

**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. 2509 del 08/10/2014**

**L'11 e il 12 ottobre, a Casez, la Fondazione Mach presenta le attività di formazione e ricerca sulla mela**

## **A POMARIA NUOVE E ANTICHE VARIETA' FEM**

**In occasione della decima edizione di Pomaria, in programma sabato 11 e domenica 12 ottobre 2014 nell'antico borgo di Casez, in valle di Non, la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige sarà presente con alcune attività di formazione e ricerca sulla mela.**

**Da un lato gli studenti saranno impegnati nella produzione del succo di mela, dall'altro i ricercatori metteranno in mostra e in degustazione alcune nuove selezioni, frutto dell'attività di miglioramento genetico per incrocio naturale, antiche varietà e selezioni resistenti. Spazio poi ad alcuni momenti di spiegazione e confronto col pubblico relativi agli studi attualmente in corso a San Michele: da quelli nutrizionali per supportare una migliore conoscenza delle proprietà salutistiche della mela a quelli sensoriali per interpretare le preferenze dei consumatori.**

-

(s.c.) Più nel dettaglio, gli studenti del corso di trasformazione agroalimentare della Scuola per imprenditori agricoli proporranno sotto la guida dei loro insegnanti, la trasformazione della mela e la produzione del succo, presentando al grande pubblico anche le mele essiccate, la confettura e il sidro. Si tratta di prodotti che rientrano assieme al pane, ai salumi e ai formaggi nella normale attività curriculare svolta nei laboratori scolastici.

Focus sulla ricerca di nuove varietà e sugli studi nutrizionali e sensoriali della mela. Da un lato i ricercatori della piattaforma miglioramento genetico del melo proporranno anche quest'anno la mostra pomologica di alcune nuove varietà messe a punto attraverso il programma di incrocio naturale, ma anche vecchie varietà custodite nell'ampia collezione di San Michele che annovera più di 1400 accessioni nonché le varietà resistenti dell'impianto dimostrativo di Zambana, condotto in collaborazione con l'Ufficio produzioni biologiche della Provincia autonoma di Trento ed il Consorzio Trentino di Bonifica. Tutte queste mele saranno proposte anche in degustazione sotto la guida degli esperti di analisi sensoriale che metteranno in luce le caratteristiche qualitative, a confronto anche con le varietà storiche e commerciali.

I ricercatori della Fondazione Mach parleranno anche di ricerca nutrizionale sulla mela, in corso presso i laboratori del Dipartimento qualità alimentare e nutrizione, presentando i loro studi e gettando luce sulle proprietà salutistiche di questo frutto. Si parlerà anche degli aspetti sensoriali e della loro influenza sulle scelte dei consumatori. Gli incontri rappresenteranno, inoltre, un'occasione per il pubblico di assaggiare alcune varietà storiche che saranno messe a confronto con quelle più conosciute e con le nuove selezioni.

<http://goo.gl/0psqH1>

-

()