L'ateneo friulano in prima linea nella valorizzazione dei prodotti. Così nascono lo stracchino e il pane friulano

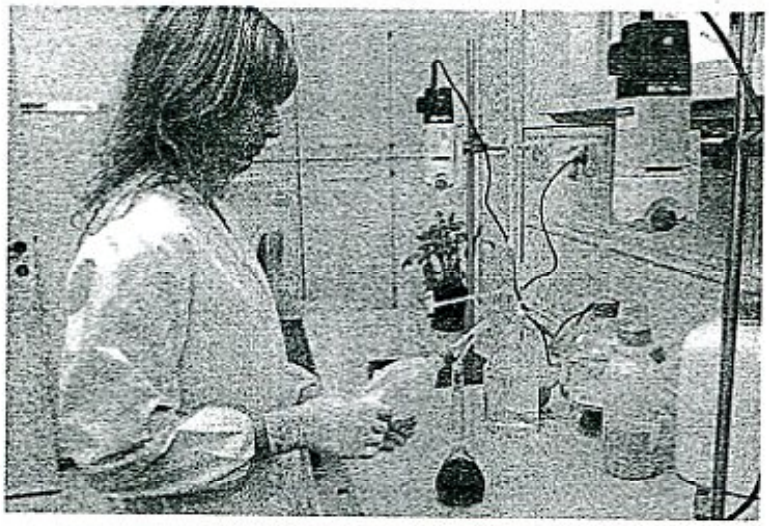
UNIVERSITÀ

SCIENZE DEGLI ALIMENTI

La tutela delle tipicità

L'ultimo progetto punta a dare impulso al settore ittico, attraverso lo studio dei mitili freschi

Mara Bon



Valorizzare il saper fare locale. Con questo spirito l'Università degli Studi di Udine sta portando avanti numerosi progetti per tutelare i prodotti tipici. Oltre ai prodotti in sé, l'ateneo friulano punta a valorizzare il know-how locale e "il metodo di lavoro: in stretta comunicazione con il territorio". Nascono quindi dalle esigenze del mondo imprenditoriale, gli stimoli per creare sinergie e percorsi di ricerca.

L'Università di Udine è coinvolta da anni nella valorizzazione delle tipicità regionali. Ha sviluppato collaborazioni fruttuose con diversi soggetti territoriali, diventando partner scientifico di molteplici progetti. Da cui sono già arrivati importanti risultati nei mesi scorsi: dalla mitilicoltura al pane, dalla brovada allo stacchino, dalle gubane alla blave di Mortean alla pitina.

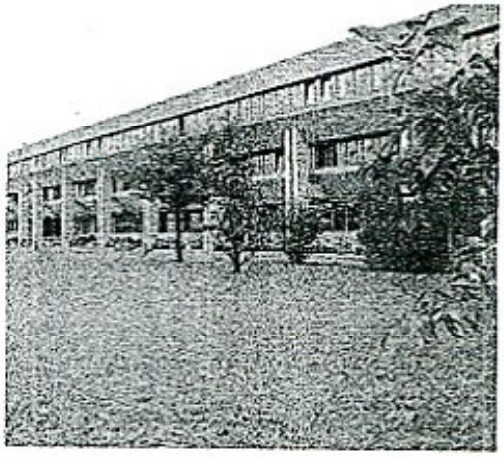
Lo scorso maggio è nato il pane made in Friuli Venezia Giulia dalla filiera interprofessionale frumento-pane, costituita con il coordinamento di Legacoop Fvg nell'ottica di creare valore aggiunto per il comparto agroalimentare della regione. Dalla prima filiera interprofessionale regionale del lattiero-caseario è arrivato lo Stracchino Friulano: un prodotto tipico, di qualità e controllato in ogni fase: dalla fornitura di mangime agli allevatori fino alla distribuzione dello stracchino nei punti vendita della regione senza tralasciare gli aspetti legati all'innovazione nella produzione e commercializzazione.

Il progetto Timotrac (Tecnologie innovative per la valorizzazione dei prodotti della molluschicoltura con metodiche di trasformazione e controllo) punta a dare nuovo impulso al settore ittico regionale, attraverso lo studio di innovativi sistemi di conservazione, di trattamento e di confezione dei mitili freschi. "Il punto di forza – ha spiegato il professor Alessandro Sensidoni, coordinatore del progetto - è la ricerca mirata a un prodotto di ottima qualità. Stiamo effettuando delle ricerche su un trattamento termico che permette di mantenere le proprietà del prodotto più a lungo possibile. Stiamo inoltre lavorando sul packaging, con comode confezioni per il consumatore".

"Abbiamo iniziato un percorso virtuoso con il territorio – ha sottolineato il docente del Dipartimento di Scienze degli Alimenti – di valorizzazione dei prodotti tipici, ma soprattutto di metodo, di coinvolgimento del territorio e di formazione".

A questo proposito ricordiamo che l'ateneo friulano fa parte del polo formativo agroalimentare FVG, la nuova realtà formativa che opera in Regione nel settore Agroalimentare. La compagine, che ha come capofila il Cefap di Codroipo, è formata da Enti di Formazione, Istituti Scolastici, Università, Imprese e Centri di Ricerca.

SCIENZE MEDICHE E BIOLOGICHE

L'Airc finanzia 5 progetti

L'Airc ha assegnato, per il sostegno alla ricerca 2010, un finanziamento complessivo di 805 mila euro per 3 anni destinato a 5 progetti di ricerca del dipartimento di Scienze Mediche e Biologiche dell'ateneo di Udine. I progetti affrontano tematiche di rilievo e frontiera della ricerca oncologica: dalla genetica dei tumori alle relazioni tra infiammazione e tumori, dal danno al DNA alla definizione dei meccanismi di chemio-resistenza nei tumori cerebrali e allo sviluppo di nuovi approcci terapeutici. Il Dipartimento dell'ateneo si pone, per numero di progetti finanziati dall'Airc, al 3° posto su 6 enti regionali di ricerca, preceduta soltanto dal Cro di Aviano e dall'ICGEB - di Trieste (www.airc.it).