



Anvur, un successo per FEM

ANDREA SEGRÈ*

La Fondazione Mach è un gioiello. Da quando sono presidente di questo ente ho ripetuto più volte questa definizione, pur nella complessità della gestione e dell'organizzazione delle diverse realtà che lo costituiscono.

Ora ho un'ulteriore occasione per ribadirlo: l'Agenzia nazionale di valutazione del sistema universitario e della ricerca (ANVUR) nell'indagine 2011-2014 ha classificato FEM in posizione di assoluta eccellenza.

I risultati nelle tre aree di Agraria-Veterinaria, Chimica e Biologia, presentati il 21 febbraio a Roma, sono stati davvero straordinari. È quindi valsa la pena di continuare a partecipare all'indagine nazionale, volontariamente perché siamo un ente privato. Per il settore Agraria-Veterinaria l'82,65% dei prodotti presentati (83 su 98) sono stati valutati in eccellenza. Anche nell'area Biologia la performance di FEM è stata molto positiva, con l'81,01% di ricerche nella più alta classe di merito, così come nell'area Chimica, dove tutti i 21 prodotti sono rientrati nell'eccellenza.

Ci tengo a soffermarmi anche su un altro indicatore di qualità utilizzato dall'Agenzia vigilata dal Ministero dell'Istruzione.

Rispetto all'indagine 2004-2010, in quella appena presentata la Fondazione Mach ha visto un incremento del valore medio dei prodotti in tutte le aree. Si è passati dallo 0,64 allo 0,79 in Agraria, dallo 0,70 allo 0,76 in Biologia, mentre Chimica è salita da 0,95 a 0,96. Questo significa che la ricerca targata FEM, già notevole, è cresciuta ancora di livello.

Con numeri come questi, nel settore Agraria-Veterinaria il nostro ente si classifica tra le prime 4 realtà italiane, considerando tutti e 44 gli enti valutati, mentre nella chimica siamo terzi su 63.

continua a pag. 2



PUBBLICATO AMPIO STUDIO SULLA TRACCIABILITÀ GENETICA
DELLA FILIERA VITIENOLOGICA

Nel vino l'origine varietale si confonde

SILVIA CESCHINI

Oggi esistono tecniche diverse e complementari, basate su analisi degli isotopi stabili, genomica e metabolica, che possono fornire importanti informazioni su provenienza e qualità dei prodotti enologici. Tuttavia, il vino rimane una delle bevande alcoliche più complesse e nel suo codice genetico si nascondono ancora

alcuni segreti. Uno, in particolare: l'identità delle uve utilizzate per produrlo.

È quanto emerge da un recente studio condotto dalla Fondazione Edmund Mach sui vini Brunello di Montalcino, Lambruschi Modenesi e Trentodoc, una delle più complete indagini sulla tracciabilità genetica

continua a pag. 3

- 2**
- Anvur, un successo per FEM
 - Nel vino l'origine varietale si confonde
 - Corso per mastro apicoltore
 - La nuova sfida degli export manager
 - Rinasce il Goldenes Buch
- 3**
- Sushin per la produttività sostenibile dei pesci
 - Abilitarsi a perito agrario
 - Quarta giornata tecnica sui piccoli frutti
 - Italian Taste: continua il reclutamento dei giudici
- 4**
- Giaroni: la ricerca in campo
 - News ed eventi
 - Recensioni
 - Fotonotizia

ALL'INTERNO

LA DIGITALIZZAZIONE DEL LIBRO
DEL FONDATORE EDMUND MACH

Rinasce il Goldenes Buch

ALESSANDRA LUCIANER

In occasione della cerimonia di consegna dei diplomi, attestati e riconoscimenti ottenuti dagli studenti nell'anno scolastico 2015/16 dello scorso 27 gennaio, la Biblioteca ha presentato le nuove digitalizzazioni di riviste e documenti storici realizzate nell'anno appena concluso.

Il progetto della Biblioteca storica digitale, avviato nel 2014, si arricchisce ora di nuovi documenti sfogliabili e ricercabili liberamente in rete: le annate tra la prima e la seconda guerra mondiale dell'Almanacco agrario e del Bollettino del Consiglio provinciale di Agricoltura, l'intera collezione di Esperienze e Ricerche (1931-1992), i primi volumi del Tiroler Landwirts-



tschaftliche Blätter e le relazioni sull'attività dell'Istituto agrario dal 1874 al 1955.

Oltre alle pubblicazioni tecniche, testimonianza della preziosa attività di divulgazione e sostegno al progresso

continua a pag. 2

AL VIA IL 5° EXECUTIVE MASTER
IN WINE EXPORT MANAGEMENT

La nuova sfida degli export manager

ALESSIO GAMBINO*

Le imprese vitivinicole italiane avvertono il bisogno di entrare e/o consolidarsi commercialmente nei mercati esteri. Per poterlo fare, in modo duraturo e non occasionale, occorrono figure professionali interne che abbiano le competenze necessarie per supportare i processi di internazionalizzazione. In questo scenario la figura dell'export manager, soggetto preposto allo sviluppo dei mercati oltre confine, è sempre più strategica e centrale per la creazione di valore e per il rafforzamento dell'impresa.

Il lavoro di un export manager è particolarmente complesso: richiede studio, analisi, capacità di ascolto e di osservazione fuori dal comune. Le fasi della negoziazione e del closing finale con una controparte estera rappresentano solo gli ultimi passaggi di un processo lungo, articolato, fatto di attese pazienti e non scevro di insidie. Bisogna dedicare energie fisiche e mentali importanti, spesso affrontando lunghi viaggi verso Paesi con culture diverse e poco comprensibili nel breve periodo. An-

che il lavoro ed il supporto di tutta l'impresa diventano fondamentali al fine di raggiungere i risultati attesi. Agli imprenditori sono pertanto richieste risorse finanziarie ed organizzative adeguate o quanto meno proporzionate agli obiettivi prefissati. L'Executive Master in Wine Export Management ha proprio l'obiettivo di formare figure esperte del commercio internazionale in grado di prendere per mano l'impresa e di accompagnarla durante un percorso stimolante di crescita e di arricchimento soprattutto sul piano culturale. Il valore complessivo delle esportazioni italiane di vino nel mondo per l'anno 2016 è stato di circa 5,6 miliardi di euro (4% in più rispetto al 2015). Tuttavia la mappa distributiva evidenzia come gran parte della produzione nazionale sia ancora molto indirizzata verso i mercati di prossimità europei e verso gli Stati Uniti, paese in cui nel 2016 sono stati esportati 1,8 miliardi di euro di prodotti vitivinicoli grazie soprattutto

continua a pag. 2

Anvur, un successo per FEM

segue da pag. 1

C'è poi da aggiungere che, sommando i prodotti presentati in quest'ambito da FEM (98) a quelli dell'Università di Trento (12), ci posizioneremo al primo posto tra le università medie (come dimensione) per valore e per prodotti in eccellenza.

In prospettiva questa è la prova tangibile della bontà del centro universitario congiunto con l'Ateneo di Trento. Con il C3A ci guadagniamo entrambi: l'Università, già eccellente, si rafforza nell'area agricoltura e FEM acquisisce massa critica.

Concludo ringraziando tutti coloro che hanno contribuito a questo grande risultato. Ognuno si è messo in gioco singolarmente per uno scopo comune, contribuendo a dare lustro al nostro Ente.

* *Andrea Segrè, presidente della Fondazione Edmund Mach* ■



IL PRIMO CORSO PER DIVENTARE
APICOLTORI PROFESSIONISTI

Corso per mastro apicoltore

È partita ufficialmente il 2 febbraio la prima edizione del corso per mastro apicoltore organizzato dalla Fondazione Edmund Mach. Primo per vastità e con docenti da tutta Italia, il percorso formativo si svolgerà fino a dicembre presso il campus di San Michele.

L'iniziativa formativa professionalizzante della durata di 608 ore per divenire apicoltori professionisti, è promossa dal Centro Istruzione e Formazione e dal Centro di Trasferimento Tecnologico, e può contare su una rete di soggetti partner molto qualificata. Durante il corso saranno affrontati aspetti teorici e pratici legati al mondo delle api e dell'apicoltura, dalla biologia delle api, alla storia dell'apicoltura alle problematiche burocratiche e di marketing. Per chi volesse seguire i singoli moduli c'è ancora la possibilità di iscriversi.

Tra i partner ci sono le principali istituzioni, gruppi di ricerca e realtà produttive nel campo dell'apicoltura in Italia. Tra queste figurano Agripharma, Apicoltura Metalori, Associazione Apicoltori Valle di Sole, Pejo e Rabbi, Associazione Apicoltori in Vallagarina e Leochimica srl. Il corso si compone di nove moduli per un totale di 402 ore di lezione frontale e 126 di attività pratiche laboratoriali internamente a FEM. A queste seguiranno 80 ore di attività pratiche presso i partner professionali dell'iniziativa per complessive 608 ore. ■



LA DIGITALIZZAZIONE DEL LIBRO DEL FONDATORE EDMUND MACH

Rinasce il Goldenes Buch

segue da pag. 1

dell'agricoltura trentina portata avanti dall'Istituto agrario fin dalla sua fondazione, la Biblioteca ha curato la digitalizzazione di un prezioso documento, il Goldenes Buch 1873-1893.

Si tratta di un volume importante, con una splendida legatura in pelle e inserti in velluto nero, fregi e decori metallici dorati, con riproduzioni di grappoli, viticci e pampini e, centralmente, il monogramma di Edmund Mach. L'opera è stata dedicata da colleghi docenti e collaboratori al "nostro pregiatissimo direttore signor Edmund Mach, in ricordo amichevole dei 20 anni di attività finora svolti a S. Michele". La data del 26 febbraio 1893 ricorda, infatti, i venti anni dal giorno della prima visita a S. Michele all'Adige di Edmund Mach, il quale, appena nominato direttore provvisorio del nuovo Istituto agrario di S. Michele all'Adige, volle prenderne visione per "presentare alla Giunta provinciale delle proposte sull'organizzazione dell'Istituto e

sull'amministrazione del potere" (dal ricordo Festa giubilare di Mach 1898).

In occasione dei vent'anni di attività colleghi e collaboratori, tra cui i docenti Karl Mader, Osvaldo Orsi, Joseph Samek, Karl Portele aggiunto alla Stazione sperimentale, ma anche l'amministratore Carlo de Grammatica, il medico dott. Carlo Mezzena e il cappellano don Kogler, vollero esprimergli stima e affetto, per l'importante contributo al "progresso di tutta l'agricoltura tirolese". A conferma di ciò, il volume elenca, anno per anno, tutte le principali attività, partecipazioni a convegni, pubblicazioni divulgative e scientifiche prodotte da Mach. Abbellisce il volume, inserito tra le prime pagine dopo la dedica, un delicato acquerello con veduta dell'Istituto agrario e Stazione sperimentale di S. Michele all'Adige. Per accedere a tutti i documenti cliccare su "Biblioteca digitale storica" sul sito della Biblioteca FEM all'indirizzo www.fmach.it/biblioteca ■

PUBBLICATO AMPIO STUDIO SULLA TRACCIABILITÀ GENETICA
DELLA FILIERA VITIENOLOGICA

Nel vino l'origine varietale si confonde

segue da pag. 1

dell'intera filiera enologica. Questa ricerca rappresenta un passo in avanti per la verifica del rispetto dei disciplinari di produzione che prevedono la purezza varietale o l'impiego di vitigni in proporzioni definite, aspetti questi che hanno delle implicazioni sia per la tutela della tipicità che per l'identificazione delle frodi.

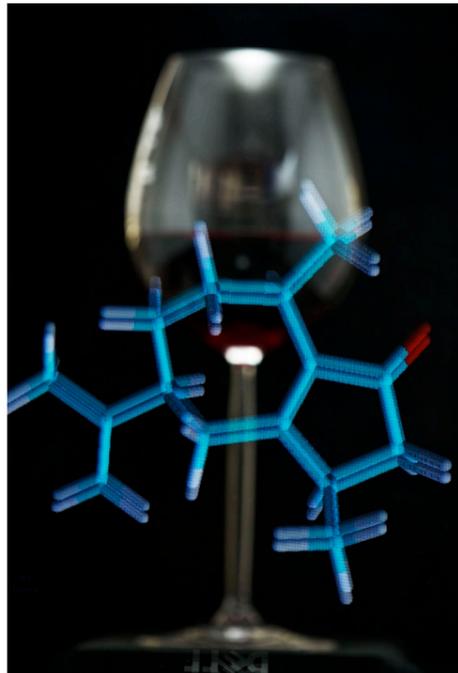
Ottenere il profilo del DNA da foglie, tralci, uva o radici è una pratica consolidata per l'identificazione delle varietà di vite, mentre il riconoscimento delle varietà nel vino reale è ancora controverso. Prelevando campioni da numerose fasi di lavorazione dell'uva e dei mosti, fino ai vini commerciali, i ricercatori hanno dimostrato che durante il processo di fermentazione il DNA dell'uva diminuisce e alla fine subisce dei cambiamenti che ne osta-

colano la lettura.

La sperimentazione è stata descritta nel Journal of Agricultural and Food Chemistry, una rivista dell'American Chemical Society, che riporta i risultati di due importanti ricerche finanziate dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino per la filiera produttiva del vino Brunello di Montalcino, e da AGER - Fondazioni in rete per la ricerca agroalimentare- per le filiere dei Lambruschi Modenesi e del Trentodoc. Autori della pubblicazione scientifica sono Valentina Catalano, Paula Moreno-Sanz, Silvia Lorenzi e Stella Grando.

Con questo articolo i dettagli della sperimentazione sono messi a disposizione di tutti coloro che hanno dubbi e domande sulla tracciabilità genetica dei vini, e di chi intende proseguire su questa strada o cercare approcci alternativi. Oltre ad aver valutato la riproducibilità di metodi già pubblicati, lo studio ha identificato infatti anche marcatori genetici vitigno-specifici che permettono di determinare la quantità relativa di due o più varietà di uve in miscele di DNA in laboratorio.

"Analizzando il DNA estratto da vino risulta ancora difficile risalire alla combinazione di vitigni utilizzata. Il riconoscimento è attendibile fino a oltre metà della fermentazione, dopodiché la quantità di DNA diventa residuale. Ne deriva che per quanto il DNA sia la molecola ideale per l'autenticazione dell'origine varietale e per stabilire la composizione varietale di una matrice, allo stato attuale l'analisi del DNA isolato da vini non garantisce risultati riproducibili" spiega Stella Grando, responsabile del gruppo genetica della vite FEM. "Il DNA dell'uva subisce modifiche tali che l'analisi PCR viene inibita: DNA scarso, molto frammentato, a singolo filamento e in certi casi contaminato da sostanze che ne impediscono l'amplificazione". ■



AL VIA IL 5° EXECUTIVE MASTER IN WINE EXPORT MANAGEMENT

La nuova sfida degli export manager

segue da pag. 1

al boom del prosecco. La vera sfida per i futuri export manager del WEM sarà quella di conquistare quote di mercato in Oriente, area su cui le imprese italiane sono maggiormente in ritardo e dove il gap con la Francia è significativamente più elevato.

* *Alessio Gambino, esperto di commercio internazionale e dei processi di internazionalizzazione* ■



AL VIA UN PROGETTO PER L'USO DI ALIMENTI ALTERNATIVI ALLA FARINA DI PESCE

Sushin per la produttività sostenibile dei pesci



FERNANDO LUNELLI - EMANUELE ECCEL

Con un contributo di 716.000 €, ottenuto nell'ambito del bando "Acquacoltura 2015" del pool di fondazioni di origine bancaria AGER, ha preso avvio lo scorso febbraio il progetto SUSHIN (Sustainable fish feeds INnovative ingredients). Il progetto risponde alle esigenze quanto mai urgenti di ridurre lo sfruttamento di risorse naturali per la produzione degli alimenti per i pesci allevati, senza intaccare la qualità del prodotto ittico e assicurando la sostenibilità delle produzioni, con l'uso di alimenti alternativi alla farina di pesce (insetti, microalghe, sottoprodotti della macellazione avicola e di crostacei). È soprattutto l'acquacoltura intensiva ad essere destinata a crescere nel prossimo futuro, con un tasso a livello globale che - con una produzione di oltre 90 milioni di t - ha superato quello della carne bovina. Si calcola una richiesta di mangimi oltre gli 87 Milioni di t nel 2025, fatto che contribuirà ad acuire la competizione per le risorse alimentari con altre specie animali e con la popolazione umana in crescita.

Il progetto SUSHIN include un programma di divulgazione a tutto campo, che valorizzerà i risultati scientifici e le ricadute tecnologiche applicative, e comprenderà la divulgazione verso il pubblico. Per la prima categoria, sono previsti programmi

formativi per giovani ricercatori, ma anche corsi di specializzazione per tecnici e seminari rivolti a scuole tecniche e di formazione professionale.

L'offerta al pubblico coniugherà l'innovatività del progetto, ben saldata ad un approccio di sostenibilità ambientale della filiera produttiva (riduzione degli sprechi, contenimento dell'impronta carbonica e, più in generale, ambientale) con l'occasione di sfruttare l'attrattiva gastronomica del prodotto finale - trota, branzino, orata - per una sua valorizzazione. Si offriranno quindi al pubblico aperitivi scientifici, cene con i ricercatori, laboratori nelle diverse sedi dei centri di ricerca che partecipano al consorzio. Oltre all'Università degli Studi di Udine, capofila (responsabile il Prof. Tibaldi), oltre a FEM sono partner l'Università di Firenze, il Politecnico delle Marche, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise, il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria (CREA) e l'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale di Roma (ISPRA).

In FEM CTT - Un. Acquacoltura e Idrobiologia - e CRI - Gruppo di Ric. Nutrizione e Nutrigenomica - svolgeranno le attività in sinergia, con il coordinamento del dott. Lunelli. ■

UN PROGETTO SULLE PREFERENZE ALIMENTARI DEGLI ITALIANI

Italian Taste: continua il reclutamento dei giudici

FLAVIA GASPERI

Nel laboratorio sensoriale della Fondazione Edmund Mach si stanno svolgendo i test di un importante studio promosso dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali finalizzato ad indagare i fattori che condizionano le scelte alimentari degli italiani.

Non vi è alcun dubbio che la cultura alimentare di un paese è l'elemento che maggiormente determina scelte e preferenze per i cibi. Eppure, anche all'interno della stessa cultura le differenze in fatto di preferenze e comportamenti alimentari non sono piccole. Questa idea è alla base del progetto di ricerca "Italian Taste" che indaga le differenze tra individui appartenenti alla

stessa cultura gastronomica relativamente alla percezione dei prodotti alimentari e a come queste ne condizionino le preferenze. Il progetto individuerà, da un lato, quali varianti genetiche e fenotipiche sono collegate alla percezione sensoriale, e dall'altro quali conseguenze esse determinano in termini di gradimento, preferenza e scelte alimentari.

Il progetto, giunto al suo terzo e ultimo anno, vede la collaborazione delle principali università e centri di ricerca italiani, pubblici e privati, e prevede il coinvolgimento di 3000 soggetti al termine dei tre anni.

La Fondazione Edmund Mach è parte attiva di questo studio: oltre ad essere presente nel comitato scientifico del progetto è uno dei 20 laboratori che, nel triennio 2015-2017, sono coinvolti nella raccolta dei dati.

I primi due anni di progetto si sono conclusi con successo: 2400 soggetti a livello nazionale e 176 alla Fondazione Mach. Da febbraio il laboratorio sensoriale sta cercando altri 80 volontari necessari per il completamento del progetto. La partecipazione, oltre a garantire il successo del progetto, permette ai volontari di conoscere alcune delle proprie caratteristiche fisiologiche (numero di papille e sensibilità ai gusti) e comportamentali (il grado di neofobia alimentare). Per conoscere le date e prenotarsi (posti limitati!) si può contattare il laboratorio (laboratorio.sensoriale@fmach.it; tel: 0461 615388 o 0461 615186) o consultare il sito <https://sites.google.com/a/fmach.it/laboratoriosensoriale>. ■



2° CORSO PER ACCEDERE ALL'ESAME DI STATO

Abilitarsi a perito agrario

ANDREA PANICHI

La Fondazione Edmund Mach e il Collegio Nazionale dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati hanno raggiunto un accordo a livello nazionale per attivare un corso post diploma di 400 ore con l'obiettivo di fornire una adeguata e solida preparazione tecnico-pratica per chi intende fare l'esame e abilitarsi come perito agrario. Il primo corso è già attivo con ottimi risultati.

Il corso si rivolge agli studenti diplomati in Agraria, Agroalimentare, Agroindustriale che volessero invece di svolgere l'attuale praticantato di almeno 18 mesi presso uno studio di un Perito Agrario o di un dottore Agronomo, abilitarsi attraverso l'esame di stato all'esercizio della libera professione e iscriversi al Collegio dei Periti Agrari.

Il Corso di ottocento ore, che inizierà nel mese di novembre e si concluderà nel settembre 2018, sostituisce gli attuali 18 mesi di praticantato obbligatori per accedere a sostenere l'esame di Stato per esercitare la libera professione di Perito Agrario.

Per l'anno 2017/2018 si prevede l'attivazione del corso per un numero massimo di 25 partecipanti.

La pre-iscrizione al corso è obbligatoria e non vincolante ed è da fare online entro il 30 aprile sul sito della Fondazione Mach.

Garantirà la possibilità, dopo il conseguimento della maturità tecnica agraria, o per coloro che ne sono già in possesso, di accedere al corso. Qualora le domande dovessero essere superiori ai posti disponibili è previsto un test di ingresso da svolgersi entro giugno 2017.

Per informazioni inerenti alla parte didattica o per qualsiasi altra informazione in merito al corso potete contattare il prof. Andrea Panichi andrea.panichi@fmach.it ■



DUECENTO AGRICOLTORI A VIGALZANO

Quarta giornata tecnica sui piccoli frutti

Circa 200 agricoltori hanno preso parte l'8 marzo scorso, nella sede periferica di Vigalzano, alla quarta giornata tecnica sui piccoli frutti organizzata dalla Fondazione Edmund Mach.

L'evento si conferma uno degli appuntamenti più attesi dal mondo agricolo per aggiornarsi sulle principali problematiche fitosanitarie del comparto. L'incontro, promosso dal Centro Trasferimento Tecnologico nella sede di Pergine Valsugana dove si concentrano le attività di ricerca, sperimentazione e consulenza svolte nel comparto dei piccoli frutti, ha affrontato varie tematiche: dall'influenza ambientale sul ciclo di fioritura della fragola alla problematica dell'oidio, passando per i programmi di miglioramento genetico che hanno l'obiettivo di creare selezioni di mirtillo e lampone con maggiore qualità, migliore texture, sapore e conservabilità, il tema *Drosophila Suzukii* con i risultati sul monitoraggio, le nuove acquisizioni sul comportamento e il controllo biologico con le sperimentazioni in corso sull'uso di parassitoidi naturali in grado di attaccare il moscerino asiatico. ■



NEWS ED EVENTI

DE BELLAT, PREMIATI GLI STUDENTI



Lisa Andreatta, Anna Paoli, Federico Cetto e Roberto Ducati sono i diplomati e laureati ad indirizzo agrario, residenti in Valsugana, premiati nelle scorse settimane dalla Fondazione De Bellat. La cerimonia si è svolta presso la sala specchi FEM, al termine del consiglio di amministrazione dell'ente, che per missione ha anche lo scopo di elargire borse di studio a studenti che sono distinti nel settore agricolo e fornire aiuti ad agricoltori volenterosi della Valsugana.

MICROBIOTA INTESTINALE, LA RICERCA



I ricercatori Fem hanno partecipato ad una ricerca, coordinata dall'University College Cork in Irlanda e pubblicata sulla prestigiosa rivista Microbiome, che ha caratterizzato l'intestino durante la prima infanzia, dalla nascita ai sei mesi.

Sono stati analizzati i metaboliti presenti nelle urine dei neonati a quattro settimane di età. Indirettamente la ricerca "premia" la modalità di parto naturale e l'allattamento al seno.

20 MAGGIO, IL TRENINO PER LA BIODIVERSITÀ



La Fondazione Edmund Mach ospiterà sabato 20 maggio 2017, presso le proprie stutture di San Michele all'Adige, la seconda edizione della manifestazione "Il Trentino per la Biodiversità" che si propone di celebrare la giornata della biodiversità agraria alimentare, prevista dalla Legge 1° dicembre 2015, n. 194, attraverso un programma ricco di eventi, iniziative, visite ed incontri rivolti alla popolazione e dedicati ai valori universali della biodiversità agricola e alle modalità di tutela e di conservazione del patrimonio esistente.

FUTURE IPM 3.0, CONGRESSO INTERNAZIONALE



Si terrà dal 16 al 20 ottobre, a Riva del Garda (TN), il congresso internazionale "Future IPM 3.0", riguardante le più recenti conoscenze nel campo della lotta integrata in agricoltura e le future soluzioni tecniche, politiche ed economiche

per l'agricoltura sostenibile in Europa. L'evento, sponsorizzato dall'OCSE nell'ambito del programma di ricerca cooperativa, è organizzato dalla Fondazione Edmund Mach in collaborazione con Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale Laimburg, Università di Trento, Libera università di Bolzano e Università di Innsbruck.



Fotonotizia

FEM a Green Week (3-5 marzo 2017)



VIAGGIO NEI CORPI AZIENDALI DELLA FONDAZIONE MACH

Giaroni: la ricerca in campo

FLAVIO PINAMONTI

Il corpo aziendale Giaroni ha sempre fatto parte integrante dell'azienda agricola dell'Istituto, fin dai primi anni della sua fondazione. È costituito da un corpo unico di 18 ettari, a giacitura interamente pianeggiante, situato nella piana di fondovalle a sud dell'abitato di San Michele. Il terreno, derivato da substrati di trasporto del fiume Adige su sedimenti ciottolosi, risulta profondo, sciolto e ben drenato. Presenta una buona fertilità chimica e proprietà fisiche (tessitura leggera e poco scheletro) che lo rendono particolarmente adatto per ospitare cicli colturali brevi e frequenti lavorazioni. L'azienda è dotata di una propria derivazione idrica consistente in un pozzo, in grado di soddisfare tutte le esigenze irrigue.

Nella porzione centrale dell'azienda è presente un deposito per attrezzi agricoli di circa 200 metri quadrati. Esso è stato derivato da una precedente stalla, costruita nell'immediato dopoguerra per soddisfare le necessità di un'azienda che allora era ancora zootecnica. La superficie agricola infatti era in gran parte destinata a specie foraggicole, mais e frumento. Negli anni settanta l'azienda è stata convertita alla frutticoltura con finalità produttive e furono realizzate estese piantagioni di Golden, Morgenduft e Chardonnay. Nel periodo dal 1985 al 2000 quasi metà della superficie è stata affittata al consorzio dei vivaisti frutticoli trentini che la usarono come gemmario.

Con i primi anni Novanta cominciò un nuovo corso che portò a dedicare crescenti superfici a finalità sperimentali. Nel 1992 fu spostata ai Giaroni la collezione viticola; allo stesso periodo risale la realizzazione di tunnel e screen house per la certificazione



sanitaria di materiale vivaistico e per la selezione clonale. Nel 2002 furono ospitati ai Giaroni i primi campi breeding per il melo. Da allora sono state gradualmente dismesse tutte le attività produttive e l'intera azienda Giaroni è stata dedicata a finalità di ricerca e sperimentazione: miglioramento genetico del melo e della vite, selezione clonale viticola, controlli e certificazione sanitaria del materiale vegetale.

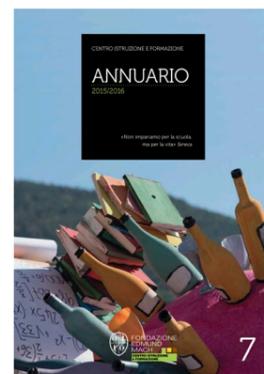
La coltivazione dell'intera superficie agricola è effettuata in diretta economia da diversi gruppi di operai coordinati dall'azienda agricola con il fondamentale supporto dei ricercatori del CRI e del CTT. In considerazione del ruolo strategico che l'azienda Giaroni riveste ai fini della ricerca è già stato stanziato un finanziamento per una completa ricostruzione del capannone. ■

FRESCO DI STAMPA

CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE
Annuario 2015-2016

164 pagine di riflessioni, descrizioni di progetti tra fotografie e racconti, curato dalla docente Roberta Bernardi. Tra i ricordi di Silvio Bonetti, direttore dal 1949 al 1969 e di Ferdinando Tonon, con la sua lunga militanza come consigliere di amministrazione di San Michele, si snodano la presentazione dell'offerta formativa, la contestualizzazione del centro all'interno della FEM con l'intervista al direttore generale, Sergio Menapace, la riflessione sulla situazione delle scuole enologiche a seguito della riforma Gelmini, e la "battaglia" di San Michele per l'attivazione del nuovo corso per enotecnici. Spazio poi al mondo del lavoro e ancor di più ai protagonisti della scuola con i loro progetti ed esperienze per arrivare alla biblioteca. C'è poi uno sguardo sul mondo con gemellaggi e collaborazioni tra le scuole, dalla Germania al Galles, le gite di istruzione, l'angolo Udias, l'album fotografico.

www.fmach.it/cif

CENTRO TRASFERIMENTO TECNOLOGICO
Rapporto 2015

La settima edizione del Rapporto del Centro Trasferimento Tecnologico, particolarmente ricca di contenuti, racchiude 157 pagine di relazioni tecnico-scientifiche, curate dai tecnologi, ricercatori e tecnici, che riassumono le principali attività svolte dal CTT nel 2015.

Oltre ai consueti aggiornamenti sull'andamento dell'annata agraria, ampio spazio trovano gli studi sulla difesa delle colture, sulla chimica enologica e degli alimenti, su aspetti ambientali e molto altro. La sezione sull'"Attività in sintesi" illustra dati e informazioni sulle principali attività, come ad esempio sul servizio di messaggistica tecnica e altri servizi offerti, analisi e sperimentazioni svolte, nonché l'elenco delle pubblicazioni scientifiche, tecniche e divulgative e i prodotti editoriali, gli eventi organizzati e alcuni dati relativi al personale del Centro.

www.fmach.it/ctt

CENTRO RICERCA E INNOVAZIONE
Report 2015/16

È stata pubblicata la nuova edizione del Report biennale del Centro Ricerca e Innovazione, che presenta obiettivi, attività e risultati conseguiti nel biennio 2015/16 attraverso articoli di approfondimento, "highlights" e – novità di questa edizione – una sezione dedicata ai nuovi progetti avviati. I lavori presentati sono la selezione di una ben più ampia produzione scientifica, rappresentata da più di 400 articoli su riviste con fattore d'impatto, dallo sviluppo di prodotti innovativi, da sette depositi di brevetto, da 33 progetti di ricerca e 128 commesse dal mondo industriale e cooperativo avviati tra il 2015 ed il 2016. Con più di 200 persone nel proprio organico, di cui un quarto di provenienza estera, il Centro Ricerca e Innovazione opera in una dimensione internazionale dove il confronto con altre realtà di ricerca stimola e mantiene alto il livello della performance. I risultati riportati nel Report ne testimoniano l'impegno attivo a fornire strumenti che, accanto all'aumento dell'efficienza produttiva dell'impresa, possano dare risposte concrete alle esigenze del consumatore di oggi, sempre più sensibile agli aspetti di qualità e sostenibilità ambientale.

www.fmach.it/cri

