|  |  |
| --- | --- |
| **Comunicato stampa**È gradita la pubblicazione | Ufficio stampa: dr. Julia Rizzo+39 0471 969 681 | F +39 0471 969 599Julia.Rizzo@laimburg.itCentro di Sperimentazione LaimburgLaimburg 6 – Vadena | 39040 Ora | Italia |

07/10/2020

**Presentato al Centro di Sperimentazione Laimburg il nuovo Laimburg Report 2018–2019**

Nella conferenza stampa di mercoledì, 07.10.2020, il Centro di Sperimentazione Laimburg ha presentato la nuova edizione del Laimburg Report, una raccolta di fatti e curiosità sul Centro e un riassunto di una selezione di scoperte e sperimentazioni del biennio 2018-2019. La pubblicazione contiene collegamenti ipertestuali a file multimediali ed è disponibile in tre versioni linguistiche sia in versione cartacea che digitale sul sito [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it).

Ogni due anni il Centro di Sperimentazione Laimburg pubblica il Laimburg Report – un rapporto sui progetti di ricerca in corso e sulle nuove scoperte scientifiche nel settore dell'agricoltura e delle tecnologie alimentari. Il rapporto si rivolge sia agli esperti che a tutti coloro che sono interessati all'agricoltura e all'alimentazione, fornendo informazioni sulla missione, sulla struttura organizzativa e sulla rete di ricerca del Centro, nonché su 24 relazioni di progetti di ricerca.

“È nostro interesse mantenere viva la ricerca scientifica in agricoltura e tecnologie alimentari per dare un supporto concreto ad aziende e industrie locali, al fine di sostenerne la competitività sul mercato. Grazie al lavoro svolto dal Centro di Sperimentazione Laimburg, l’Alto Adige dimostra ancora una volta di essere una regione di riferimento per la ricerca scientifica in questi settori”, dichiara Arnold Schuler, assessore all’agricoltura.

“I nostri ricercatori lavorano ogni anno a circa 350 progetti e pubblicano circa 170 lavori scientifici. Nel 2019 sono state 301 le relazioni presentate dai nostri esperti in Italia e all’estero, quasi una al giorno” - dichiara Michael Oberhuber, direttore del Centro Laimburg e aggiunge — Tra tutti i risultati ottenuti e le ricerche svolte vorrei sottolineare due highlight. Da una parte l’ingresso strategico e fisico nel NOI Techpark, che evidenzia come la ricerca del Centro si stia ulteriormente sviluppando anche in direzione delle tecnologie alimentari, e dall’altra parte una delle pietre miliari più importanti della storia del Centro Laimburg: la cessione dei diritti sui primi risultati del nostro programma di miglioramento genetico del melo al Consorzio delle Cooperative Ortofrutticole Altoatesine VOG e l’Associazione delle Cooperative Ortofrutticole della Val Venosta VI.P, che li faranno fruttare nei prossimi dieci anni.”

“Con il Laimburg Report vogliamo offrire una panoramica sulle nostre attività, ma trasmettere in particolare anche la passione, con la quale le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori, ormai più di 150, svolgono quotidianamente il loro lavoro nei laboratori, nei campi sperimentali ed in ufficio. Vogliamo sensibilizzare ai problemi attuali dell’agricoltura e della trasformazione alimentare ed al tempo stesso accendere nei giovani l’entusiasmo per la ricerca. Nei due anni appena trascorsi 155 giovani hanno scritto da noi la loro tesi di laurea o hanno svolto un tirocinio”, ha affermato la responsabile del servizio stampa del Centro di Sperimentazione, Franziska Maria Hack, che ha coordinato il Report.

In frutti- e viticoltura la produzione di materiale certificato, quindi con garanzia di autenticità varietale ed esente da malattie, è di fondamentale importanza nella prassi agricola. Il Centro di Sperimentazione Laimburg è riconosciuto dal Ministero dell’Agricoltura come ente per la conservazione e la premoltiplicazione. Attualmente, al centro Laimburg vengono moltiplicate circa 139 varietà di melo, tra cui varietà in commercio come anche varietà provenienti direttamente dal programma di miglioramento genetico del Centro stesso. In viticoltura, il Centro di Sperimentazione Laimburg si occupa della protezione di 18 cloni di 7 vitigni.

Il cambiamento climatico ci sta ponendo di fronte a diverse sfide, soprattutto in viticoltura, dove l’innalzamento delle temperature può mettere a serio rischio la qualità e la tipicità dei vini bianchi. “Al Centro Laimburg ci siamo impegnati su questo fronte grazie a due progetti europei — spiega Barbara Raifer, viceresponsabile dell'**Istituto di Frutti- e Viticoltura** — Nel progetto PinotBlanc, abbiamo potuto confermare l'ipotesi che la freschezza dei vini di Pinot Bianco aumenta con l'aumentare dell'altitudine e che coltivare la vite ad altitudini più elevate può aiutare a mantenerne la tipicità. Nel progetto REBECKA, conclusosi da poco, è stato sviluppato un modello di valutazione, che fornisce una valutazione oggettiva sull’idoneità alla viticoltura di singole parcelle in Alto Adige e in Carinzia.” PinotBlanc è stato finanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale (FESR 2014–2020). REBECKA è stato finanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale nell’ambito del programma di cooperazione Interreg V-A Italia–Austria 2014–2020.

“La valorizzazione di alimenti tradizionali regionali si trasmette tramite la riscoperta e il mantenimento in ambito agricolo, come anche da una loro lavorazione in chiave innovativa. Le aziende alimentari devono affrontare molte sfide nella conservazione e nella lavorazione dei prodotti agricoli — dichiara Angelo Zanella, responsabile dell’**Istituto di Agricoltura Montana e Tecnologie Alimentari** — Alla luce di ciò, con la sua ricerca applicata, il Centro di Sperimentazione Laimburg vuole trovare soluzioni tangibili e pratiche per la prassi.” Sono nati così un succo a base di barbabietola, ortaggio conosciuto per le sue virtù nutrizionali e salutistiche, acidificato con succo di mela e privo di additivi, e un’applicazione web dedicata alla conservazione della frutta, di semplice utilizzo e comprensione: Frudistor (da ingl. fruit disorders storage). Nonostante le moderne tecniche di conservazione della fruttasiano in continua evoluzione, i danni di tipo fisiologico e gli attacchi parassitari che si sviluppano durante la frigoconservazione sono ancora piuttosto ricorrenti. Grazie a questa applicazione è possibile identificare e classificare le diverse alterazioni che si manifestano prima e durante la conservazione. Infine, nell’ambito del progetto Re-Cereal, volto a valorizzare la coltivazione di grano saraceno e miglio, i ricercatori hanno potuto confermare che il territorio altoatesino è vocato non solo per il grano saraceno, cereale coltivato tradizionalmente, ma anche per il miglio.

Nuove malattie e parassiti minacciano il raccolto. Il Centro di Sperimentazione Laimburg lavora in particolare allo sviluppo di strategie sostenibili per la protezione delle piante. “Per capire come contrastare i nemici naturali dell’agricoltura, siano essi i virus del ciliegio, i funghi che attaccano le viti o gli insetti invasivi, è importante fare molta ricerca di base per comprenderne biologia e comportamento”, dichiara Klaus Marschall, responsabile dell’**Istituto della Salute delle Piante**. Ciò vale in particolare per la cimice asiatica. Al fine di contenere le sue popolazioni, i ricercatori si sono concentrati sull’utilizzo dell’antagonista naturale della cimice, la vespa samurai. Il Centro di Sperimentazione Laimburg, in qualità di istituzione ufficialmente incaricata di allevare la vespa samurai in Alto Adige, ha rilasciato in natura questo insetto in modo mirato per accelerare il processo di lotta biologica.

Per accompagnare i progetti di ricerca, ma anche per offrire un servizio di analisi a terzi in ambito di chimica agraria e microbiologia, il Centro di Sperimentazione Laimburg dispone di numerosi laboratori dotati di moderne tecnologie e strumenti di analisi. “Il Centro di Sperimentazione Laimburg è dotato dal 2018 di uno spettrometro di massa accoppiato a tecnologia MALDI-TOF con una banca dati che attualmente contiene 8220 spettri di riferimento per l’identificazione microbiologica. Con questa tecnologia ci è possibile acquisire lo spettro delle proteine in una coltura microbica in meno di tre ore, in confronto con le vecchie tecnologie che impiegavano fino a dieci giorni, confrontarli con una banca dati e identificare così specie di microrganismi incogniti negli alimenti”, spiega Aldo Matteazzi, responsabile dell’**Istituto di Chimica Agraria e Qualità Alimentare**. I risultati di laboratorio possono così essere tradotti in consigli pratici a favore della crescita delle aziende. L’elevato livello qualitativo delle analisi è assicurato dai metodi di prova accreditati e dal costante aggiornamento della tecnologia impiegata.

Queste e molte altre questioni sono state affrontate dagli scienziati del Centro di Sperimentazione Laimburg negli ultimi due anni. Quest'anno il Laimburg Report è pubblicato in una nuova e accattivante veste grafica ed è disponibile in tre versioni linguistiche (tedesco, italiano e inglese). All’interno si trovano codici QR, tramite i quali si può accedere direttamente a contenuti multimediali per approfondire gli argomenti.

**Il Laimburg Report 2018–2019 è disponibile presso le sedi del Centro Laimburg e può anche essere scaricato dal sito** [**http://www.laimburg.it/it/materiale-stampa.asp**](http://www.laimburg.it/it/materiale-stampa.asp)**.**

|  |
| --- |
| **Il Centro di Sperimentazione Laimburg in breve**Il Centro di Sperimentazione Laimburg è l’istituto di ricerca nel settore agroalimentare in Alto Adige e si occupa soprattutto di ricerca applicata diretta ad aumentare la competitività e la sostenibilità dell’agricoltura altoatesina per garantire la qualità dei prodotti agricoli. Ogni anno, i 150 collaboratori del centro lavorano a 350 progetti e attività in tutti campi dell’agricoltura altoatesina, dalla frutticoltura e viticoltura fino all’agricoltura montana e alle tecnologie alimentari. Il Centro di Sperimentazione Laimburg è stato fondato nel 1975 a Vadena nella Bassa Atesina. |
|  |
| **Immagini**Fig. 1: Il Laimburg Report informa su attuali risultati di ricerca del Centro di Sperimentazione Laimburg.© Centro di Sperimentazione Laimburg/Franziska Maria HackFig. 2: Copertina del Laimburg Report 2018–2019© Centro di Sperimentazione LaimburgFig. 3: Il direttore ed i responsabili die quattro istituti presentano i highlight della ricerca 2018–2019, d. s. il direttore Michael Oberhuber, Barbara Raifer, Angelo Zanella, Klaus Marschall, Aldo Matteazzi©Centro di Sperimentazione Laimburg/Julia RizzoFig. 4: Conferenza stampa 07/10/2020©Centro di Sperimentazione Laimburg/Julia RizzoFig. 5: Conferenza stampa 07/10/2020©Centro di Sperimentazione Laimburg/Julia Rizzo |