

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. 3241 del 01/12/2017

Riflettori accesi anche sulla dieta mediterranea in versione alpina

Euregio ambiente, alimentazione e salute: finanziato il progetto di ricerca per un invecchiamento "sano"

Nove centri di ricerca e tre Province, coordinati dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige in collaborazione con l'Euregio: è il progetto Environment, Food & Health (EFH), che punta a promuovere un invecchiamento in salute della popolazione dei tre territori, con un approccio multidisciplinare basato su ambiente, cibo e sostenibilità. Il progetto è finanziato in maniera uguale dalle tre Province per un totale di 1,2 milioni di euro su tre anni. Oggi la Giunta provinciale, su proposta dell'assessora alla ricerca Sara Ferrari, ha approvato l'accordo di finanziamento tra la Provincia autonoma di Trento e la Provincia autonoma di Bolzano per la realizzazione del progetto di ricerca e cooperazione tecnologica e ha assegnato alla Fondazione Edmund Mach le relative risorse finanziarie che ammontano a 800.000 euro. Con la delibera di oggi è attribuito a FEM il coordinamento scientifico e, limitatamente agli Enti scientifici del territorio della Provincia autonoma di Trento e della Provincia autonoma di Bolzano, quello amministrativo del progetto.

Il progetto "Euregio Environment, Food & Health" si basa su tre pilastri: l'attivazione di circa 12 percorsi per giovani ricercatori tra dottorati e tirocini post-laurea, la realizzazione di una serie di seminari per i portatori di interesse e i decisori politici e, infine, il rafforzamento di un network di ricerca in grado di attrarre risorse pubbliche e private. Più nello specifico la rete scientifica di Environment, Food & Health cercherà innanzitutto di sviluppare un'accurata analisi costi-benefici dell'impatto ambientale ed economico del settore agroalimentare locale e delle qualità nutrizionali dei cibi ad oggi maggiormente consumati. Inoltre verrà progettata una versione alpina della dieta mediterranea che conservi la composizione nutritiva ed energetica della piramide mediterranea, ma declinata con cibi locali di qualità, compresi i prodotti lattiero-caseari regionali.