vivaistiche finanziatrici del progetto

La S.V. è invitata



NUOVO ACCORDO TRA ORGANIZZAZIONI DI PRODUTTORI ORTOFRUTTICOLI E VIVAISTI

Il rinnovamento varietale rappresenta un efficace ed irrinunciabile strumento per proporre varietà in linea con l'evolversi della domanda dei consumatori. In tale ambito, dall'anno 2007, è operativo in Emilia-Romagna il Progetto MASPES (www.maspes.org), che persegue l'obiettivo di creare nuove gamme varietali di albicocco, pesco e nettarine di alto pregio qualitativo, resistenti alle principali malattie ed affidabili in termini di costanza produttiva e rusticità.

Il Progetto, per oltre un decennio cofinanziato dalla Regione Emilia-Romagna e poi interamente dalle Organizzazioni di Produttori Ortofrutticoli aderenti al CRPV, ha visto di recente ampliarsi la compagine progettuale che vede ora coinvolte la società New Plant (costituita da Apo Conerpo, Apofruit Italia e Orogel Fresco), il Consorzio Agribologna e le aziende vivaistiche aderenti al CAV: Geoplant Vivai, Vitroplant Italia e Vivai F.lli Zanzi.

In questo modo il Progetto, che vede la responsabilità scientifica dell'Università degli Studi di Milano, polarizza la partecipazione di tutte le parti coinvolte, costituendo un'efficace esempio di convergenza di interessi tra il settore della ricerca e il comparto produttivo, con il fine ultimo di ottenere nuove gamme varietali di alto pregio da proporre alla distribuzione commerciale con continuità di offerta. Quanto indicato rappresenta un significativo e qualificante elemento della produzione emiliano-romagnola e nazionale di albicocco e pesco.

Al termine della conferenza stampa sarà offerto ai presenti un aperitivo e verrà organizzata una degustazione guidata di alcuni risultati del progetto.

