



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Agroscope

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften



Comunicato stampa del 10 novembre 2022

Fare ricerca insieme per un'alimentazione sana

Agroscope e la ZHAW stanno intensificando la loro collaborazione nella ricerca alimentare e hanno firmato una dichiarazione d'intenti (Memorandum of Understanding) per una ricerca congiunta e complementare in vista di un'alimentazione sana. Entrambi i partner rafforzano la cooperazione con vari elementi.

Da molti anni Agroscope e il Dipartimento Life Sciences and Facility Management della ZHAW collaborano a stretto contatto presso la sede di Wädenswil (ZH). Nel 2021 è avvenuto un primo scambio per discutere delle competenze delle due organizzazioni nella ricerca sui sistemi per un'alimentazione sana. La dichiarazione d'intenti consolida ora la collaborazione strategica per la ricerca nel settore alimentare.

Un sistema circolare

L'obiettivo dei due partner è quello di contribuire con la ricerca a un ecosistema agroalimentare rigenerativo, ovvero un sistema alimentare che funziona in modo circolare e che, per esempio, utilizza per l'alimentazione umana anche i sottoprodotti della produzione alimentare, tra cui il siero derivante dalla produzione del formaggio o la crusca derivante dalla farina bianca. Agroscope e la ZHAW si completano alla perfezione nella ricerca in questo settore. Agroscope svolge molte attività di ricerca dedicate alla produzione primaria e alla prima fase di lavorazione, mentre la ZHAW si concentra di più sulla lavorazione successiva e sul confezionamento. Grazie al loro impegno congiunto, i partner intendono anche sfruttare al meglio le potenziali fonti di finanziamento, come per esempio Innosuisse o il Fondo nazionale svizzero.

Alla riscoperta di un metodo antico

I progetti previsti forniscono al settore alimentare risposte e soluzioni nel campo degli alimenti fermentati (Food Fermentation Science). Questo metodo naturale di conservazione degli alimenti, di tradizione millenaria, viene attualmente riscoperto allo scopo di produrre cibi sani, sicuri e gustosi. «Si va dalla fermentazione classica allo sviluppo di colture funzionali con benefici aggiuntivi negli alimenti, fino alla tecnologia innovativa delle colture cellulari», spiega Michael Kleinert, Responsabile dell'Institute of Food and Beverage Innovation presso la ZHAW di Wädenswil. La ricerca sui sistemi comprende anche l'influenza dell'alimentazione sostenibile e sana sui consumatori. «La ricerca sugli alimenti fermentati si concentra anche sulla loro influenza positiva sul microbioma intestinale e quindi sulla salute dell'intestino», aggiunge Fabian Wahl, Responsabile del Settore di ricerca Sistemi microbici delle derrate alimentari di Agroscope.

Aumentare le conoscenze, valorizzare le risorse

Questo tipo di collaborazione a scopo di ricerca promuove anche i giovani talenti. Gli studenti e i dottorandi delle università partner possono acquisire conoscenze complementari e approfondite in un settore specifico presso entrambi gli istituti, diventando così più competitivi sul mercato del lavoro per le successive occupazioni. Grazie a un impiego efficiente e congiunto delle infrastrutture, sia nel nuovo campus «Future of Food» presso la ZHAW di Wädenswil sia nel nuovo campus di Agroscope a Posieux, si riescono a risparmiare risorse. In questo modo si evitano anche i doppioni nel polo di ricerca che è la Svizzera. La dichiarazione d'intenti disciplina inoltre la gestione delle pubblicazioni, dei diritti e dei brevetti.

Contatto

Marc Andrey

Responsabile Comunicazione Agroscope

marc.andrey@agroscope.admin.ch

Birgit Camenisch

Responsabile Comunicazione ZHAW, Dipartimento Life Sciences and Facility Management

cabi@zhaw.ch