

## L'Università e le prospettive dell'agroalimentare

## “L'innovazione deve partire dal cibo quotidiano”

FABRIZIO ASSANDRI

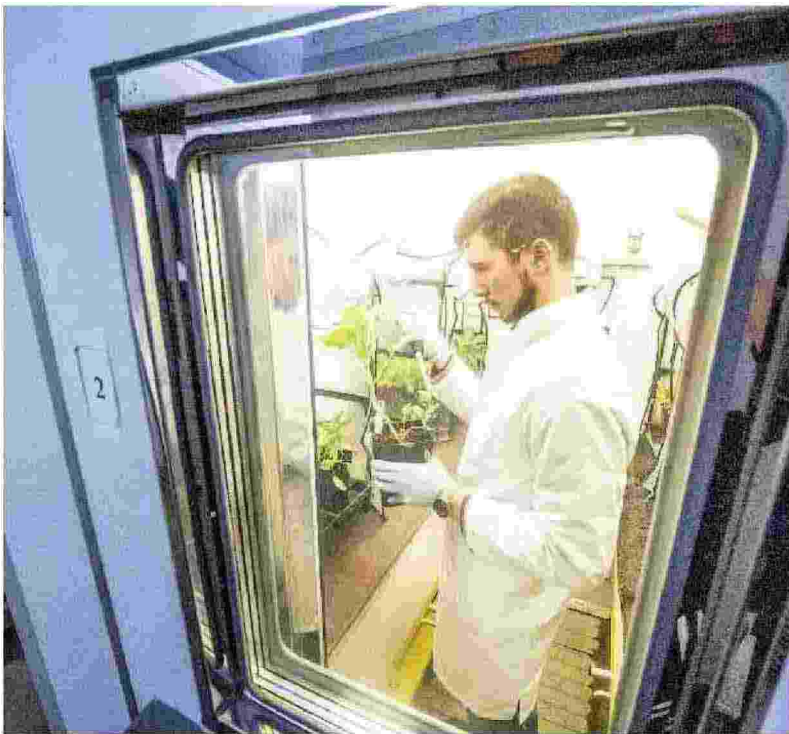
Dagli studi per far adattare le piante ai cambiamenti climatici, alle tecnologie che avrebbero reso già obsoleti gli ogm. Ma l'innovazione efficace è solo quella del quotidiano, ha insistito ieri il rettore dell'Università di Torino Gianmaria Ajani nell'incontro in cui si è fatto il punto sul ruolo della ricerca nel settore agroalimentare per lo sviluppo regionale. Al convegno, organizzato con la Stampa, hanno partecipato docenti, imprenditori e studenti. Non solo vini biodinamici o km zero, o cibi riconosciuti doc, che pure sono punti di forza del Piemonte. «È

una nicchia - ha detto il docente Amedeo Reyneri -. Ma dobbiamo dare risposte con la ricerca a temi come la globalizzazione, per cui l'Ucraina produce a costi molto più bassi di noi». L'agricoltura e la distribuzione hanno molti più impiegati delle produzioni di eccellenza, e fanno prodotti di massa a basso prezzo e bassa qualità.

La sfida, messa in luce da Ajani, è «conciliare l'innovazione con la competitività, altrimenti si rischia di alzare il prezzo e si finisce per uscire dalla produzione di massa». Un difficile equilibrio che però è un tema sentito da più parti. Cristina Peano, che studia la sostenibilità della produzione, ha detto

che «anche la grande distribuzione sta migliorando molto la sostenibilità: non ci sono buoni e cattivi a priori». La Regione, ha detto l'assessora De Santis, sostiene l'innovazione sia sulle piccole che sulle grandi produzioni, ma le contraddizioni non mancano. Secondo l'imprenditore del riso Piero Rondolino la ricerca universitaria è ancora troppo sganciata dai grandi numeri e poco interessante per le aziende. Luca Cocolin, referente del progetto di punta dell'Università sul cibo, Eit Food, riconosce: «C'è un paradosso europeo: abbiamo una ricerca eccellente, ma non trova uno sviluppo industriale».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



REPORTERS

## Le «macchine del tempo»

All'Università si studiano gli effetti dei cambiamenti climatici coltivando piante comuni, come il basilico, all'interno di «macchine del tempo» in cui aumenta la temperatura e la CO<sub>2</sub>



**Sparea e Valmora**

**L'acqua minerale e le sfide del clima**



**Paolo Damilano**  
Imprenditore alla guida di Sparea e Valmora. È anche produttore di Barolo

Paolo Damilano con le minerali Sparea e Valmora «è arrivato a produrre quasi 500 milioni di bottiglie d'acqua l'anno, prelevata dalle sorgenti alpine». Una risorsa che risente dei cambiamenti climatici e «con le sorgenti che la scorsa estate erano in crisi, visto che sono più soggette ai cali per la siccità rispetto ai pozzi che attingono da laghi sotterranei. Per questo riteniamo di fare un discorso qualitativo: promuoviamo le sorgenti alpine come immagine e valore aggiunto del Piemonte e i consumatori devono sapere che il valore aggiunto va pagato un po' di più. E intanto stiamo cercando le sorgenti più resistenti alla siccità». Qualità ed equilibrio. Damilano è anche produttore di Barolo «e siamo favorevoli al biologico, ma non alle estremizzazioni di chi dice che gli altri vini sono chimici».

BY NC ND AL CUN DIRITTI RISERVATI

**Ferrero**

**Se l'export ti fa cambiare i gusti**



**Mauro Fontana**  
presidente, ad e direttore tecnico scientifico Soremartec Italia srl (Gruppo Ferrero)

Paese che vai, ricerca che trovi. Mauro Fontana, del Gruppo Ferrero, ha detto che l'innovazione per una multinazionale come quella della Nutella abbia obiettivi diversi a seconda dei Paesi. Se in Europa la ricerca è su «su come difendere il nostro valore aggiunto da imitazioni», nel resto del mondo, «ci si sposta sul piano organolettico: l'umidità e il lungo trasporto possono alterare le qualità e il gusto di certi prodotti». Secondo Fontana, una certa ricerca va fatta insieme dagli imprenditori seppellendo un attimo l'ascia della competizione. «Ad esempio per cercare soluzioni contro la cimice asiatica, ne beneficerebbero tutti». Tanta ricerca: ma «persiste nel consumatore la credenza anti-industriale, con la domanda: "Chissà che ci mettono dentro". Dobbiamo essere più trasparenti».

BY NC ND AL CUN DIRITTI RISERVATI



**Agroinnova**

**In Cina progetti per 150 milioni**

**Lodovica Gullino**  
Direttore di Agroinnova, centro di ricerca sull'agricoltura dell'Università

Il controllo della vite nella Regione dello Xinjiang: è una attività di Agroinnova, centro di ricerca dell'Università: «Importiamo tanti prodotti ortofrutticoli da Cina e dall'Africa, devono essere adatti ai nostri standard - dice Lodovica Gullino, direttore di Agroinnova -. Lavoriamo perché vengano ridotti i prodotti chimici, specie quelli obsoleti che i Paesi occidentali hanno bandito. Solo con la Cina, nei nostri 16 anni di attività, i nostri progetti hanno mosso 150 milioni di euro». A Torino sono venuti dottorandi cinesi, che adesso insegnano sostenibilità e agricoltura biologica in Cina. La ricerca è anche legata alla lotta ai cambiamenti climatici e ai funghi infestanti. «In tutti questi progetti, in Asia e Africa, abbiamo portato a lavorare con noi aziende e tecnologie italiane. E molti dei fondi per la ricerca vengono proprio dalla Cina o da grossi progetti internazionali».

BY NC ND AL CUN DIRITTI RISERVATI



**Dipartimento Agraria**

**Il pomodoro risparmia acqua**

**Andrea Schubert**  
Fisiologo vegetale, coordinatore progetto sul pomodoro del futuro

Nelle serre di Grugliasco, dove ha sede Agraria, cresce un pomodoro che matura risparmiando acqua e fertilizzanti. Si studiano le specie più resistenti, ma anche i funghi e batteri che riducono il bisogno di acqua dei pomodori. È il progetto finanziato dall'Unione Europea, il cui coordinatore all'Università di Torino è il professore Andrea Schubert.

«La società attraverso la ricerca si deve preparare agli effetti dei cambiamenti climatici sul ciclo del cibo», dice Schubert, che si occupa di aiutare le piante ad aumentare la tolleranza agli estremi climatici e al surriscaldamento globale. Secondo Schubert, la consapevolezza, su questi temi, c'è. «I produttori e i consumatori hanno capito che rispetto a qualche anno fa la produzione non può essere stabile e che non si possono sempre trovare tutti i prodotti di stagione sugli scaffali».

BY NC ND AL CUN DIRITTI RISERVATI