

Fiere in Italia e all'estero

- **17-19 aprile 2008:** Macfrut - Cesena
www.macfrut.com
- **5-8 maggio 2008:** Cibus 2008, Salone internazionale dell'alimentazione - Parma - www.fiereparma.it
- **10-12 settembre 2008:** Asia Fruit logistica - Hong Kong
www.asiafruitlogistica.com
- **4-6 febbraio 2009:** Fruit logistica - Berlino
www.fruitlogistica.com



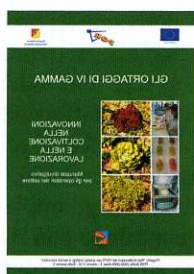
li di coltivazione per essenze spontanee dell'Isola come il finocchietto selvatico, da destinare alla IV gamma. Secondo Ferdinando Branca, docente presso l'ateneo catanese, «il futuro del settore prevede l'inserimento anche di prodotti non adatti al

consumo fresco perché altamente deperibili, come il broccolo nero, o ancora i germinelli di broccolo, che rappresentano un concentrato di antiossidanti e antitumorali, che la lavorazione preserva dal rapido appassimento». Un comparto in pieno

sviluppo, dunque, che però manca ancora di una normativa specifica sulla qualità dei prodotti. Intanto, per ovviare a questo limite, molte aziende fanno ricorso alla certificazione per la sicurezza e per la rintracciabilità di filiera. 🍌

IL MANUALE

Istruzioni per gli operatori



Il Parco scientifico e tecnologico della Sicilia (Psts) ha pubblicato un manuale divulgativo ad uso delle aziende, che racchiude le migliori tecniche di lavorazione e confezionamento, ma anche di coltivazione della materia prima, dei prodotti di IV gamma. Il lavoro è frutto di un progetto di ricerca finanziato dal Por Sicilia 2000-2006 e realizzato in collaborazione con i dipartimenti Dia, Distef e Dofata dell'Università di Catania.

Lo studio ha riguardato numerose specie di ortaggi per insalata, al fine di individuare le cultivar che meglio rispondono alle operazioni di taglio e alla lavorazione industriale. È stato verificato che con le tecniche sperimentate, che riguardano anche il confezionamento ad atmosfera modificata a prevalenza di azoto e argon, i prodotti di IV gamma possono mantenere la freschezza fino a 10-12 giorni, contro gli otto attuali. Si tratta di un compendio rivolto agli operatori del settore che offre inoltre linee guida e informazioni utili su aspetti funzionali e tecnico-costruttivi degli edifici destinati alla produzione, oltre che una rassegna delle macchine per la lavorazione attualmente disponibili sul mercato e delle loro caratteristiche, passando per gli aspetti igienico sanitari ed enzimatici dei vegetali, fino alle tecniche di confezionamento, alle normative e ai sistemi di qualità. L'obiettivo è quello di fornire un supporto per il miglioramento delle produzioni e per la creazione di aziende innovative. È possibile richiedere il manuale scrivendo a info.ct@pstsicilia.org.

IL MERCATO

Tutte le cifre nell'Ue e in Sicilia



Da una collaborazione tra l'Istituto agronomico mediterraneo di Montpellier (Iamm) e il Coreras di Palermo è nata una pubblicazione che segue l'evoluzione del mercato della IV gamma in Europa, Italia e Sicilia. Più precisamente la ricerca si articola in due parti. La prima, realizzata dall'Iamm,

approfondisce l'analisi della produzione e del mercato in Europa, con particolari specificazioni e approfondimenti sulla situazione produttiva e organizzativa esistente in Francia, un Paese in cui il comparto della quarta gamma è molto sviluppato sia sotto l'aspetto della produzione che della commercializzazione. Nella seconda, realizzata in collaborazione tra il dipartimento Esaf dell'Università di Palermo e il dipartimento Disease dell'ateneo catanese, vengono analizzati invece la produzione e il mercato in Italia, con particolare attenzione sulla situazione siciliana.

L'indagine svolta ha permesso di valutare le caratteristiche e le peculiarità delle strutture produttive di prodotti ortofrutticoli di IV gamma in Italia e nell'Isola attraverso un'analisi economica su un campione di undici imprese. Tra gli elementi presi in considerazione sono stati studiati anche l'organizzazione degli approvvigionamenti e le attività di magazzino, le tipologie produttive (referenze), la loro destinazione e le caratteristiche dei mercati di sbocco. Il tutto facendo il punto sulle strategie per rispettare al meglio gli standard qualitativi richiesti alla materia prima come al prodotto finale. Il volume è scaricabile dal sito: www.coreras.it.