

Agrumi: il punto del CREA sulla ricerca, tra genetica, shelf life, patologie e cambiamenti climatici

***Venerdì 24 febbraio al CREA di Acireale "Gli agrumi del CREA: il gusto dell'innovazione"
Convegno e mostra pomologica***

Nuovi agrumi di qualità superiore, ricchi di licopene e antocianine, derivanti dall'applicazione delle forbici molecolari e delle **tecniche genomiche di evoluzione assistita (TEA)** che, agendo sullo stesso DNA del frutto, lo migliorano senza l'introduzione di geni esterni, stanno per arrivare sulle nostre tavole e saranno presentati venerdì 24 febbraio presso la sede di Acireale del **CREA Olivicoltura Frutticoltura Agrumicoltura**, nel convegno **"Gli agrumi del CREA: il gusto dell'innovazione"**. Un importante appuntamento in cui i ricercatori illustreranno agli operatori della filiera i risultati del loro lavoro decennale e le prospettive future dei programmi di miglioramento genetico. Risultati che potranno essere "toccati con mano", anche grazie alla mostra pomologica delle nuove varietà, delle selezioni in prova e degli agrumi prodotti nei campi collezione.

Il convegno si aprirà con un **focus sul programma di miglioramento genetico** che presenterà i principali risultati del piano di breeding convenzionale di varietà e portinnesti di agrumi condotto al CREA di Acireale anche in collaborazione con le OP agrumicole nazionali. Verranno descritti i metodi utilizzati per ottenere nuove varietà migliorate dal punto di vista qualitativo e resistenti ad alcune tra le principali patologie (maculatura bruna dei mandarini e mal secco del limone) con particolare attenzione alle strategie di diffusione e valorizzazione delle varietà del CREA operate attualmente nel territorio nazionale.

Con l'obiettivo di estendere il calendario di commercializzazione delle nuove selezioni, verranno illustrati i risultati ottenuti da prove di **frigoconservazione di ibridi di mandarino**, allo scopo di valutare gli effetti delle basse temperature sulla qualità dei frutti e sull'estensione della *shelf-life* di un prodotto particolarmente deperibile, così da garantirne la disponibilità commerciale per un periodo prolungato.

Seguirà una relazione sul **ruolo del CREA come custode del più importante patrimonio agrumicolo nazionale**. Oltre 90 cloni di arancio, limone, clementine, bergamotto, mandarino, ibridi e varietà portaseme, sono conservate dal centro nel quadro del **processo di Certificazione** dei fruttiferi. Il CREA Olivicoltura Frutticoltura Agrumicoltura, infatti, è stato riconosciuto idoneo come «Centro per la conservazione e la premoltiplicazione» dal Ministero della Sovranità Alimentare. Saranno descritte le principali attività svolte dal centro a favore del comparto vivaistico per la cessione di materiale di propagazione conforme agli standard della certificazione UE, attraverso la recente pubblicazione di un avviso pubblico. Inoltre, saranno esposte le nuove attività che il CREA di Acireale sta portando avanti nell'ambito di alcuni progetti di ricerca per qualificare ulteriormente il materiale presente e per ampliare la gamma di cloni certificati con il prossimo inserimento di nuove varietà.

Infine, saranno mostrate le **prime applicazioni volte al miglioramento della qualità dei frutti mediante le tecnologie di evoluzione assistita in agrumicoltura**, che mirano a coniugare in un unico frutto antocianine e licopene per aumentarne le proprietà antiossidanti e ridurre la dimensione dei semi. Verrà delineato lo stato di avanzamento tecnologico raggiunto, il ruolo dell'Italia, dell'Europa e le prospettive di sviluppo della ricerca.

A cura di Giulio Viggiani 3384089972

UFFICIO STAMPA CREA
GIULIO VIGGIANI - Giornalista
338 4089972
Tel 06 47 836 219

Capo Ufficio Stampa
CRISTINA GIANNETTI 345 0451707
CREA – via della Navicella 2/4 – 00184 Roma
@ stampa@crea.gov.it f W www.crea.gov.it

Twitter [CREA_Ricerca](#)
Facebook: [CREA – Ricerca](#)
linkedin: [CREA Ricerca](#)
instagram: [crearicerca](#)

CREAtube: <https://www.crea.gov.it/crea-tv>
CREAfuturo: <https://creafuturo.crea.gov.it/>