

# I quattro pilastri dell'agroalimentare

Con il progetto Ager analizzate le strategie per i cereali, l'ortofrutta, la vitivinicoltura e la zootecnia

## ► CODROIPO

Consolidare la leadership del prodotto agroalimentare italiano, rispondere alla domanda crescente di prodotti di qualità, coniugare le rese elevate al rispetto ambientale, garantire la tracciabilità della filiera. Queste le quattro ragioni del progetto Ager che, mettendo sul piatto 27 milioni in tre anni, insiste su quattro comparti d'intervento: cerealicolo, ortofrutticolo, vitivinicolo e zootecnico. Dell'ingente somma, una fetta significativa - 1 milione e mezzo - viene dalla Fondazione Crup. A Villa Manin di Passariano, il presidente Lionello D'Agostini ha presentato il progetto. «Il progetto Ager - ha detto - è il frutto di un lungo e impegnativo lavoro di molti» auspicando, nel contempo, che «questa straordinaria impresa mirata a coniugare scienza ed economia possa costituire un segnale importante di fiducia per il nostro sistema produttivo e per il mondo della ricerca». Il rettore dell'Università di Udine, Cristiana Compagno, ha invece lanciato un appello: «Bisogna aver il coraggio di investire in ricerca e sviluppo perché il futuro dei giovani parte dalla formazione».

Dei 16 progetti scelti ben 8, la metà, è caratterizzato dalla presenza importante dell'ateneo friulano. Facendo dialogare aree disciplinari diverse e tecniche scientifiche trasversali (genetica, biologia molecolare...) le ricerche mirano ad adeguare le attività agricole alle nuove esigenze del consumatore e alla salvaguardia dell'ambiente. Gli ambiti in cui sviluppano gli studi sono diversi e vanno dalle produzioni ortofrutticole (melo, pero e ortaggi "ready to eat") ai cereali (gra-

no duro e riso); dalla vite (in un'ottica di filiera) ai mondo zootecnico (in particolare il settore suinicolo). Gli 8 progetti sono stati descritti nel dettaglio da Michele Morgante, Eugenio Sartori, Mauro Spanghero e Raffaele Testolin. In particolare, Sartori ha illustrato due progetti sulla filiera della vite e del vino. Coordinatrice del primo progetto, quello che studia i giallumi della vite e le tecnologie innovative per la diagnosi e lo studio delle interazioni piante-patogeno, è la professoressa Rita Musetti, del Dipartimento di scienze agrarie e ambientali dell'Università di Udine, mentre al Dipartimento di scienze degli alimenti fa capo il professor Gino Bontempelli che è il coordinatore dello studio focalizzato alla creazione di un nuovo sistema integrato e redditizio di bio-raffineria applicata alla gestione, utilizzo e valorizzazione dei residui della lavorazione dell'uva in accordo con la recente riforma comunitaria del settore vitivinicolo e la legislazione Ue sui rifiuti.

Responsabile locale del progetto sui cereali è, invece, il professor Michele Morgante, dell'Istituto di genomica applicata di Udine. «L'Italia è il secondo produttore mondiale di frumento duro e il primo produttore europeo con 1,7 milioni di ettari, il 44% della produzione Ue e il 12% della produzione mondiale. Il valore del comparto è stimato attorno ai 4,2 miliardi di euro l'anno: i derivati del grano duro, quindi non solo pasta, rappresentano un emblema del Made in Italy ma soffrono della concorrenza di prodotti potenzialmente sostitutivi. Da tali premesse, deriva l'esigenza di innovare».

**Cristina Burcheri**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**L'allevamento suinicolo rappresenta un settore molto importante dell'agroalimentare nel Friuli Venezia Giulia**