Comitato organizzatore

Teodoro Cardi; Nunzio D'Agostino; Pasquale Tripodi; Marina Barba; Maria Teresa Dell'Abate; Pieranna Servadio

Segreteria

Patrizio Chieffo; Gianfranca Lorenzo; Liliana Senatore; Crescenzo Vitolo

Come raggiungerci

Percorrendo l'Autostrada Salerno-Reggio Calabria, provenienti **da Nord**, uscire a Pontecagnano. Immettersi sulla Strada Statale 18 seguendo l'indicazione Pontecagnano centro; percorrere il Corso Umberto I e continuare lungo Corso Italia fino all'altezza del distributore CAPONE. Svoltare a sinistra per imboccare Via Cavalleggeri: dopo un cavalcavia e una strettoia il Centro di ricerca è sulla sinistra.

Provenendo **da Sud** uscire a Montecorvino P.-Pontecagnano Sud. Immettersi sulla Statale 18 e seguendo l'indicazione Salerno-Pontecagnano centro raggiungere e superare la rotatoria del centro abitato di S.Antonio; dopo circa 700 mt., superato il ditributore IP, svoltare a destra per imboccare Via Cavalleggeri. Continuare per altri 700 mt. e dopo aver superato il cavalcavia raggiungere il Centro di ricerca situato sulla sinistra.

Per la registrazione

http://goo.gl/cPFSi4

Infoline

089 386222-221

liliana.senatore@crea.gov.it

mipaaf Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

crea Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria

ismea Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare

PROGETTO PEPIC

FILIERA DEL PEPERONCINO PICCANTE: INTERVENTI DI RICERCA PER LA SCELTA VARIETALE E PER L'INNOVAZIONE DEI PROCESSI COLTURALI

CREA - CENTRO DI RICERCA

ORTICOLTURA E FLOROVIVAISMO

PONTECAGNANO FAIANO (SA)
AULA MAGNA
MERCOLEDÌ 31 MAGGIO 2017

Filiera del peperoncino piccante: interventi di ricerca per la scelta varietale e per l'innovazione dei processi colturali

La coltivazione del peperoncino piccante nel nostro Paese è interessata da diverse criticità: difficoltà ad identificare in maniera univoca e rintracciabile i prodotti nazionali, con conseguenze sulla qualità e purezza dei materiali; suscettibilità a diverse malattie, che determinano un rischio di estinzione soprattutto per gli ecotipi generalmente privi di resistenze genetiche; alti costi di produzione, legati ad una bassa meccanizzazione soprattutto in fase di raccolta e di trasformazione; limitata diversificazione dell'uso dei prodotti, che, se perseguita, potrebbe determinare un ricaduta positiva sul reddito degli agricoltori.
Per affrontare e superare queste criticità, il MiPAAF, attraverso l'ISMEA, ha deciso di finanziare il progetto PEPIC, che, mediante un approccio multidisciplinare, ha previsto interventi finalizzati alla valorizzazione del germoplasma locale; alla definizione delle caratteristiche peculiari delle varietà di peperoncino coltivate sul territorio; all'innovazione varietale e all'ottimizzazione dei protocolli per la riduzione dei costi colturali e per la gestione fitosanitaria ecosostenibile delle coltivazioni.
Il progetto, coordinato dal CREA-OF sede di Pontecagnano ha previsto il coinvolgimento di 8 unità operative le cui attività di ricerca sono state organizzate in sei work-packages (WP).
L'incontro mira a rendere noti i risultati scientifici ottenuti e a condividerli con i vari portatori d'interesse al fine di trasferire loro nuove informazioni e soluzioni tecnologiche innovative.

Mercoledì 31 maggio 2017

9.00-9.30 ***Registrazione***

9.30-9.50 ***Introduzione e saluti***

G. MENNELLA, Direttore f.f. CREA-OF

F. ALFIERI, Consigliere Presidente Regione Campania per l'agricoltura, le foreste, la caccia e la pesca

L. BIANCHI, Capo Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca, MiPAAF

S. CAPOZZOLO, Deputata XVII Legislatura

T. CARDI, Coordinatore progetto PEPIC

9.50-11.20 ***Relazioni ad invito***

Introgressiomics in Solanaceous vegetable crops as a new paradigm for broadening the genetic base and adaptation to climate change
JAIME PROHENS, *Univ. Politècnica de València, ES*

Genetical genomics of fruit quality trait metabolites
ANTONIO GRANELL, *Univ. Politècnica de València, ES*

11.20-11.40 ***Coffee break***

11.40-13.00 ***Il progetto PEPIC***

Presentazione del progetto
TEODORO CARDI, *CNR-IBBR, Portici*

Caratterizzazione di collezioni di peperoncino (*Capsicum* spp.) per la tracciabilità / rintracciabilità e il miglioramento genetico
PASQUALE TRIPODI, *CREA-OF, Pontecagnano Faiano*

Innovazione varietale attraverso interventi genetici e individuazione di varietà superiori per produzione e qualità del prodotto
GIUSEPPE ROTINO, *CREA-GB, Montanaso Lombardo*

Miglioramento genetico del peperoncino piccante, previa caratterizzazione molecolare, finalizzato all'ottenimento di varietà adatte alla raccolta meccanizzata e idonee ai sistemi di coltivazione a basso input energetico
NADIA FICCADENTI, *CREA-OF, Monsampolo del Tronto*

Valutazione della qualità nutrizionale-nutraceutica di accessioni di peperoncino piccante afferenti a varietà locali e non
ROBERTO LO SCALZO, *CREA-IT, Milano*

13.00-14.00 ***Pranzo***
14.00-15.15 ***Il progetto PEPIC***

Creazione di un campo catalogo di peperoncino con l'identificazione di eventuali ecotipi locali per l'Alto Lazio
MARCO FORNACIARI DA PASSANO, *Università degli Studi di Perugia, Centro Appenninico del Terminillo, Rieti*

Caratterizzazione mediante Risonanza Magnetica Nucleare (NMR) e per Immagine (MRI) di varietà locali di peperoncino (*Capsicum* spp) coltivate negli areali tipici e nei campi catalogo del progetto
MARIA TERESA DELL'ABATE, *CREA-AA, Roma*

Fenotipizzazione avanzata del peperoncino (*Capsicum* ssp.) per la caratterizzazione di colore, forma e composti volatili
CORRADO COSTA, *CREA-IT, Monterotondo*

Meccanizzazione
PIERANNA SERVADIO, *CREA-IT, Monterotondo*

Aspetti fitosanitari del peperoncino e uso ecocompatibile della capsaicina nella lotta alle malattie fungine e batteriche
MARINA BARBA, *CREA-DC, Roma*

15.15-15.35 ***Coffee break***

15.35-17.15 ***Tavola rotonda "il peperoncino italiano: problemi e prospettive"***
Partecipano: **M. BARBA (*CREA-DC*), M.T. DELL'ABATE (*CREA-AA*), M. GRASSO (*CIA Campania*), S. LOFFREDA (*Coldiretti Campania*), G. MANCUSO (*La Semiorto Sementi*), E. MONACO (*Accademia Italiana Peperoncino*), F. NICOLAIS (*Progetto PeperonGino*), F. SACCARDO (*Univ. Tuscia*), R. RAGO (*Confagricoltura Campania*), P. SERVADIO (*CREA-IT*), P. TRIPODI (*CREA-OF*)**

17.15 -17.30 ***Conclusioni***