

INTERVISTA AL DIRETTORE, MARINA MONTEDORO

Buon compleanno all'Istituto Spallanzani: 80 anni di ricerca sempre d'avanguardia «al servizio di zootecnia e agroalimentare»

di Mauro Faverezani

Rappresenta oggi un importante punto di riferimento nazionale per la ricerca in ambito agricolo e zootecnico: l'Istituto Sperimentale «Lazzaro Spallanzani» di Rivolta d'Adda festeggia con questa consapevolezza i propri 80 anni di vita. Ottant'anni durante i quali ha conseguito traguardi prestigiosi ed ambiziosi e posto le basi per conseguirne ancora di nuovi in avvenire, mantenendosi sempre fedele alla propria mission più genuina. Ne parliamo col direttore, Marina Montedoro.

Dottoressa, cosa significano per voi questi ottant'anni di attività?

«L'Istituto è nato negli anni in cui la genetica degli animali da reddito, quindi della zootecnia, specie in una zona come la Pianura Padana, rappresentava il fiore all'occhiello della ricerca in Italia. Il fatto stesso che ancora oggi, ottant'anni dopo, siamo operativi, dimostra da un lato come la zootecnia ancora svolga un ruolo determinante nel nostro Paese e soprattutto nel bacino padano, e dall'altro anche come la ricerca, pur non essendo al centro dell'agenda politica, si riveli importante per le aziende».

L'importanza strategica dell'Istituto, insomma, in questo lungo periodo è emersa in modo graduale, ma costante...

«Esatto. Il settore dell'agricoltura, nel mondo, ha registrato un'evoluzione straordinaria: ottant'anni fa era rurale, quindi privo di innovazione, mentre oggi pone proprio l'innovazione al centro del proprio agire quotidiano. Siamo passati, insomma, dalla figura del contadino a quella dell'imprenditore agricolo, molto diversi tra loro per istruzione, competenza e conoscenza».

Com'è cambiato, invece, il modo di fare ricerca in otto decenni?
«È cambiato in maniera radicale, perché sono cambiate le esigenze.



Marina Montedoro, direttore dell'Istituto Spallanzani

Noi in questo lasso di tempo abbiamo assistito realmente allo sviluppo del comparto agroalimentare, a partire dalle aziende familiari di un tempo, di piccolissime dimensioni, in grado di procurare alla famiglia il necessario per vivere grazie all'economia rurale, per poi diventare sempre più competitive, giungere alla vendita sui mercati e diventare una forza trainante del Paese. La ricerca si è evoluta nello stesso modo, soprattutto andando a toccare non più soltanto temi come la genetica, per cercare di produrre di più, di avere animali più

efficienti, di affrontare la produzione delle emissioni, ma anche tutta la parte relativa alla sostenibilità, oggi fondamentale, perché fa parte delle politiche agricole, da quella comunitaria a quelle nazionali. Quindi, la ricerca ha dovuto mettere a disposizione degli imprenditori dell'agroalimentare strumenti nuovi, che sono poi quelli che vanno nella direzione della salvaguardia del territorio, della salvaguardia ambientale, della sostenibilità, della cosiddetta food security, quindi della sicurezza dell'approvvigionamento alimentare. Il settore agroalimentare è insomma fondamentale per la società, per il cittadino ed è necessario anche migliorare la qualità del prodotto. Senza la ricerca non avremmo avuto questa evoluzione, anche qualitativa, delle nostre produzioni e dell'agricoltura».

È per questo che oggi parlare di agricoltura sostenibile significa parlare di un valore aggiunto?
«Più che parlare, significa fare valore aggiunto, perché oggi non si può fare agricoltura se non si è so-

CONSUMI

I cittadini sono sempre più attenti alla sicurezza dei prodotti

Cremona aderisce e promuove la Green Food Week 2024: menù green nelle mense scolastiche

Consapevole dell'impatto ambientale che l'alimentazione ha sul pianeta e sulla salute, anche quest'anno il Comune di Cremona aderisce alla Green Food Week organizzata da Foodinsider per incoraggiare le mense italiane a offrire un cibo amico del pianeta con menù più sostenibili. La Green Food Week si lega a M'illumino di meno, iniziativa del programma Caterpillar di Rai Radio2 per diffondere la cultura della sostenibilità ambientale e del risparmio delle risorse. Giovedì 8 febbraio, giornata nazionale del risparmio energetico e degli stili di vita sostenibili, tantissime mense scolastiche, dal nord al sud Italia, si sono unite simbolicamente a consumare un pranzo green contribuendo a fare qualcosa per proteggere l'ambiente. In questa occasione è stato offerto ai bambini delle scuole cremonesi (nidi, scuole infanzia comunali, scuole infanzia

statali e primarie statali) un menù speciale dove legumi, verdure e cereali saranno i protagonisti, un'occasione importante per contribuire a prendere coscienza del fatto che il clima siamo noi. «La Green Food Week ben si colloca nell'iniziativa 'L TEMPO CrEDIBILE', come nutrire mente e corpo salvaguardando l'ambiente», dichiara l'assessora all'Istruzione Maura Ruggeri, che aggiunge: «Un percorso che ha preso avvio a novembre 2023 e proseguirà fino ad aprile, con incontri divulgativi sul tema dell'alimentazione in relazione a benessere, psicologia, ambiente, sostenibilità ed etica, e diverse attività laboratoriali dentro e fuori le scuole per bambini e famiglie». «IL TEMPO CrEDIBILE» nasce come spin off de «Il Tempo Ritrovato», progetto promosso e finanziato dal Comune di Cremona e pro-



Nell'immagine di repertorio, una mensa scolastica

gettato con il capofila Istituto Comprensivo Cremona Cinque e la Rete degli Istituti Comprensivi della città, in risposta alle difficoltà riscontrate dal mondo scolastico durante e dopo l'emergenza sanitaria. La Green Food Week è un'occasione per ritornare alla dieta mediterranea favorendo il consumo di alimenti a basso impatto ambientale privilegiando prodotti locali, biologici, legumi, verdure di stagione e cereali. Come gli studi scientifici confermano, il sistema alimentare genera più di un quarto

di tutte le emissioni di gas serra del pianeta. Scegliere cosa mangiare può ridurre l'impronta ambientale personale, ma farlo insieme a tante persone ha un impatto significativo sul clima. L'ampia adesione alla Green Food Week con più di 150 comuni e 60 università dimostra come stia aumentando la sensibilità verso un'alimentazione a basso impatto ambientale, da parte di tutti, grandi e piccoli. La Green Food Week sarà tracciata sui social con #greenfoodweek24.



Evoluzione continua

In passato l'agricoltura era rurale, mentre oggi pone l'innovazione e la sostenibilità al centro

stenibili, questa è una sorta di relazione ormai indissolubile. E le aziende, questo, lo sanno, anche perché è lo stesso consumatore a chiederlo, un consumatore sempre più attento a questi aspetti, divenuti fondamentali. Quindi è un valore non soltanto in termini economici per l'azienda, bensì anche in termini etici».

IN SINTESI

L'Istituto Sperimentale Italiano Lazzaro Spallanzani di Rivolta d'Adda è un istituto riconosciuto giuridicamente con Regio Decreto il 29 novembre 1941, impegnato nella ricerca e nei servizi principalmente in ambito di biotecnologia della riproduzione, finalizzata alla selezione. Nell'ottobre del 2016 ha inizio il Progetto Polo Microalghe, sempre coordinato dallo Spallanzani: nasce dall'idea di estendere il concetto di bioeconomy ed economia circolare, prevedendo la realizzazione di un Centro di sperimentazione e lo sviluppo di tecnologie innovative e progetti imprenditoriali, utilizzando le microalghe come fonte biologica, capace di trasformare i reflui in prodotti di nuova origine e valorizzandone le produzioni in differenti settori quali quello mangimistico, cosmetico, dei nutraceutici e bioenergetico. Il Polo delle Microalghe intende porsi come il punto di riferimento per tutti gli enti di ricerca coinvolti nel progetto e le imprese del territorio, attraverso i servizi che saranno erogati attraverso la condivisione delle strutture laboratoriali e dotazioni strumentali e che mirano ad offrire alle imprese del territorio i servizi di ricerca, di trasferimento e innovazione tecnologica e di formazione. Il progetto guidato dalla dottoressa Katia Parati si è avvalso della collaborazione di due ingegneri (Davide Carecci e Simone Rossi), della biotecnologa Francesca Marazziti e due biologi, Luciano Foglio e Lorenzo Proietti.

Quali sono i filoni di ricerca, su cui attualmente state lavorando?

«Noi manterremo l'attività legata alla genetica, correlata al miglioramento della zootecnia, che in Pianura Padana, dove operiamo, svolge un ruolo determinante. D'altro lato, continueremo anche ad approfondire il discorso della sostenibilità. Con grande lungimiranza, ci siamo occupati di microalghe: prima le usavamo come substrato alimentare per i pesci, perché abbiamo uno dei più importanti impianti di acquacoltura sperimentale operanti in Italia ed in Europa, una struttura di oltre mille metri quadri; oggi invece le microalghe le utilizziamo nei settori correlati all'agricoltura con un impatto sulla sostenibilità, come le bioplastiche, il riutilizzo della biomassa per concimare il terreno, in un circolo virtuoso, che parte dall'azienda agricola ed all'azienda agricola torna. Il futuro non può che essere collegato a tutte le tematiche, che ci portano da un lato a migliorare l'innovazione in agricoltura e, dall'altro, a promuovere questioni fondamentali come "green" e sostenibilità».

Vasta adesione

Con più di 150 comuni e 60 università, a dimostrazione di come stia aumentando la sensibilità verso un'alimentazione a basso impatto ambientale