|  |  |
| --- | --- |
| Comunicato stampa | Ufficio stampa: dott. Julia Rizzo  +39 0471 969 516 | F +39 0471 969 599  Julia.Rizzo@laimburg.it  Centro di Sperimentazione Laimburg  Laimburg 6 – Vadena | 39040 Ora | Italia |

25.07.2022

**Centro Laimburg: presentato il Programma delle priorità di ricerca fino al 2030**

Cambiamenti climatici, siccità, diversificazione e digitalizzazione sono alcune delle sfide che l'agricoltura e la trasformazione alimentare altoatesine dovranno affrontare nei prossimi anni. Per questo motivo, il Centro di Sperimentazione Laimburg ha elaborato un Programma delle priorità fino al 2030, che raggruppa le proprie attività di ricerca in cinque grandi gruppi tematici. Oggi, 25 luglio 2022, sono state presentate in conferenza stampa le cinque priorità di ricerca: Sistemi di produzione sostenibili e resilienti, Innovazione digitale e tecnologie smart, Agricoltura neutrale per il clima, Qualità e salute, Diversificazione ed economia circolare.

Adattarsi alle conseguenze dei cambiamenti climatici, utilizzare le risorse naturali in modo sostenibile, diversificare la produzione e stare al passo con la digitalizzazione: anche il settore agricolo e il settore agroalimentare dell'Alto Adige si trovano ad affrontare nuove sfide. Per questo motivo il Centro di Sperimentazione Laimburg, insieme ai rappresentanti dell'agricoltura e della trasformazione alimentare altoatesini e agli esperti del Comitato Scientifico, ha sviluppato il nuovo Programma delle priorità di ricerca 2021-2030. "Abbiamo identificato le sfide e le questioni scottanti per le quali vogliamo sviluppare nuovi approcci alle soluzioni con le nostre attività di sperimentazione e di ricerca. Il nostro obiettivo è preparare per il futuro le aziende agricole e della trasformazione alimentare", ha spiegato Michael Oberhuber, direttore del Centro di Sperimentazione Laimburg. Nel processo di sviluppo del Programma, hanno giocato un ruolo fondamentale anche le strategie di sostenibilità sviluppate dalla Provincia di Bolzano e dal settore agricolo stesso, così come gli obiettivi del Green Deal fissati dalla Commissione Europea.

"Con il suo programma decennale di ricerca, il Centro di Sperimentazione Laimburg è anche parte attiva della strategia "Agricoltura 2030" e contribuisce quindi a un approccio strategico globale necessario per affrontare le numerose sfide che questo settore dovrà affrontare nei prossimi anni", afferma soddisfatto Arnold Schuler, Assessore provinciale all'Agricoltura.

|  |
| --- |
| **Le cinque priorità di ricerca in breve**  **Sistemi di produzione sostenibili e resilienti**: i campi d’azione sono lo sviluppo di metodi di coltivazione, di concimazione, di difesa e di trasformazione nel rispetto del clima e delle risorse suolo e acqua, nonché la produzione di latte basata sul foraggio di base e la sperimentazione di varietà e portainnesti resistenti. Obiettivo è valorizzare il potenziale della natura, sviluppando sistemi di gestione sostenibili e orientati alla domanda per rafforzare le risorse naturali, la biodiversità e le aziende agricole.  **Innovazione digitale e tecnologie smart**: i campi d’azione sono lo sviluppo di nuove tecnologie e il loro trasferimento nella pratica, l'uso di big data e di metodi di allevamento innovativi. Obiettivo è preparare la produzione e la trasformazione alle sfide del futuro, trasmettendo alla prassi agricola digitalizzazione e moderni metodi di miglioramento genetico.  **Agricoltura neutrale per il clima:** questa priorità mira a sviluppare metodi di coltivazione e trasformazione più rispettosi del clima, ovvero un'agricoltura a ridotta impronta ambientale e maggiore assorbimento di carbonio per adattare la gestione agricola alle future condizioni climatiche. Ad esempio, gli esperti del Centro Laimburg stanno sperimentando diversi sistemi di coltivazione e varietà per implementare misure agronomiche con un'impronta climatica inferiore, nell’ottica del sequestro di carbonio.  **Qualità e salute:** obiettivo è lo sviluppo di metodi innovativi che consentono alle aziende agricole altoatesine di produrre alimenti di qualità e provenienza sicure. I ricercatori stanno sviluppando nuovi metodi di garanzia della qualità e della determinazione d’origine degli alimenti. Inoltre, stanno lavorando a nuove tecnologie nella lavorazione e nella conservazione dei prodotti agroalimentari altoatesini.  **Diversificazione ed economia circolare:** obiettivo è valorizzare i prodotti regionali di montagna d’alta qualità, promuovendo la diversificazione e l’impiego dei sottoprodotti in un'economia circolare (sovra)regionale. |

**Alcuni progetti d’esempio**

**Biscotti fatti con il sottoprodotto della birra, e metodi di allevamento innovativi dei meli e strumenti digitali per determinare il grado di maturazione dei frutti**

I grani di birra, o trebbie umide, sono un sottoprodotto della produzione di birra. L'obiettivo del progetto "CirBeer", guidato dal gruppo di lavoro Fermentazione e Distillazione del Centro Laimburg, è quello di inserire la produzione di birra altoatesina in un’economia circolare, impiegando le trebbie, ricche di proteine e fibre, nella produzione di prodotti da forno come biscotti, torte e focacce. Per le aziende di trasformazione alimentare, le trebbie potrebbero rappresentare una materia prima alternativa interessante in futuro.

In un altro progetto, i ricercatori del gruppo di lavoro Frigoconservazione e Biologia del Postraccolta stanno lavorando con altri partner a un dispositivo digitale per misurare il contenuto di amido nelle mele. Questa sull'analisi oggettiva delle immagini serve a determinare il grado di maturazione dei frutti. Un ulteriore informazione sulla maturazione delle mele deriva dal dispositivo per la misurazione del contenuto di clorofilla. Grazie a queste tecnologie è possibile determinare in maniera più precisa e oggettiva il momento ottimale per la raccolta, determinate per il successo nello stoccaggio.

In melicoltura, i ricercatori del gruppo di lavoro Fisiologia Frutticoltura stanno esaminando diversi sistemi di allevamento e i loro vantaggi e svantaggi. Il sistema bidimensionale multiasse, simile a un candelabro, prevede la crescita del tronco in orizzontale e quella dei rami in verticale. Ciò permette di migliorare l'esposizione delle mele al sole, ottenendo rese più elevate e una migliore qualità dei frutti.

|  |
| --- |
| **Il Centro di Sperimentazione Laimburg**  Il Centro di Sperimentazione Laimburg, fondato nel 1975, è il centro di ricerca per l’agricoltura e la qualità degli alimenti in Alto Adige. Tramite attività di sperimentazione e ricerca effettuate con criteri scientifici creiamo know-how, elaboriamo soluzioni e realizziamo innovazioni per l’agricoltura e la trasformazione agroalimentare. Con le nostre ricerche garantiamo in Alto Adige la coltivazione e la produzione di prodotti agricoli di alta qualità e diamo un contributo concreto allo sviluppo delle aziende locali. ll Programma di attività viene elaborato e definito annualmente durante le riunioni dei Comitati scientifici di settore, ai quali partecipano rappresentanti dell’agricoltura e della trasformazione agroalimentare locale. In questo modo viene assicurato che le nostre attività di sperimentazione e di ricerca siano rivolte alle necessità concrete della realtà agricola in Alto Adige. Ogni anno i nostri oltre 200 collaboratrici e collaboratori lavorano a circa 350 progetti di ricerca e sperimentazione in tutti i settori dell’agricoltura altoatesina, dalla frutti- e viticoltura, alle colture speciali come verdura e piccoli frutti, all’agricoltura montana, fino alla trasformazione e qualità degli alimenti e l’innovazione di prodotto per le aziende del settore. Copriamo così l’intera catena di produzione alimentare dalla coltivazione al prodotto finito. |
|  |
| **Immagini e diritti:**  Fig. 1-2-3: Alla conferenza stampa del Centro di Sperimentazione Laimburg è stato presentato il programma con le cinque priorità di ricerca fino al 2030 (nelle foto 1 e 2 Michael Oberhuber, direttore del Centro di Sperimentazione Laimburg) **© Centro di Sperimentazione Laimburg**  Fig. 4: Biscotti prodotti con le trebbie umide della birra nell’ottica dell’economia circolare **© Centro di Sperimentazione Laimburg**  Fig. 5: Lorenza Conterno, responsabile del settore Tecnologie Alimentari **© Centro di Sperimentazione Laimburg**  Fig. 6: Il sistema di allevamento bidimensionale multiasse, simile a un candelabro, in melicoltura (**© Centro di Sperimentazione Laimburg/ivo corrà**  Fig. 7: Il dispositivo digitale per misurare il contenuto di amido e determinare in maniera digitale e oggettiva il grado di maturazione delle mele. (in foto Oswald Rossi del gruppo di lavoro Frigoconservazione e Biologia del Postraccolta) **© Centro di Sperimentazione Laimburg**    Fig. 8: Preparazione delle mele per la misurazione del contenuto di amido. **© Centro di Sperimentazione Laimburg/ivo corrà** |
|  |