



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• produzioni di qualità;</li> <li>• studio dei profili biochimici degli estratti delle uve, delle loro proprietà antiossidanti e salutari su sistemi cellulari umani, per valorizzare il prodotto iniziale (uva) e quello finale (vino) della filiera;</li> <li>• propagazione <i>in vitro</i> delle cellule vegetale e in campi madre sperimentali (attraverso taleaggi), per conservare il germoplasma e rendere il materiale accessibile ai viticoltori aderenti al progetto.</li> </ul>
6	ABSTRACT	<p>Il progetto ha previsto lo studio di vitigni autoctoni del Frusinate, al fine di caratterizzare biologicamente gli individui di <i>Vitis vinifera</i> locali ed i loro prodotti. Ciò ha permesso ai viticoltori di poter identificare in modo univoco e scientificamente corretto tutti quei vitigni in loro possesso che erano di dubbia o ignota identità. I vitigni in questione sono stati anche sottoposti ad analisi di presenza dei principali virus della vite, fornendo dati su possibili organismi focolai di infezione. Possibili infezioni fungine sono state valutate sugli estratti di uva per garantire la qualità del prodotto. Gli estratti delle bacche sono stati valutati per il loro potenziale antiossidante, nella loro composizione biochimica e circa la loro bioattività su sistemi cellulari umani. Tali dati potranno valorizzare i prodotti vitivinicoli dell'area del Frusinate incrementandone la diffusione, la produttività e la richiesta sul mercato, stimolando un aumento del sistema economico locale basato su tali tipicità. Inoltre, attraverso lo sviluppo di colture vegetali <i>in vitro</i>, i tessuti vegetali sono stati propagati al fine di conservare il germoplasma autoctono, la biodiversità e favorire il reimpianto <i>on farm, in situ</i> ed <i>ex situ</i> dei campioni. I vantaggi di questo progetto sono quindi per il produttore-viticoltore, il cui materiale vegetale è stato certificato, per il consumatore, il cui interesse nel prodotto viene incrementato per il suo potenziale nutraceutico (salutare), e per il sistema agricolo locale, come rivalutazione della produzione viti-vinicola del frusinate e sviluppo delle aree rurali grazie all'impiego e l'implementazione delle stesse risorse locali.</p>
7	SETTORE DI INTERVENTO	Settore viti-vinicolo
8	PERIODO DI PROGETTO	INIZIO      3 Ottobre 2011
		FINE         28 gennaio 2015
9	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' DI PROGETTO	<p>Il progetto ha previsto le seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- censimento dei vitigni autoctoni locali a rischio di scomparsa e/o rari;</li> <li>- caratterizzazione genetica attraverso lo studio di siti polimorfici microsatellitari;</li> <li>- studio morfologico e morfometrico di porzioni vegetali (foglie, semi...);</li> <li>- verifica dell'eventuale presenza di infezioni virali e fungine;</li> <li>- identificazione del profilo biochimico degli estratti di uva;</li> <li>- valutazione del potere antiossidante dei preparati;</li> <li>- analisi della bioattività <i>in vitro</i> dei estratti su linee cellulari umane;</li> <li>- conservazione in colture vegetali <i>in vitro</i> e in campi madre di propagazione dei vitigni;</li> </ul>

		- diffusione scientifica e divulgativa dei risultati ottenuti.
10	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA	Frosinone
11	SITO WEB	
12	LINK AD ALTRI SITI WEB	<a href="http://www.ortobotanicoroma2.it">www.ortobotanicoroma2.it</a> ; <a href="http://www.bio.uniroma2.it">www.bio.uniroma2.it</a>
13	DESCRIZIONE DEL CONTESTO DEL PROGETTO	
14	INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	
15	COMMENTI AGGIUNTIVI	