

CHI SIAMO

AGER - AGroalimentare E Ricerca nasce nel 2008 in seno alla Commissione Ricerca di ACRI, l'organizzazione che rappresenta le Fondazioni di origine bancaria e le Casse di Risparmio Spa, grazie a un primo gruppo di tredici Fondazioni che si associano. L'importanza dei risultati ottenuti e nuovi fabbisogni di ricerca e innovazione, favoriscono nel 2015 la costituzione di una seconda associazione formata da dieci Fondazioni e nel maggio 2021 di una terza associazione di dieci Fondazioni. Grazie a nuovi ingressi, oggi AGER raggruppa **diciotto Fondazioni** che abbracciano l'intero territorio nazionale. In tredici anni sono stati sostenuti **32 progetti di ricerca** ad alto impatto applicativo, ottenendo i seguenti risultati:

- migliorato i processi produttivi grazie allo sviluppo di tecnologie innovative
- consolidato la leadership dei prodotti *made in Italy*
- garantito ai consumatori alti livelli qualitativi dei prodotti freschi e trasformati
- promosso la sostenibilità ambientale ed economica delle filiere agricole
- favorito la costituzione di reti di ricerca e la formazione di giovani ricercatori

Le tematiche di intervento, a rilevanza nazionale, sono definite in funzione dei fabbisogni di ricerca rilevati da esperti nazionali del mondo scientifico e delle filiere agroalimentari. I comparti sostenuti fino ad oggi sono: **cerealicoltura, ortofrutticoltura, zootecnia, vitivinicoltura, acquacoltura, olivicoltura, agricoltura di montagna e produzioni lattiero-casearie**. Le risorse sono assegnate tramite **bandi pubblici** rivolti agli enti di ricerca e sperimentazione del territorio italiano a seguito dell'adozione di procedura competitiva, supportata da esperti internazionali indipendenti secondo criteri di *peer review*.

I NOSTRI NUMERI

- Oltre **34 milioni di euro** erogati dal 2008 al 2021 per ricerca applicata e azioni di trasferimento tecnologico
- **110 gli esperti internazionali** che hanno valutato i progetti con criteri di *peer review*
- **257 i progetti candidati** sui bandi
- **Oltre 500 giovani ricercatori** coinvolti in percorsi formativi altamente professionalizzanti
- **Oltre 170 i gruppi di ricerca** attivati a livello nazionale

I NOSTRI TOPIC (CON ALCUNI RISULTATI)

- *Circular economy*
- Tutela della salute e della sicurezza alimentare dei cittadini
- Creazione di reti di ricerca e valorizzazione dei giovani talenti
- Lotta al *climate change* e salvaguardia delle produzioni del territorio
- Sostenibilità economica ed ambientale delle filiere agroalimentari

Circular economy

Recupero (con minore impatto ambientale per la collettività) e valorizzazione (con vantaggi economici per le imprese agricole) dei sottoprodotti dei processi di trasformazione, in particolare:

- sottoprodotti del frantoio per la produzione di biogas e per l'estrazione di molecole funzionali (polifenoli) da riutilizzare sia in ambito alimentare (es. conserve, pane, pasta, ...) e come integratori alimentari nell'industria farmaceutica;
- sottoprodotti della vinificazione: nuove tecnologie per il recupero di molecole funzionali (polifenoli) dalle bucce d'uva e dai raspi e per la trasformazione delle bucce in farine utilizzate nella produzione di alimenti da forno, pasta, yogurt e formaggi;
- sottoprodotti della macellazione (es. avicoli) per nuovi mangimi per pesci allevati (branzini, trote e orate) in alternativa al pesce di mare, che oggi è la principale fonte alimentare del pesce di allevamento, le cui richieste in forte aumento stanno creando seri problemi al mantenimento degli equilibri naturali marini;
- riutilizzo di bucce e raspi e delle acque residue di lavorazione delle cantine vitivinicole e degli oleifici per produrre energia elettrica e idrogeno;
- produzione di bioplastiche attraverso il riutilizzo delle vinacce.

Tutela della salute e sicurezza alimentare dei cittadini

- studio di linee di frumento duro ad alto contenuto in fibra solubile in grado di ridurre l'assorbimento del colesterolo e di svolgere un'azione preventiva sui tumori del colon-retto;
- il consumo di mele contribuisce ad abbassare il livello di colesterolo "cattivo" nel sangue;
- azione preventiva dei polifenoli dell'olio contro i tumori del colon retto e test in corso per valutarne gli effetti benefici nel controllo del diabete e dell'ipercolesterolemia;
- nuovi protocolli per la riduzione del sale di circa il 25% rispetto allo standard senza alterare le qualità nutrizionali ed organolettiche del prodotto finito;
- appurato che i formaggi di montagna ottenuti con l'alimentazione al pascolo con erba fresca, migliorano le loro caratteristiche nutrizionali e funzionali in modo naturale ed economico, con un impatto positivo sulla salute del consumatore;
- effetto positivo delle proteine del latte di montagna contro l'ipertensione.

LE 18 FONDAZIONI ASSOCIATE IN AGER

Fondazione Cariplo (capofila), Fondazione Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, Fondazione CRC, Fondazione di Sardegna, Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia, Fondazione Tercas, Fondazione Friuli, Fondazione Monte dei Paschi di Siena, Fondazione CON IL SUD, Fondazione Cariparma, Fondazione di Modena, Fondazione Carisbo, Fondazione Cassa di Risparmio di Bolzano, Fondazione Estense, Fondazione CR Firenze, Fondazione Caritro, Fondazione Cassa di Risparmio di Vercelli, Fondazione di Venezia.

Progetto Ager

c/o Fondazione Cariplo - Milano (Italy) TEL +39.02.6239214 | FAX +39.02.6239235

EMAIL valentinacairo@fondazionecariplo.it comunicazione@progettoager.it WEB www.progettoager.it