

www.agrotur.si Kraški agroturizem Agroturistica carsica Karst agro-tourism



COMUNICATO STAMPA

Trieste, 11 settembre 2012

Sabina Passamonti, Dipartimento di Scienze della Vita, via L. Giorgieri 1, 34127 Trieste tel 040 5588747, 3665898629 e-mail spassamonti@units.it

Il progetto Agrotur a Trieste Next 2012 – Lo studio del vino "Dalla zolla alle cellule umane": ricercatori e produttori alleati per offrire vini di alta qualità e proporne il consumo corretto.

- Proprietà uniche: le eccellenze enogastronomiche del territorio (28/09/2012 ore 18:30 e 30/09/2012 ore 11:00 - Polo di Corso Cavour) - Incontro pubblico con degustazioni mirate, dedicato alla conoscenza delle proprietà organolettiche, le tradizioni e le innovazioni che segnano le eccellenze enogastronomiche del territorio.
- Partecipazione a "FOOD&NUTRITION: TECHNOLOGY DATING" Incontro con aziende e enti di ricerca per nuove occasioni di innovazione.

Agrotur (http://www.agrotur.it/it) è un progetto standard, finanziato dal Programma per la Cooperazione transfrontaliera Italia-Slovenia 2007-2013 (http://www.ita-slo.eu/). Esso è realizzato da 6 partner italiani e slovenii: l'Istituto Agrario della Slovenia, le Università di Trieste, Udine, Nova Gorica e due consorzi di produttori, Il Consorzio dei produttori del vino Terrano del Carso – in Slovenia, e il Consorzio Tutela vini Collio e Carso – in Italia. Il progetto è coordinato dal Dott. Klemen Lisjak dell'Istituto Agrario della Slovenia.

L'obiettivo del progetto è migliorare la qualità del vino Terrano, prodotto tipico del Carso e da sempre apprezzato per il suo colore rosso intenso unito a un moderato contenuto di alcol. Perciò, esso è stato considerato un vino curativo. Le conoscenze scientifiche acquisite nell'ultimo decennio consentono di affermare che c'è del vero in questa credenza popolare. Infatti, il colore rosso intenso è causato dall'elevata concentrazione di pigmenti attivi biologicamente, chiamati antociani. È stato provato che essi aiutano in una certa misura a prevenire le malattie cardiovascolari, neurodegenerative, infiammatorie e il cancro. Secondo gli studi pubblicati, gli antociani possono giovare al sistema cardiovascolare, rallentando l'insorgenza dell'arteriosclerosi, al miglioramento delle funzioni celebrali e ritardare lo sviluppo delle malattie neurodegenerative. Hanno inoltre proprietà anti-cancerogene, effetti positivi sulla prevenzione della sindrome metabolica, diabete, e sul funzionamento degli occhi, migliorando la vascolarizzazione della retina. Queste osservazioni sono di grande interesse e utilità per i produttori.

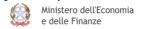
Uno degli scopi principali del progetto **Agrotur** è di studiare le tecnologie viticole e di vinificazione al fine migliorare la qualità del vino Terrano. Non basta produrre un vino piacevolmente rosso, bisogna anche migliorarne l'aroma, e abbassare o meglio abolire la presenza di sostanze tossiche, come i pesticidi, e altri possibili inquinanti presenti nel suolo. Inoltre, i ricercatori del progetto continueranno a studiare l'effetto degli *antociani* presenti nel vino sulle cellule umane. Infatti, sia i produttori che i consumatori devono conoscere che cosa c'è nel bicchiere, in modo da trasformare il consumo di vino da un atto banale a un'esperienza consapevole e raffinata.





Partners: LP – Kmetijski Inštitut Slovenije, PP1 – Università degli Studi di Trieste, PP2 – Univerza v Novi Gorici, PP3 – Università di Udine, PP4 – Združenje Konzorcij Kraških Pridelovalcev Terana, PP5 – Consorzio Tutela Vini Collio e Carso.

Progetto finanziato nell'ambito del Programma per la Cooperazione Transfrontaliera Italia-Slovenia 2007-2013, dal Fondo europeo di sviluppo regionale e dai fondi nazionali. Projekt sofinanciran v okviru Programa čezmejnega sodelovanja Slovenija-Italija 2007-2013 iz sredstev Evropskega sklada za regionalni razvoj in nacionalnih sredstev









www.agrotur.si

Kraški agroturizem Agroturistica carsica Karst agro-tourism

Agrotur parteciperà a TriesteNext 2012 con due incontri pubblici: "Proprietà uniche: le eccellenze enogastronomiche del territorio", che si terranno il 28 e il 29 settembre:

- http://www.triestenext.it/dettaglio/p/index/contenuto/evento/id/199/t/propriet-uniche-le-eccellenzeenogastronomiche-del-territorio/
- http://www.triestenext.it/dettaglio/p/index/contenuto/evento/id/226/t/propriet-uniche-le-eccellenzeenogastronomiche-del-territorio/

Inoltre, **Agrotur** sarà presente all'evento Food&Nutrition: technology dating:

http://www.b2match.eu/next2012/participants/87

In quest'occasione, Agrotur contribuisce all'implementazione delle politiche europee incluse nel Programma di Cooperazione Transfrontaliera Italia-Slovenia 2007-2013, realizzando due obiettivi progettuali specifici:

- Workpackage 5: trasferimento tecnologico:
- Workpackage 6: piano di comunicazione.

Referente del progetto:

Dr. Klemen Lisjak (klemen.lisjak@kis.si) Istituto Agrario della Slovenia Hacquetova ulica 17, 1000 Ljubljana, Slovenija

Sito web: http://www.kis.si

Tel: +386 1 28 05 152 Cell: +386 41384047

Contatto in Italia:

Sabina Passamonti (spassamonti@units.it) Università degli Studi di Trieste Dipartimento di Scienze della Vita via L. Giorgieri 1, 34127 Trieste Tel: +39 040 5588747

Cell: +39 3665898629



Partners: LP - Kmetijski Inštitut Slovenije, PP1 - Università degli Studi di Trieste, PP2 – Univerza v Novi Gorici, PP3 – Università di Udine, PP4 – Združenje Konzorcij Kraških Pridelovalcev Terana, PP5 - Consorzio Tutela Vini Collio e Carso.

Progetto finanziato nell'ambito del Programma per Cooperazione Transfrontaliera Italia-Slovenia 2007-2013, dal Fondo europeo di sviluppo regionale e dai fondi nazionali. Projekt sofinanciran v okviru Programa čezmejnega sodelovanja Slovenija-Italija 2007-2013 iz sredstev Evropskega sklada za regionalni razvoj in nacionalnih sredstev

