



INDUSTRIA ALIMENTARE DEL LAZIO MAPPATURA DEI PROGETTI E DELLE LINEE DI RICERCA IN CORSO

UNIVERSITA'/ENTE: Sapienza Università di Roma, Dipartimento di Biologia Ambientale

DOCENTE: Prof. Laura Fattorini, Prof. Alessio Valletta

EVENTUALE PARTENARIATO: Industria della coltivazione dell'olivo e olearia

TERRITORIO DI APPLICAZIONE:
Lazio

TITOLO DELLA RICERCA:
Propagazione di genotipi di *Olea europaea* resistenti a diversi tipi di stress

BREVE DESCRIZIONE DEL TEMA:

L'olivo (*Olea europaea*) rappresenta una delle specie arboree coltivate economicamente più importanti nell'area mediterranea. La qualità e le proprietà organolettiche dell'olio di oliva italiano sono particolarmente apprezzate in tutto il mondo e dipendono non solo dal metodo di estrazione e dalla cultivar ma anche dallo stato di salute della pianta. La salute dell'olivo può essere messa in pericolo da diversi tipi di stress, sia abiotici (es. basse temperature) che biotici (patogeni o parassiti). Negli ultimi anni, il caso del batterio *Xylella fastidiosa* rappresenta un esempio drammatico di come interi uliveti siano andati persi, in breve tempo, a causa di un fitopatogeno e senza possibilità di recupero delle piante attaccate. In questo caso, varietà resistenti, quali Canino e Leccino, potrebbero essere utilizzate per contrastare i danni di questo parassita. Nei laboratori del nostro Dipartimento che si occupano di coltura *in vitro* e di propagazione possono essere messe a punto strategie di propagazione di genotipi opportunamente selezionati. La metodologia potrà essere sfruttata per il ripopolamento di aree di oliveti danneggiati da diversi fattori di stress, selezionando ed utilizzando i genotipi più adatti allo scopo, in grado, cioè, di coniugare aspetti di resistenza e di qualità alimentare.



SPECIFICHE SULLA RICERCA

PAROLE CHIAVE

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Nutraceutica | <input type="checkbox"/> Tecniche di analisi |
| <input type="checkbox"/> Superfood | <input type="checkbox"/> Ingredienti innovativi |
| <input checked="" type="checkbox"/> Miglioramento genetico | <input type="checkbox"/> Diminuzione sprechi |
| <input type="checkbox"/> Sostenibilità della filiera | <input type="checkbox"/> Economia circolare |
| <input type="checkbox"/> Biologico | <input type="checkbox"/> Miglioramento sistemi di logistica |
| <input type="checkbox"/> Trasformazione alimentare | <input checked="" type="checkbox"/> Miglioramento dell'organizzazione di filiera |
| <input type="checkbox"/> Bioingegneria | <input type="checkbox"/> Analisi sensoriale |
| <input type="checkbox"/> Packaging | <input type="checkbox"/> Specialità per canale HORECA |
| <input type="checkbox"/> Marchi, brand | <input type="checkbox"/> Wellness Economy |
| <input type="checkbox"/> Brevetti | <input type="checkbox"/> Autenticità |
| <input type="checkbox"/> Blockchain, ICT | <input type="checkbox"/> Economie della tipicità |
| <input type="checkbox"/> Integratori alimentari | <input type="checkbox"/> Biologico |
| <input type="checkbox"/> Sensoristica ed automazione | <input type="checkbox"/> Identità |
| <input type="checkbox"/> Shelf life | <input type="checkbox"/> Storytelling |
| <input type="checkbox"/> Gluten free, prodotti "senza..." | <input type="checkbox"/> Narrazione |
| <input type="checkbox"/> Prodotti per diete speciali | |
| <input type="checkbox"/> Proteine vegetali | |

STATUS

- In fase di attivazione
- In corso
- ultimato
- documentazione finale disponibile

CAMPO DI APPLICAZIONE

- filiera alimentare
- distretto alimentare locale
- industria di trasformazione ed artigianato
- produzione agricola
- distribuzione
- servizi per la filiera

DESTINATARI

- L'attività non prevede il coinvolgimento di industrie alimentari del Lazio
- L'attività può prevedere il coinvolgimento di industrie alimentari del Lazio
- L'attività già prevede il coinvolgimento di unità produttive del Lazio



- L'attività prevede il coinvolgimento di unità produttive del Lazio. Italiane o di altri Paesi europei

CONTATTI (referente, e-mail, telefono)

Prof. Laura Fattorini, laura.fattorini@uniroma1.it, tel. 0649912455

Prof. Alessio Valletta, alessio.valletta@uniroma1.it, tel. 0649912455

NOTE