

Il miglioramento degli agrumi grazie alle Tea



Il Crea, con il suo Centro ad Acireale Olivicoltura Frutticoltura Agrumicoltura, ha fatto il punto sui risultati del lavoro decennale e sulle **prospettive future dei programmi di miglioramento genetico sugli agrumi.**

Sono al via le prime applicazioni per il miglioramento della qualità dei frutti mediante le Tea, tecnologie di evoluzione assistita in agrumicoltura, che mirano a coniugare in un unico frutto antocianine e licopene per aumentarne le proprietà antiossidanti e a ridurre la dimensione dei semi. Agrumi, quindi, di qualità

superiore grazie alle «forbici molecolari» che, agendo sullo stesso Dna del frutto, lo migliorano senza l'introduzione di geni esterni.

E quindi i metodi utilizzati per ottenere nuove varietà migliorate dal punto di vista qualitativo e **resistenti ad alcune tra le principali patologie (maculatura bruna dei mandarini e mal secco del limone)**, con particolare attenzione alle strategie di diffusione e valorizzazione delle varietà del Crea nel territorio nazionale.

Estendere il calendario di commercializzazione delle nuove selezioni è un'altra delle sfide del Crea che ha effettuato delle prove di frigoconservazione di ibridi di mandarino; questo per valutare gli effetti delle basse temperature sulla qualità dei frutti e sull'estensione della shelf-life di un prodotto particolarmente deperibile, così da garantirne la disponibilità commerciale per un periodo prolungato.