



FONDAZIONE Presentati i risultati del progetto Ager per la ricerca nel campo agroalimentare

# Grano e riso high-tech

L'iniziativa è stata sostenuta da 13 Fondazioni bancarie, con un investimento di 27 milioni di euro. Dalla Fondazione Crup 1 milione e mezzo di euro. 16 i progetti di ricerca finanziati, nella metà dei quali è coinvolta l'Università di Udine.

**R**ivolgo un «plauso e un ringraziamento particolare alla Fondazione Crup e al suo Presidente Lionello D'Agostini per il coraggio di aver investito nella ricerca e per aver erogato finanziamenti secondo basi competitive e con modelli di valutazione ispirati ai migliori standard internazionali. È un valore aggiunto che questo sforzo sia stato fatto da uno dei soggetti più qualificati sul territorio regionale, quella Fondazione Crup che non è solo finanziatore dell'Ateneo, ma anche partner strategico dell'ateneo; con cui da tre anni condividiamo le scelte, preferendo quelle di maggiore impatto, come il settore agroalimentare, che realizza una filiera nella stretta connessione tra ricerca, sviluppo sostenibile e trasferimento tecnologico».

Basterebbero queste parole del Rettore dell'Università di Udine, Cristiana Compagno, per indicare l'importanza del progetto Ager (acronimo di Agroalimentare e Ricerca) i cui risultati sono stati presentati venerdì 11 novembre a Villa Manin di Passariano al termine di un triennio di lavoro. Una data significativa e simbolica quella di San Martino che, come ha ricordato Lionello D'Agostini, segna la chiusura e il consuntivo dell'annata agraria. Nel 2008, proprio nell'azienda universitaria Servadei di San Gottardo, la Fondazione Crup ha aderito al progetto che si propone di favorire la ricerca nel settore agroalimentare,

I progetti hanno riguardato le produzioni animali e vegetali, incrementandone sia la qualità sia i volumi produttivi nei comparti cerealicolo del grano duro e del riso, ortofrutticolo del melo e dei prodotti freschi pronti al consumo, vitivinicolo e zootecnico suino. Si tratta di una iniziativa collettiva che ha visto consociarsi 13 Fondazioni bancarie riunite in associazione temporanea di scopo sotto la direzione amministrativa della Crup. Per questo ai lavori di Passariano ha presenziato l'avvocato Giuseppe Guzzetti, presidente dell'Acri, l'associazione che raggruppa

88 Fondazioni e Casse di Risparmio, e della Fondazione Cariplo. Grazie alla rete sinergica tra le fondazioni sono stati investiti nel progetto ben 27 milioni di euro e ciò non sarebbe stato possibile se le Fondazioni non si fossero aggregate. Così anche Fondazioni piccole hanno potuto finanziare ricerche importanti che da sole non sarebbero riusci-



**Il rettore Compagno: «Un plauso alla Fondazione Crup per aver investito nella ricerca e aver erogato finanziamenti secondo basi competitive e con modelli di valutazione ispirati ai migliori standard»**

te a sostenere, come ha fatto, ad esempio quella di Vercelli, con la ricerca sul riso. Se si pensa che il totale dei finanziamenti ministeriali ammonta a 100 milioni di euro, i 27 milioni di euro investiti hanno inciso significativamente nel comparto. Ogni Fondazione ha contribuito in relazione alle sue possibilità su temi di ricerca legati al



territorio: la Fondazione Crup, che ha una dimensione media, ha investito un milione e mezzo di euro, che, come ha osservato Marco Pezzetta, rappresentante della Fondazione Crup nel Comitato di Gestione, hanno fruttato all'Università di Udine un ritorno di contributi per 2 milioni e duecentomila euro con un saldo netto di 700.000 euro. Un ottimo risultato ottenuto grazie alla qualità dei progetti perseguiti. Enorme è stato anche l'impegno che il progetto ha richiesto. Si è deciso di dedicarsi al settore agroalimentare, strettamente legato alle vocazioni economiche e culturali dei territori rappresentati, dopo un'analisi che ha definito obiettivi e strumenti erogativi. Ad esempio non si sono finanziati progetti imprenditoriali, come quelli finalizzati alla produzione di energia con biomasse. Si è scelto di promuovere le eccellenze agroalimentari, strettamente connesse alle tipicità delle località di produzione, cui si sono date concrete prospettive di sviluppo. Sono stati presentati 69 progetti e dopo un'attenta valutazione meritocratica da parte di 52 esperti internazionali sono stati finanziati solo 16 progetti. Qui, come tutti i relatori hanno ricordato, l'Università di Udine ha giocato un ruolo importante essendo stata coinvolta in 8 dei progetti, il 50% dunque, di cui in tre è capofila nazionale e in altri cinque è coinvolta come partner. Un risultato eccellente. Il valore della ricerca universitaria friulana emerge, infatti, quando le valutazioni sono fatte in base al merito e non in base ai criteri dimensionali storici, usati dal Ministero e che hanno determinato un pesante sottofinanziamento dell'ateneo. Il progetto Ager è il più grande progetto in partnership a livello europeo e le ricerche sono state completate in tempi brevi, meno

di tre anni, curando anche il monitoraggio dei progetti finanziati. Sono stati coinvolti 500 - 600 ricercatori, che si sono messi insieme creando reti sinergiche per progetti di ricerca ambiziosi riguardanti «prodotti di eccellenza che dobbiamo valorizzare per mantenere competitivi, adeguando l'attività agricola alle esigenze dell'ambiente e a quelle del consumatore attraverso la ricerca e l'innovazione» come ha detto Cristiana

Compagno.

In questo periodo di crisi, ha osservato l'assessore regionale all'Agricoltura, Claudio Violino, la terra rimane un punto di riferimento da cui bisogna ripartire evidenziando le opportunità economiche offerte dai prodotti agroalimentari. Tanto più che, se il Friuli è emarginato in un contesto italiano, si trova invece al centro dei contatti con l'Europa. La sua vocazione agricola non è quella di fare concorrenza alle grandi produzioni, ma di esaltare le eccellenze produttive agroalimentari, come si intende fare con il marchio «Tipicamente friulano». Il presidente della Fondazione Crup, Lionello D'Agostini, ha voluto l'incontro di Villa Manin per presentare i risultati della ricerca triennale agli addetti ai lavori, all'opinione pubblica e alle istituzioni «per far capire come e perché abbiamo investito le risorse che derivano da un patrimonio accumulato da generazioni per decenni, un patrimonio della nostra collettività, il che aumenta la responsabilità e impone di rispettare i doveri morali e il recupero di valori etici il cui smarrimento ha generato deficit di speranza e fiducia». In momenti di difficoltà come gli attuali solo la ricerca fa crescere il territorio e in essa un ruolo importante è svolto dalle Fondazioni, che hanno un compito di sostegno sussidiario e non alternativo a quello delle istituzioni pubbliche.

«Il progetto Ager» ha continuato D'Agostini «dimostra che nel mondo attuale è necessario fare un gioco di squadra, attuare reti sinergiche non solo in campo agricolo, ma anche nella cultura, nell'arte, nella sanità e cercare collaborazioni per ristabilire quella coesione sociale che ha consentito all'Italia di uscire dalla difficoltà della sua storia».

Gabriella Bucco

## I 16 progetti

### Selezionate le varietà migliori

**E**cco 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 genomica applicata dell'Università di Udine con Università di Bologna, Parma, della Tuscia, 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-VG. 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 vinac-

ce, bucce, raspi, vinaccioli per estrarre sostanze utili all'alimentazione umana con tecnologie «verdi» e compatibili. Si cerca, inoltre, di



identificare ed estrarre polifenoli, realizzare plastiche biodegradabili e produrre energia.

#### 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, autodidanti 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 comodi per il consumatore. La ricerca mira a selezionare le varietà più adatte alle culture idroponiche, evitando l'accumulo di sostanze allergeniche e ricercando test diagnostici 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.