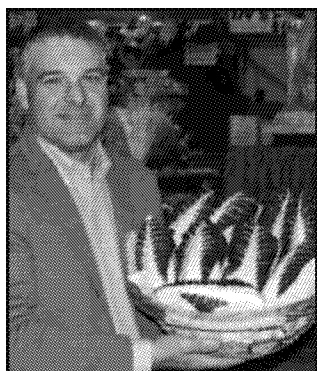


Cronaca di Treviso

RADICCHIO ALLA CONQUISTA DEL MONDO CON UN NUOVO SISTEMA DI REFRIGERAZIONE

Al via la sperimentazione del progetto di refrigerazione EcoOrt nato dalla sinergia tra istituzioni scientifiche e aziende leader del settore ortofrutticolo

Superare i problemi logistici legati al trasporto intercontinentale di un prodotto eccellente e prezioso come il Radicchio di Treviso Tardivo IGP per raggiungere mercati importanti come Cina, Australia e Giappone dove l'ortaggio è sempre più richiesto e apprezzato dall'alta ristorazione e non solo. Questo l'obiettivo di EcoOrt, progetto approvato dalla Regione Veneto, che vede capofila l'azienda veronese Geofur e il coinvolgimento di Ortoromi, il supporto tecnologico di Ozone Appli-



Paolo Manzan

cation Specialist di De Nora Next, il contributo scientifico dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (Cnr-Ispa)

di Bari e dell'Istituto Agronomico mediterraneo di Bari. Del progetto fanno parte anche Consorzio di tutela radicchio rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco Igp, Confcooperative regionale e provinciale, Confagricoltura Verona, Op Nordest e Verona Innovazione. Il 23 Gennaio scorso si è svolta a Legnago (Vr) la riunione tecnica che ha definito nel dettaglio la prima fase di sperimentazione del Progetto EcoORT "Competitività, sicurezza alimentare e shelf life: nuove tecnologie eco-

compatibili per il comparto ortofrutticolo Veneto", che intende sviluppare innovazioni tecnologiche in grado di aumentare la shelf life, la "vita sullo scaffale" dei prodotti, ma anche la loro salubrità e la qualità con sistemi eco-compatibili. "La refrigerazione passiva - ha spiegato **Paolo Manzan**, presidente del Consorzio di Tutela - consentirà di conservare l'ortofrutta a temperature prossime allo zero, senza ventilazione e con livelli di umidità più elevati rispetto ai sistemi di refrigerazione tradizionale".

