

SABATO 30 APRILE 2016 – ore 10.00

**“Innovazione tecnologica e salute –  
(ricerca e innovazione per il futuro dell’agricoltura astigiana)”**

con Vincenzo GERBI



Dip. Di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari  
Università degli Studi di Torino

Il territorio astigiano sta prendendo coscienza di essere un territorio agricolo particolare: la sua posizione geografica, la natura dei suoi terreni, il patrimonio di varietà autoctone, la forte frammentazione della proprietà, la storia, il carattere degli abitanti, non rendono possibili grandi rivoluzioni come quelle che hanno caratterizzato altre regioni d’Europa e del mondo. Da molti anni le istituzioni e le associazioni di produttori piemontesi hanno fatto scelte coraggiose a favore della denominazioni di origine, ma questo, se testimonia una voglia di serietà e di difesa del territorio, non basta a garantire il successo commerciale, la crescita della ricchezza e dell’occupazione.

Per continuare a crescere occorre eccellere e non tutti gli operatori si sono resi conto che bisogna mettere in campo un patrimonio di conoscenze a cui la ricerca può contribuire in modo determinante. Anzi la ricerca in campo agrario, secondo una corrente di pensiero molto ascoltata, ha prodotto solo danni: uso di prodotti chimici (i “pesticidi” come sono chiamati, anziché fitofarmaci, usando un anglicismo che ben si presta a sottolineare il ruolo negativo della loro azione), l’introduzione di sementi transgeniche, ormoni nell’allevamento animale ecc.. Sarebbe meglio se non ci fosse stata la ricerca, la natura avrebbe fatto il suo corso ed oggi non saremmo così insicuri nell’assumere questo cibo moderno, pieno di veleni, che ci fa vivere male. Già, ma l’attesa di vita si è allungata, vivere fino a ottanta anni non è più un fatto eccezionale, in campagna come in città. Bella forza, si dirà, sono i progressi della



*Istituto Istruzione Secondaria Superiore "G. Penna"*

medicina e i farmaci che hanno allungato la vita, non certo la migliore alimentazione e i progressi della ricerca agricola hanno consentito semmai di fare meno fatica, non certo di aumentare la qualità del cibo(?).

Se potessimo usare una macchina del tempo per vedere, toccare, assaggiare il cibo di cent'anni fa, forse ci ricrederemmo e capiremmo ad esempio come la tipicità di quel tempo sarebbe oggi immangiabile, condita com'era di grasso rancido, di tossine fungine, di sale e spezie in dosi generose per frenare le alterazioni microbiche.

Quindi da Pasteur in avanti, vero padre delle scienze alimentari, di progressi se ne sono fatti tanti nel campo della sicurezza alimentare e certi abusi, come l'uso di conservanti illeciti, sono colpa della mala fede degli uomini, non della ricerca che ne ha provato l'efficacia.

L'elenco delle cose su cui fare ricerca per l'agricoltura del nostro sistema collinare nei prossimi anni è veramente lungo e comprende aspetti molto tangibili, come la difesa dalle malattie, la riduzione della solforosa nei vini, l'allungamento della vita dei vini bianchi, lo studio delle sostanze nutraceutiche nei prodotti territoriali ecc....ed altri più di largo respiro come la conservazione del paesaggio coniugato con le produzioni di eccellenza, la compatibilità colturale del sistema collinare, la progettazione di nuove professioni da esercitare in ambiente rurale.

Occorre però che l'opinione pubblica si renda conto della centralità dell'agricoltura professionale, anche se il sistema produttivo astigiano, soprattutto al nord, trae oggi la maggior parte del reddito dalle PMI, dal terziario più o meno avanzato e non dall'agricoltura. Nonostante non sia attualmente la più importante, non vi è dubbio che sia l'agricoltura a dare la maggiore riconoscibilità al territorio, quindi bisogna tenerla al centro della progettazione dello sviluppo: una sorta di perno centrale intorno a cui gira tutto il resto.

**prof. VINCENZO GERBI**

Professore Ordinario del settore scientifico Scienze e Tecnologie alimentari, docente di Enologia all'Università di Torino.

Svolge la sua attività di ricerca presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino, di cui è vice direttore.

I temi di ricerca che ha sviluppato hanno riguardato principalmente l'enologia.

È autore di 220 pubblicazioni a carattere sperimentale e svolge anche un'intensa attività di divulgazione dei risultati scientifici nei confronti dei tecnici del settore enologico, delle associazioni dei produttori, degli assaggiatori e degli operatori della filiera della ristorazione collettiva.

Dal 1989 è membro dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino di Siena.

Dal 1993 è membro del Consiglio della Fondazione Giovanni Dalmasso per il progresso della viticoltura e dell'enologia.

Dall'a.a. 2006/2007 è direttore del master di II livello interfacoltà in Scienza e Tecnologia dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana – Michele Ferrero.

Dal 2009 è membro dell'Accademia di Agricoltura di Torino.

E' responsabile della sede decentrata del Dipartimento ad Asti.

Dal 2012 al 2015 è stato presidente della SISTAI (Società Italiana di Scienza e Tecnologia degli Alimenti).

Dal novembre 2013 è presidente della AISSA (Associazione Italiana delle Società Scientifiche Agrarie).

Responsabile Centro di Divulgazione Scientifica:

[sabrina.gambal@gmail.com](mailto:sabrina.gambal@gmail.com)

c/o Istituto Istruzione Secondaria Superiore "G. Penna" – tel. 0141 1771664

LOCALITA' VIATOSTO, 54 – 14100