

PROGETTO AGER, 13 FONDAZIONI A TAVOLA, 27 MILIONI di EURO ALL'AGROALIMENTARE

I primi risultati di Progetto Ager: per il futuro pasta che non scuoce e più nutriente, pere che si conservano meglio dopo la raccolta, viti che resistono a siccità e salinità.

Se ne parla a Linea Verde, Rai Uno, domenica 28 settembre ore 12,20, con Patrizio Roversi.

Milano, 19 settembre 2014- Si parla del progetto [AGER, Agroalimentare e Ricerca](#) e quindi di agricoltura tra passato e futuro nella prima puntata di [Linea Verde](#) in onda su Rai Uno il prossimo 28 settembre ore 12,20. Un'intera trasmissione dedicata ai risultati altamente positivi di questo importante progetto, nato dalla collaborazione tra [13 Fondazioni](#), distribuite su gran parte del territorio italiano, da Trento a Teramo, finalizzato allo sviluppo del settore agroalimentare, attraverso il sostegno ad attività di ricerca scientifica. Budget complessivo di **27.000.000** di euro.

Dopo i primi 5 anni di attività, il progetto AGER diffonde alcuni confortanti risultati: malgrado quello che sembra essere l'ormai inevitabile innalzamento del livello di CO2 atmosferica, la ricerca nel settore agro alimentare permetterà di non farci trovare impreparati: i ricercatori del progetto DuCO, ad esempio, stanno lavorando sul grano duro, perché la materia prima per eccellenza della nostra pasta sia pronta ai grandi cambiamenti climatici in corso: e nel 2050 potremo continuare a gustare una pasta perfettamente al dente. Ma anche gli amanti del riso possono dormire sonni tranquilli: il progetto RISINNOVA sta lavorando su più fronti per mantenere alta la reputazione del riso italiano in un contesto economico sempre più difficile..

Le pere e le mele saranno sempre più buone per il palato, ma anche per l'ambiente : la coltivazione delle pere, per esempio, sarà più sostenibile grazie a tecniche innovative ed ecocompatibili in grado di controllare malattie e insetti ; in più lo studio della maturazione e della conservabilità dei frutti dopo la raccolta ci garantirà di poter mordere una pera sempre matura al punto giusto . E ancora il futuro della ricerca consentirà non solo di produrre un vino di alta qualità, ma di saperlo anche riconoscere - senza ombra di dubbio - a partire dall'etichetta. E, anche nel caso del vino, l'ambiente ringrazierà perché le viti potranno resistere naturalmente a siccità e salinità grazie a nuovi portinnesti. Senza contare che gli

scarti della lavorazione del vino potranno diventare un nuovo ingrediente per pane, pasta e passata di pomodoro di gran gusto e ottimi per la salute.

I prosciutti soddisferanno i palati più difficili: la ricerca cercherà il modo per usare meno sale e rendere questa prelibatezza ancora più sana.

“I primi risultati di Ager - ha dichiarato **Giuseppe Guzzetti**, Presidente Fondazione Cariplo- mostrano quanto sia importante e utile fare Ricerca su questi temi. Gli enti che abbiamo coordinato e sostenuto hanno ricadute concrete nella vita di tutti i giorni, migliorano la qualità dei nostri prodotti agroalimentari e concorrono al benessere di tutti noi”.

E per il futuro? Un gruppo di 10 Fondazioni, geograficamente più ampio del precedente (insieme a Cariplo: Padova e Rovigo, Cuneo, Modena, Parma, Udine e Pordenone, Sardegna, Bolzano, Fondazione con il Sud, Teramo) saranno impegnate a selezionare i nuovi settori di intervento con un rinnovato budget di oltre 7 milioni di euro.

Segui la puntata di Linea Verde e scopri le sfide della ricerca nel campo agroalimentare.

#progettoAger

#conFondazioneCariplo