

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 1791 del 13/07/2015

Cibo e innovazione protagonisti ieri della prima giornata di appuntamenti con la partecipazione della Fondazione Mach

EXPO MILANO 2015, I PRODOTTI ALIMENTARI DELL'ARCO ALPINO ALLA SETTIMANA DELL'EUREGIO

Con il motto "Food & innovation in the Euregio" si è aperta ieri, 12 luglio, la seconda giornata della Settimana dell'Euregio presso lo stand dell'Alto Adige all'EXPO di Milano. Tema nevralgico è la creazione di una rete transfrontaliera fra istituzioni scientifiche e centri di ricerca del settore alimentare: "Un obiettivo che rappresenta un valore aggiunto per i prodotti agricoli regionali di qualità come ad esempio le mele, ormai rinomate in tutto il mondo", afferma l'Ufficio comune dell'Euregio. Il tema "Food & innovation in the Euregio" è stato sviluppato congiuntamente dalle Università di Bolzano e Innsbruck, dal Centro di Sperimentazione Laimburg (Alto Adige) e dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele (Trentino).-

I partner transfrontalieri hanno sottolineato l'eccellente qualità dei prodotti locali euroregionali e il valore aggiunto rappresentato dall'origine alpina, che li contraddistingue da quelli provenienti da altri territori. Il prof. Christian Huck, direttore dell'Istituto di chimica analitica e radiochimica dell'Università di Innsbruck, ha spiegato che il progetto OriginAlp si occupa attualmente di sviluppare, certificare e divulgare nuovi metodi di analisi per il controllo di qualità sulle mele. "Noi dall'Università di Innsbruck sviluppiamo nuovi metodi di analisi e per il controllo di qualità (...) che ci aiutano di studiare l'origine geografica di campioni e (...) registrare in maniera più semplice e veloce i valori che determinano la qualità.", così prof. Huck. Le attività di ricerca del gruppo di Tecnologie alimentari della Libera Università di Bolzano seguono le tre linee di ricerca definite nell'accordo quadro con la Provincia di Bolzano riguardante il futuro Parco tecnologico. Precisamente, le attività di ricerca comprenderanno i temi impianti innovativi per le tecnologie alimentari, autenticazione dei prodotti alimentari e metodi di controllo della qualità. "Un altro aspetto sicuramente importante per il territorio è trovare nuovi processi che possono dare un nuovo valore aggiunto ai prodotti alimentari" spiega Matteo Scampicchio, professore associato in "Food technology" e "Food Quality Control" presso la Facoltà di Scienze e Tecnologie. Questo settore di ricerca assume un'importanza sempre più globale con il crescente interesse da parte dei consumatori nella tracciabilità dei prodotti alimentari, producendo una 'cutting edge technology'.

Oggi alla presentazione Expo il prof. Matteo Scampicchio ha presentato alcuni progetti in dettaglio, tra cui: lo studio della qualità dell'uva nel processo della fermentazione, un progetto in collaborazione con la Cantina di Termeno e degli studi sull'appassimento dell'uva e tecnologie analitiche di processo per il monitoraggio della fermentazione della frutta nella produzione di grappa di albicocche (in collaborazione con altre università). Il prof. Scampicchio, che è uno specialista nello sviluppo di sensori rapidi per il controllo della qualità, nell'uso di nanotecnologie applicate ai processi alimentari e nella ricerca sull'autenticità degli alimenti, ha sottolineato che "il controllo della qualità degli alimentari è uno dei nostri punti forti, come avviene con la messa a punto di metodi di autenticazione degli alimenti mediante isotopi stabili, una ricerca condotta all'interno del progetto OriginAlp." OriginAlp è infatti una ricerca in collaborazione tra l'Università di Innsbruck, la Libera Università di Bolzano e i tre partner Centro di Sperimentazione Laimburg, Marketing Agrario Tirolo e Federazione Latterie Alto Adige.

La Fondazione Mach ad EXPO

La Fondazione Mach, nei suoi 141 anni di storia, ha contribuito alla diffusione della cultura tecnico agraria e viticolo enologica in Italia. Fondata nel 1874 come Istituto agrario di San Michele all'Adige, l'istituzione, unica a livello nazionale, è una vera e propria cittadella dell'agricoltura che si estende su un campus di circa 14 ettari con aule, serre, laboratori e 70 ettari di area verde.

Mille studenti, 250 ricercatori, 150 tecnologi e un centinaio di docenti costituiscono il formidabile patrimonio di conoscenza della Fondazione Mach, che grazie alle sue risorse umane, ha raggiunto importanti traguardi a livello internazionale nella formazione, nella ricerca e nel trasferimento tecnologico in campo agricolo, agroalimentare e ambientale. Piattaforme tecnologiche innovative negli ambiti della biologia computazionale, metabolomica, genomica computazionale, analisi isotopiche, analisi climatiche, GIS e remote sensing hanno permesso all'ente di mantenere standard elevati a livello internazionale con più di 200 pubblicazioni all'anno. Inoltre, 45 ricercatori hanno in tasca l'abilitazione all'insegnamento universitario. Con questo curriculum la Fondazione Mach si è presentata ad Expo. Domenica 12 luglio, nell'ambito della giornata Euregio dedicata a "Food & innovation in the Euregio", gli esperti dei Gruppi ricerca qualità sensoriale e chimica enologica - Gasperi e Rossi - hanno allestito uno stand dedicato ai profumi della frutta e agli insetti. I visitatori sono stati coinvolti in brevi laboratori durante i quali hanno potuto annusare composti volatili e apprendere nozioni curiose su che cosa attira il naso umano e l'olfatto degli insetti. Si è parlato inoltre di confusione sessuale e di nuove varietà di mela. Per dirlo con le parole di Agostino Cavazza ricercatore del Centro di Ricerca e Innovazione della Fondazione Edmund Mach: "L'attività di ricerca della Fondazione ha l'intento di trovare nuove tecnologie di produzione di alimenti sempre più genuini e sempre più buoni".

Il Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale Laimburg è un importante istituto di ricerca agroalimentare in Alto Adige. Il Centro si occupa soprattutto di ricerca applicata con l'obiettivo di potenziare l'agricoltura dell'Alto Adige in termini di competitività e sostenibilità e di garantire la qualità dei prodotti agricoli. Più di 200 persone, fra collaboratrici e collaboratori, lavorano annualmente ai circa 350 progetti di ricerca e sperimentali che spaziano in tutti gli ambiti dell'agricoltura altoatesina, dalla frutticoltura e viticoltura all'agricoltura di montagna.

Gli esperti del Centro di Sperimentazione Agraria Laimburg hanno inoltre contribuito nell'ambito del progetto Regiogranò a dare un nuovo impulso alla coltivazione dei cereali in Alto Adige. Il cereale coltivato localmente viene lavorato nel Molino Merano e venduto a vari panificatori altoatesini che trasformano la farina in specialità di pane tipico. IL TIS, che coordina l'intero progetto, ha promosso l'incontro fra coltivatori, mulino e panificatori e ha seguito la stipula degli accordi relativi a forniture e prezzi. Il Südtiroler Bauernbund ha promosso la coltivazione dei cereali locali presso i propri aderenti, fornendo adeguata assistenza agli agricoltori che hanno accolto il progetto, mentre il Centro di Sperimentazione Laimburg offre a quest'ultimi consulenza per tutti i problemi che possono sorgere nelle varie fasi dalla semina fino alla raccolta. L'Organizzazione Export Alto Adige (EOS) e l'Unione commercio turismo e servizi Alto Adige (hds) supportano i panificatori nella ricerca dei migliori canali commerciali per il pane "Regiogranò".

Coltivazione di piccoli frutti e drupacee di alta qualità

Nelle zone di mezza montagna dell'Alto Adige crescono piccoli frutti e ciliegie di qualità pregiata. La ricerca del Centro di Sperimentazione Laimburg verte sull'analisi varietale e sulle problematiche relative alle diverse fasi della coltivazione.

L'obiettivo è fornire agli agricoltori di montagna nozioni certe per consentire loro di produrre frutti saporiti di prima qualità. Presso lo stand dell'Alto Adige all'EXPO di Milano i visitatori hanno potuto ammirare un piccolo assortimento delle diverse varietà e acquisire informazioni utili per le varie fasi della coltivazione. Presso l'Expo gli esperti Massimo Zago e Manuel Pramsohler, ricercatori presso la Laimburg, hanno fatto assaggiare i vari prodotti altoatesini, tra cui la birra, il pane e le ciliegie. Per quanto riguarda la ciliegia, Zago specifica che "In Alto Adige abbiamo la fortuna che con le montagne possiamo portare un prodotto sul mercato che è maturo quando la grossa quantità di Italia è già maturata." -

()