

ECCO IN SINTESI gli otto progetti Ager per il Friuli-Venezia Giulia, in cui il sistema universitario mette in contatto ricerca e imprenditorialità in varie filiere del campo agroalimentare.

Cereali

Dal seme alla pasta. Filiera di ricerca integrata per la produzione di grano duro di elevata qualità. Coordinamento Società produttori Sementi di Bologna, Responsabile locale Michele Morgante Istituto di genetica applicata dell'Università di Udine con Università di Bologna, Parma, della Toscana, Parco Tecnologico Padano di Lodi, Cimmyt Messico, Cra Qce Roma, Cnr Bari.

Partendo dal presupposto che l'Italia è il secondo produttore mondiale di grano duro, utilizzato in gran parte dall'industria della pasta, emblema del made in Italy, il progetto si propone di identificare i geni marcatori del genoma per selezionare e identificare le piante di maggiore qualità e resistenza alle malattie, migliorando la composizione proteica e la sicurezza contro le micotossine.

Vite

Coordinatore e responsabile locale Rita Musetti Università di Udine con Università di Parma. Il Friuli-V.G. ha il primato italiano di vivaismo agricolo ed esporta il 96% delle barbatelle. Alcuni vitigni come Prosecco, Chardonnay, Pinot grigio e Barbera sono attaccati più facilmente di altri da funghi, virus e fitoplasmi. La ricerca mira a rilevare in anticipo i patogeni, prima che siano visibili sulle foglie per produrre piante più resistenti ai giallumi della vite.

Vino

Coordinatore nazionale e locale Gino Bontempelli Università di Udine con Università di Milano, Bologna, Parma, Politecnico di Milano, Università Torvergata di Roma.

La ricerca mira al riutilizzo di vinacce, bucce, raspi, vinaccioli per estrarre sostanze utili all'alimentazione umana con tecnologie «verdi» e cocompatibili. Si cerca, inoltre, di identificare ed estrarre polifenoli, realizzare plastiche biodegradabili e produrre energia.

Selezionate le varietà migliori



gnostici rapidi per la ricerca dei patogeni.

Suini

La prima ricerca, coordinata da Giorgio Provolo, responsabile locale Pierluigi Bonfanti Università di Udine con Università di Torino e Padova mira a ridurre l'impatto ambientale degli allevamenti, gestendo e migliorando la gestione dei liquami.

Il secondo progetto – coordinatore Vincenzo Russo Università di Bologna, coordinatore locale Piero Susmel con Fondazione Parco Tecnologico Padano, Università e Stazione sperimentale per l'Industria delle conserve di Parma – si propone di aumentare la qualità delle carni suine, trovando mangimi più adatti e migliorando la salute e il benessere animale, migliorando la produzione dei prosciutti, riducendo la quantità di sale e dei difetti di vena della coscia suina.

Un terzo progetto – coordinatore Università di Piacenza, responsabile locale Mauro Spanghero Università di Udine con quelle di Piacenza, Bologna, Firenze, Milano, Padova Cra di Modena e Crpa di Reggio Emilia – si propone di migliorare l'efficienza nutrizionale dei suini diminuendo l'emissione di liquami e aumentare il benessere degli animali anche in allevamenti confinati.

Melo

Coordinatore Fem Iasma Trento, responsabile locale Guido Cipriani con Università di Bologna, Padova, Milano, CReSO Cuneo. La ricerca mira a innovare il prodotto, che subisce grandi fluttuazioni di mercato, creando mele più resistenti alle malattie, non allergeniche, autodiradanti in modo da evitare la selezione manuale dei frutti. Si studia inoltre una gestione migliore dei frutteti con metodi di valutazione non distruttivi della frutta.

Prodotti per il consumo

Coordinatore e responsabile locale Cristina Nicoli con Roberto Pinton insieme a Cra Iaa, Università di Milano, Parco Tecnologico Padano di Lodi, Università di Bologna e di Teramo.

Si tratta dei prodotti freschi disponibili nei banchi verdura dei supermercati, sottoposti a minime lavorazioni e comodissimi per il consumatore.

La ricerca mira a selezionare le varietà più adatte alle culture idroponiche, evitando l'accumulo di sostanze allergeniche e ricercando test dia-