



FONDAZIONI IN RETE
PER LA RICERCA
AGROALIMENTARE

Progetto AGER – AGroalimentare E Ricerca
**DA 12 ANNI LE FONDAZIONI IN PARTNERSHIP
PER IL FUTURO DELL'AGROALIMENTARE ITALIANO**

QUADRO RIASSUNTIVO SULLE PRINCIPALI REALIZZAZIONI

WWW.PROGETTOAGER.IT

GLI OBIETTIVI

AGER vuole favorire la trasformazione e il rafforzamento dell'*agri-food* italiano promuovendo **progetti di ricerca scientifica di eccellenza**, che accompagnano e sostengono lo sviluppo dei territori e irrobustiscono la competitività del sistema Paese nel contesto internazionale.

Il tutto puntando al miglioramento dei processi produttivi e allo sviluppo di tecnologie d'avanguardia che danno risposte ai **fabbisogni di innovazione** evidenziati dal settore, in un'ottica di **migliorare la sostenibilità economica ed ambientale** delle filiere, promuovendo **produzioni di qualità** a tutela della salute dei consumatori.

A più di dieci anni dalla sua nascita, il progetto è più che mai attuale e in perfetta sintonia con il contesto europeo che, con la nuova politica del **Green Deal** e la nuova strategia "**From farm to fork**", manifesta una forte **attenzione ai temi dell'economia circolare e della sostenibilità ambientale della crescita economica**. La strategia europea prevede la messa a punto di sistemi alimentari innovativi, che utilizzano nuovi approcci, nuove tecnologie e nuove soluzioni per rendere la produzione, la distribuzione e il consumo alimentare più sostenibili e salutari. In questo contesto, anche la nuova **Politica Agricola Comunitaria (PAC)**, orientata al **sostegno di un'agricoltura a ridotto impatto ambientale in grado di adattarsi ad un contesto di scarsità di risorse**, concorre alla creazione di nuovi modelli di sviluppo per i territori, in ottica circolare e rigenerativa.

I PROGETTI

Dal 2008 ad oggi sono stati candidati **257 progetti**, di cui **32 sostenuti con oltre 34 milioni di euro**.

Nella sua prima edizione (2008 - 2019) AGER ha sostenuto 16 progetti di ricerca e 5 progetti di trasferimento tecnologico in quattro settori: **cerealicolo, ortofrutticolo, vitivinicolo e zootecnico**.

Nella seconda edizione (2015-2021) AGER sta sostenendo 11 progetti di ricerca in ulteriori quattro settori: **acquacoltura, olivo e olio, agricoltura di montagna e prodotti lattiero-caseari**.

Le risorse sono assegnate attraverso bandi competitivi rivolti agli enti di ricerca e sperimentazione di tutto il territorio nazionale. I progetti sono valutati con il criterio della *peer review* da un *pool* di esperti indipendenti, con comprovata competenza ed esperienza internazionale.



I RISULTATI

Le ricerche sostenute da AGER hanno coinvolto **66 enti ed istituti di ricerca italiani**, attivando **oltre 170 partnership** su tutto il territorio nazionale, potenziando la collaborazione e la creazione di team fortemente interdisciplinari, che hanno accresciuto la produttività scientifica e generato nuova conoscenza. **Oltre 500 giovani ricercatori** sono stati direttamente coinvolti nei progetti sostenuti, beneficiando di qualificati percorsi di crescita professionale che ne hanno facilitato l'inserimento nel mondo del lavoro. L'eccellenza scientifica delle ricerche è confermata dal considerevole numero di pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali di elevato livello, con **oltre 300 paper** pubblicati (dati aggiornati a dicembre 2019).

I progetti hanno prodotto **una serie di innovazioni direttamente applicabili nella filiera agroalimentare italiana** con forti ricadute sia per gli operatori, sia per i consumatori. Di seguito alcuni esempi:

- **nuovi portinnesti della vite**, già disponibili per i viticoltori, resistenti a carenza idrica, salinità ed eccesso di calcare;
- **recupero e valorizzazione delle bucce d'uva** con la messa a punto di impianti prototipo per la produzione di farine per uso alimentare e l'estrazione di polifenoli ad alto valore aggiunto;
- **nuove linee di frumento duro** ad alto contenuto in fibra solubile, in grado di ridurre l'assorbimento del colesterolo e con un'azione preventiva sui tumori del colon-retto;
- **nuovi protocolli per tecniche di produzione a basso impatto ambientale** per il pero e per il melo, con particolare riferimento a: protocolli di irrigazione, difesa fitosanitaria, nuove tecniche di potatura per migliorare l'omogeneità di maturazione dei frutti e nuove tecniche di conservazione per favorire l'omogeneità di maturazione dei frutti;
- **nuove diete bilanciate per i suini d'allevamento** che riducono il contenuto di azoto, fosforo e zinco nelle deiezioni, abbassando il loro impatto ambientale, mantenendo inalterata produttività e redditività degli allevamenti;
- **nuove tecniche di produzione dell'olio extravergine di oliva** con sistemi di estrazione a minore impatto ambientale;
- studio di **nuovi strumenti predittivi** per la valutazione dello stato di maturazione delle olive, e di nuovi imballaggi che migliorano la *shelf-life*;
- **nuove tecniche analitiche e una "App" per gli oli extravergine di oliva DOP italiani** in grado di determinare qualità e tracciabilità dei prodotti e guidare il consumatore nella scelta di oli di qualità;
- **nuovi mangimi per i pesci allevati** a base farina di insetti, microalghe e scarti di macellazione dei polli in sostituzione della farina di pesce, abbassando l'impatto ambientale degli allevamenti intensivi;
- **monitoraggio con sistemi GPS di bovini da carne allevati al pascolo** (prima sperimentazione in Italia) **per rilevare** il battito cardiaco degli animali, valutare il loro stato di salute e garantire la qualità delle carni allevate al pascolo;
- **nuove tecniche di alimentazione delle vacche da latte in montagna** che migliorano la qualità nutrizionale di latte e prodotti derivati;
- nuove modalità di stagionatura che migliorano il contenuto in polifenoli e le proprietà nutrizionali di formaggi bovini e ovini tipici del Sud Italia;
- messa a punto di **modelli previsionali** in grado di prevedere l'impatto dei cambiamenti climatici sullo scioglimento dei ghiacciai e su biodiversità, agricoltura e fauna selvatica delle aree montane.

Tutti i risultati ottenuti dalle ricerche sono consultabili sul nostro sito www.progettoager.it