



# Sant'Anna

Scuola Universitaria Superiore Pisa

## **Prodotti ortofrutticoli, come ridurre il consumo di fertilizzanti senza comprometterne la qualità durante la conservazione: studio di Antonio Ferrante, docente della Scuola Sant'Anna di Pisa, presentato alla V conferenza sul “Fresh-cut Produce”, a Foggia**

***La ricerca sulla produzione in idroponica di ortaggi destinati alla “quarta gamma”, ovvero pronti al consumo, tra le relazioni dell’evento organizzato a Foggia sotto l’egida della Società Internazionale per la Scienza dell’ortoflorofruitticoltura, la principale organizzazione indipendente al mondo di scienziati impegnati nelle ricerche di questo settore***

*Immagine di Antonio Ferrante durante la conferenza a Foggia: [urly.it/3af4b](http://urly.it/3af4b) (Fonte: Ufficio Stampa della Scuola Superiore Sant'Anna)*

PISA, 6 giugno. La Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa partecipa alla quinta “**International Conference on Fresh-Cut produce: mantaining quality and safety**”, organizzata dall’**Università di Foggia** e i cui lavori si chiudono oggi, giovedì 6 giugno, nella città pugliese, con il contributo di **Antonio Ferrante**, docente di orticoltura e floricoltura dell’**Istituto di Produzioni Vegetali**. L’evento scientifico è organizzato sotto l’egida della **Società Internazionale per la Scienza dell’ortoflorofruitticoltura**, la principale organizzazione indipendente al mondo di scienziati di questo settore. Antonio Ferrante interviene presentando uno studio sulla **produzione di ortaggi in idroponica** (tipo di coltivazione che avviene in soluzioni acquose contenenti sali minerali o comunque su substrati di coltura, come torba, fibra di cocco, di cui ne sono imbevute), con **soluzioni nutritive meno concentrate** che possono contribuire a **ridurre il consumo di fertilizzanti**, senza compromettere la qualità degli ortaggi durante la **conservazione**. I risultati dello studio possono rivelarsi utili anche per i prodotti detti di “quarta gamma”, ovvero pronti all’utilizzo.

“Questo studio – spiega Antonio Ferrante - ha avuto come obiettivo la **riduzione dell’uso dei concimi** nella **coltivazione dell’insalata** (lattuga). La diminuzione della concimazione del 50 per cento ha permesso di ridurre i **costi** e l’**inquinamento** dell’ambiente, perché al termine della coltivazione la soluzione acquosa residua presenta un basso contenuto di concimi e, anche se non venisse recuperata, non inquina i corsi d’acqua o le riserve idriche sotterranee. I risultati hanno dimostrato che, **seppur diminuendo la concimazione**, è possibile ottenere una resa elevata, di qualità e ricca di **composti bioattivi benefici** per la salute umana. I sistemi idroponici – conclude - si stanno sempre più diffondendo nell’**industria agroalimentare** e, nello specifico, nel settore della ‘quarta gamma’, per poter ottenere prodotti senza residui di **agrofarmaci**”.

La conferenza che si conclude oggi, giovedì 6 giugno, a Foggia è un luogo di incontro ideale tra ricerca e industria, riunendo la comunità scientifica ed esponenti del mondo della produzione e della distribuzione per condividere gli ultimi risultati sul tema “**Fresh-Cut Produce**”, ovvero sui **prodotti ortofrutticoli** detti di “**quarta gamma**”: **frutta, verdura** e, in generale, **ortaggi freschi confezionati e pronti per il consumo**. La conferenza dedica un focus particolare sulle tecniche avanzate per prevenire il loro imbrunimento, sugli strumenti molecolari per comprendere la risposta fisiologica al danno e il comportamento post-taglio e sulle tecnologie innovative per estendere la durata di conservazione dei prodotti di “quarta gamma”.

*Giornalista pubblico*

Responsabile Ufficio Stampa e Media Digitali



# Sant'Anna

Scuola Universitaria Superiore Pisa

Scuola Superiore Sant'Anna  
Piazza Martiri della Libertà, 33 - 56127 PISA  
Tel. +39. 050.883.378  
Cell. +39 348 7703786  
[francesco.ceccarelli@santannapisa.it](mailto:francesco.ceccarelli@santannapisa.it)

Scuola Superiore Sant'Anna [www.santannapisa.it](http://www.santannapisa.it)  
Ultime notizie su [www.santannapisa.it/it/santanna-magazine](http://www.santannapisa.it/it/santanna-magazine)  
Facebook [www.facebook.it/scuolasuperioresantanna](https://www.facebook.it/scuolasuperioresantanna)