

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 1125 del 28/04/2022

Incontro di avvio del progetto coordinato da FEM che prevede analisi di tracciabilità, sensoriali e attività di educazione nelle scuole

Stili di vita sani nell'area del Mediterraneo, parte il progetto Promedlife

E' ufficialmente partito con un workshop che si è svolto in questi giorni alla FEM il progetto Promedlife coordinato dalla Fondazione Edmund Mach, finanziato dal bando europeo "PRIMA" finalizzato a valorizzare le conoscenze e le produzioni del settore agroalimentare dal punto di vista qualitativo, della sostenibilità e del valore.

Una ventina di ricercatori degli enti partner tra cui Università di Trento, Università di Parma, ENEA ed altri istituti e realtà imprenditoriali di provenienza nazionale ed internazionale (Marocco, Tunisia, Grecia e Slovenia) si sono confrontati su come condurre le attività del progetto triennale, dopo l'apertura dei lavori a cura del dirigente del Centro Ricerca e Innovazione, Mario Pezzotti.

Il progetto "Novel food products for the PROMotion of MEDiterranean LIFEstyle and healthy diet" ha l'obiettivo di promuovere stili di vita in linea con i principi della dieta mediterranea attraverso un approccio multidisciplinare. Coordinato dal Centro Ricerca e Innovazione FEM, attraverso il coinvolgimento delle scuole, tra cui lo stesso Istituto Agrario di San Michele, e di enti e stakeholder locali come il Comune di Trento e l'associazione Viração&Jangada, il progetto punterà ad incentivare abitudini alimentari e comportamenti sani attraverso l'educazione e nuove modalità di comunicazione, portando a ridurre l'impatto ambientale ed economico dei processi produttivi e di trasformazione alimentare.

Saranno coinvolti il gruppo di ricerca dell'Unità di tracciabilità e dell'Unità qualità sensoriale che confluiranno nel progetto gli approcci più avanzati per la caratterizzazione, la rintracciabilità e la verifica dell'autenticità dei prodotti agro-alimentari, per l'analisi sensoriale e le scienze del consumatore. Il progetto prevede lo studio degli stili di vita adottati nei Paesi coinvolti attraverso la somministrazione di questionari e focus group sulle abitudini di consumo.

Zafferano, olio di argan, datteri ed altri ingredienti tipici dell'area mediterranea, inclusi anche alcuni prodotti agroalimentari trentini, verranno caratterizzati presso l'Unità tracciabilità in modo da creare un sistema per la rintracciabilità di questi prodotti. Questo sarà alla base dello sviluppo in collaborazione con lo Jozef Stefan Institute di Lubiana (Slovenia) di etichette interattive in grado di fornire ai consumatori un accesso diretto a tutte le informazioni riguardante l'origine di questi ingredienti.

L'unità qualità sensoriale FEM si occuperà dell'analisi sensoriale di questi prodotti e cercherà di identificare i fattori che influenzano le scelte alimentari dei consumatori, coinvolgendo soprattutto i giovani consumatori verso comportamenti alimentari salutistici ispirati dalla dieta mediterranea attraverso interventi di educazione nutrizionale e sensoriale nelle scuole.

(sc)