



## Progetto Agro Big data Science

# Dal campo al post raccolta: ecco come risparmiare denaro e migliorare il prodotto finale

Una quarantina di operatori ha partecipato, giovedì 25 novembre 2021, allo step di presentazione dei dati relativi al progetto Agro Big Data Science, presso la sala convegni della Op Granfrutta Zani di Faenza (Ravenna). Coordinata da Federica Rossi del Crpv, la mattinata ha visto come relatori Emanuele Tavelli di Winet e Virginia Teresa Glicerina del Ciri-Agro, Università di Bologna sede di Cesena.



"Mettere in rete una serie di dati ricavati da sonde e centraline in campo - ha esordito Tavelli di Winet (<https://www.winetsrl.com/>) - aiuta a monitorare la coltivazione. Gli scopi sono semplici, quelli che ogni produttore mira a raggiungere: incrementare le rese, avere maggiore omogeneità nella produzione, consumare meno acqua e ridurre le spese".



*Da sinistra Emanuele Tavelli, Federica Rossi e Verginia T. Glicerina*

Il frutteto - nel caso specifico si parlava di pero - si installano dei sensori che convergono a una centralina che aggrega i dati e, da questa, tutto finisce a un server. "Cuore del nostro sistema - ha precisato Tavelli - è la sonda Sentek Triscan, che rileva come lavorano le radici ogni 10 centimetri, fino ad almeno 60 centimetri di profondità. E' importante avere un profilo completo per capire quanta acqua è sfruttabile dall'apparato radicale, quanta ne scende al di sotto e l'eventuale risalita di falda".

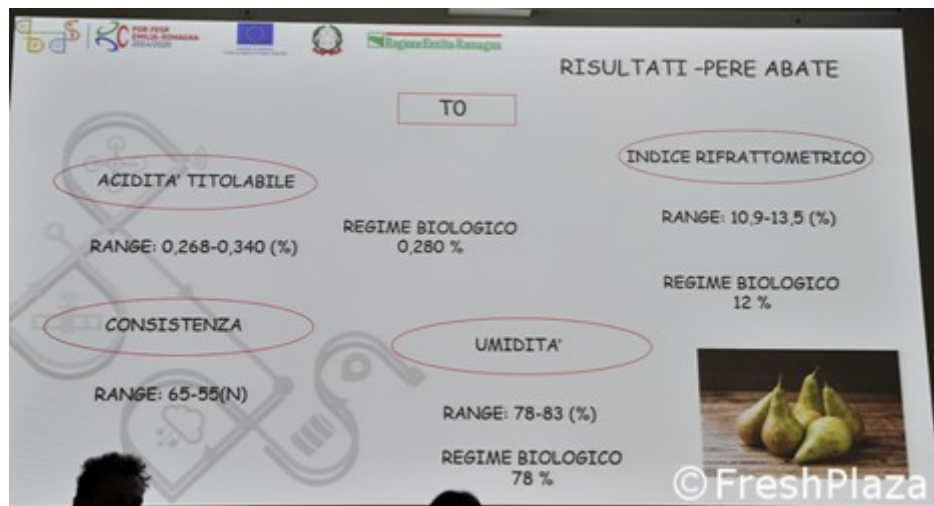


*Giuliano Donati, presidente Op GranFrutta Zani*

Virginia T. Glicerina ha posto l'accento sul monitoraggio della qualità nel post raccolta. "Non ci si può certo affidare alla casualità - ha detto - ma occorre raccogliere dati precisi, con i quali prevenire l'insorgere di problemi nella conservazione. Già dal campo si deve operare in questo senso, per poi gestire l'atmosfera in cella".



I dati raccolti nei pereti nella stagione appena conclusa hanno evidenziato la grande variabilità che le pere della stessa varietà Abate presentano, se provenienti da diversi produttori, e a volte anche dello stesso produttore.



"Si parte con un prodotto poco omogeneo in termini di durezza, °Brix, acidità, indice rifrattometrico, umidità. Nella conservazione, le differenze si accentuano e, a volte, possono insorgere dei problemi. La raccolta dei dati ci permette di creare una piattaforma e una serie di soluzioni alle quali tutti possono attingere per uniformare e migliorare la conservazione della propria frutta", ha concluso la ricercatrice.





Al termine della presentazione in sala convegni, i partecipanti hanno effettuato una breve visita alle nuove celle di conservazione della Granfrutta Zani.



Data di pubblicazione: ven 26 nov 2021

Author: [Cristiano Riciputi](#)

© [FreshPlaza.it](#)

	<p>Metti il futuro del business delle tue Mele sulla strada del successo.</p>	<p>Apples Sort 3 UNIQ Apples</p>	
---	---	--	---