

**RICERCA
EDUCAZIONE
SUPERIORE
SERVIZIO**

**RIVISTA
BIMESTRALE
UNIVERSITA'
DEGLI STUDI
DI UDINE
NOV/DIC '03**

SPEDIZIONE IN A. P. - 70% - D.C.L. "UD"



5

es

A S.Osvaldo nascerà la banca del germoplasma di diverse specie erbacee ed arboree di interesse agrario, a Pagnacco sarà ristrutturato il centro zootecnico.

Azienda agraria, ricerca e formazione in sinergia con il sistema produttivo

Sperimentare, potenziare le strutture, collaborare con organizzazioni esterne al mondo accademico ponendosi al servizio del territorio di riferimento. Questo, in sintesi, il programma di Pierluigi Bonfanti, nuovo presidente dell'Azienda agraria dell'Università di Udine. Milanese, 57 anni, professore ordinario di Metodi di rilievo e rappresentazione del territorio alla facoltà di Agraria, direttore di Cartesio, il Centro interdipartimentale per la ricerca, lo sviluppo e la formazione in cartografia, telerilevamento e sistemi informativi territoriali, membro dell'Accademia dei Georgofili di Firenze, è arrivato nel capoluogo friulano nel 1987. Dal 1994 al 1998 ha fatto parte del consiglio di amministrazione dell'Ersa. Dal 1997 al 2003 è stato Preside della facoltà di Agraria.

È una visione proiettata verso un futuro che ha già solide basi nel presente quella che Bonfanti ha dell'Azienda agraria, che vuole far diventare un fiore all'occhiello dell'Ateneo. "Bisogna completare il processo di ristrutturazione valorizzando al massimo le risorse disponibili rilanciando la presenza dell'azienda sul territorio, partecipando a progetti di carattere sperimen-

tale e divulgativo, anche a livello europeo. Una prospettiva — continua il presidente — potrebbe essere l'inserimento nelle attività a supporto del Piano di sviluppo rurale e un progetto a rete di aziende sperimentali, in sinergia con l'assessorato regionale all'Agricoltura e con le aziende regionali dell'Ersa e della Provincia di Pordenone".

L'azienda, in particolare, poten-

zierà la sperimentazione, privilegiando filoni di ricerca alternativi, come le produzioni per usi non alimentari, senza trascurare quelli già avviati. In particolare, il settore energetico (specie quello delle biomasse), quello farmaceutico, le colture alternative che si adattano a stress meteorici (come in caso di siccità) o ambientali (ad esempio in presenza di inquinamento). L'anno scorso sono state condotte una quarantina di sperimentazioni commissionate da ricercatori e docenti. La stessa Università ha provveduto a brevettare un innovativo procedimento adottato per la determinazione della qualità fenolica delle uve rosse. È chiaro che un programma così impegnativo richiede anche un parallelo sviluppo delle attrezzature tecnologiche e delle strutture per la sperimentazione delle pratiche agricole a basso impatto ambientale. "È previsto — spiega Bonfanti — un ulteriore potenziamento del laboratorio polifunzionale per la trasformazione dei prodotti alimentari, che già si utilizza per l'uva e la birra, ma che stiamo attrezzando anche per trattare olio, formaggio, succhi di frutta e molti altri prodotti ortofrutticoli. Nella sede di S. Osvaldo è in fase di realizzazione, grazie al

L'Azienda agraria

	superficie fondi	superficie coltivata
S.Osvaldo	35 ettari	24,5 ettari
Pagnacco	35 ettari	22,9 ettari
Totale	70 ettari	47,4 ettari

Le coltivazioni nel 2003

Seminativi	40,5%
Foraggiere	35,8%
Set-aside	8,9%
Frutteto	8,4%
Vigneto	6,4%

finanziamento della Regione, la struttura che ospiterà il progetto riguardante la banca del germoplasma di diverse specie erbacee ed arboree di interesse agrario. Prioritari sono anche l'ampliamento della collezione didattica di specie erbacee ed arboree e il potenziamento delle attrezzature delle colture protette, mentre a Pagnacco è prevista la ristrutturazione della struttura adibita a ricovero degli animali, il cui progetto esecutivo è già stato approvato".

È necessario, inoltre, porre maggiore attenzione alle richieste che provengono dal settore produttivo puntando sul trasferimento di innovazione tecnologica. Ma non è tutto. Le potenzialità della struttura fanno ritenere che l'Azienda possa inserirsi a pieno titolo in un contesto più ampio di sistema formativo integrato rivolto agli operatori del settore rurale con corsi di specializzazione, di aggiornamento professionale e divulgazione di risultati di ricerche. "Non vogliamo limitare l'aspetto didattico solo all'Università - annuncia Bonfanti -. Intendiamo coinvolgere anche le scuole superiori presentando l'azienda come una sorta di fattoria didattica, per offrire momenti dimostrativi e attività pratiche, anche legate alla tutela ambientale". Il supporto all'attività didattica delle facoltà di Agraria e Medicina veterinaria è uno degli scopi principali della struttura. La "Servadei" è sede di numerose esercitazioni per gli studenti dei corsi in Scienze e tecnologie agrarie, Scienze e tecnologie alimentari, Viticoltura ed enologia e Scienze della produzione animale. Molti studenti vi svolgono anche tirocini e tesi di laurea. Qui, infatti, si formano i futuri tecnici e manager del settore agricolo.

< **Stefano Govetto**

Operativa da 16 anni

L'Azienda agraria sperimentale "Antonio Servadei", struttura autonoma dell'Università dedicata al primo rettore dell'Ateneo, è stata fondata nel 1987. Se ne avvalgono le facoltà di Agraria e Medicina veterinaria per l'attività di ricerca e didattica, e i dipartimenti dell'area agraria e zootecnica per attività sperimentali. Offre agli studenti esempi concreti e modelli di produzione, gestione e trasformazione dei prodotti agricoli e fornisce servizi di consulenza, analisi e progettazione ad altri enti pubblici, aziende e organizzazioni private. L'Azienda dispone di due fondi: uno in località S.Osvaldo, a Udine, di proprietà dell'Ateneo, l'altro a Pagnacco, nell'area dell'ex villa Rizzani, di proprietà regionale e posseduto dall'ateneo a titolo gratuito. A S.Osvaldo si sviluppano attività sperimentali e produttive di carattere agronomico nei settori dei seminativi, delle coltivazioni arboree, viticole, delle colture protette e della trasformazione. Le produzioni di frumento, mais, soia, girasole e frutta vengono

conferite a strutture cooperative. Parte della frutta viene anche venduta direttamente. L'uva non utilizzata nelle microvinificazioni viene conferita alla Cantina di Bertio. La sede è dotata di serre e tunnel (3.300 metri quadrati coperti), strutture meteorologiche, laboratori, celle frigorifere, un impianto di irrigazione, un laboratorio polifunzionale per la trasformazione dei prodotti, due sale attrezzate per ospitare lezioni e convegni, magazzini e officine. A Pagnacco vengono svolte attività sperimentali soprattutto nel settore degli ovini, del pascolo degli ungulati selvatici (daini) e delle bufale, ma anche dell'acquacoltura e delle produzioni animali.

Le aree di sperimentazione

- agronomia, coltivazioni erbacee
- coltivazioni arboree (melo, pero, pesco, ciliegio) e viticoltura
- enologia (microvinificazione, birra)
- meccanica agraria
- miglioramento genetico (girasole, orzo, soia, patata, tabacco, kiwi)
- produzioni animali (bovini, bufale, daini, ovini)

