

VERBALE CONVEGNO DI FINE PROGETTO GELSONET

6 OTTOBRE 2023 – LAGNASCO (CN)

Il giorno venerdì 6 ottobre 2023 si è svolto il convegno di fine progetto Gelso-Net.

Il convegno è stato ospitato nella prestigiosa sede del castello di Lagnasco (CN).

Hanno partecipato all'evento 49 persone (Allegato 1: foglio firme).

L'incontro è iniziato alle ore 8.45 con la registrazione dei partecipanti. All'ingresso, i partecipanti hanno ricevuto una cartellina contenente volantini esplicativi del progetto, il volume del Report finale del progetto, un vasetto di Confettura Extra di More di Gelso prodotta da Agrimontana nell'ambito del progetto, così come un sacchettino contenente i bozzoli dei bachi da seta prodotti dalle aziende partner (Foto 1).



Foto 1. Registrazione e consegna del materiale preparato nell'ambito del progetto

Dopo il saluto del Sindaco di Lagnasco, Roberto Geom. Dalmazzo (Foto 2), la prof.ssa Laura Gasco ha esposto ai partecipanti al convegno il programma della giornata e gli obiettivi del progetto.



Foto 2. I saluti del Sindaco di Lagnasco, Roberto Geom. Dalmazzo

Inizialmente è intervenuto online Stefan Roth (Foto 3), studente di Agricoltura Internazionale presso l'Università di Scienze Applicate di Berna, in Svizzera. Per la sua tesi Stefan sta svolgendo un progetto di ricerca sulla sostenibilità della sericoltura in Europa in collaborazione con il progetto di sericoltura svizzera «Swiss Silk». Stefan ha viaggiato in tutta Europa visitando diverse sedi. Recentemente, il suo viaggio lo ha portato ad incrociare il progetto Gelso-Net e ha avuto l'occasione di visitare sia le strutture del CREA di Padova che l'Azienda Agricola di Mauro Mellano a Lagnasco.



Foto 3. Stefan Roth (l'Università di Scienze Applicate di Berna, Svizzera) interviene online

Successivamente sono stati presentati i principali risultati ottenuti nel corso del progetto da ogni partner coinvolto (Allegato 2: programma del convegno).

In particolare il Prof. Beccaro e il Dott. Donno del DISAFA hanno relazionato sulla realizzazione degli impianti di gelso, sulle potature e sulla valutazione dei prodotti della filiera foglia e frutto. Nel secondo intervento la Dott.ssa Biasato, dell'Unità di Produzioni Animali del DISAFA, ha riportato i risultati ottenuti sulle performance e sulla qualità della carne di coniglio alimentato con diete a base di foglie di gelso (Foto 4).

Successivamente il dott. Alessio Saviane del CREA ha riassunto il supporto effettuato alle aziende del progetto per quanto riguarda l'allevamento del baco da seta e la valutazione qualitativa dei bozzoli.

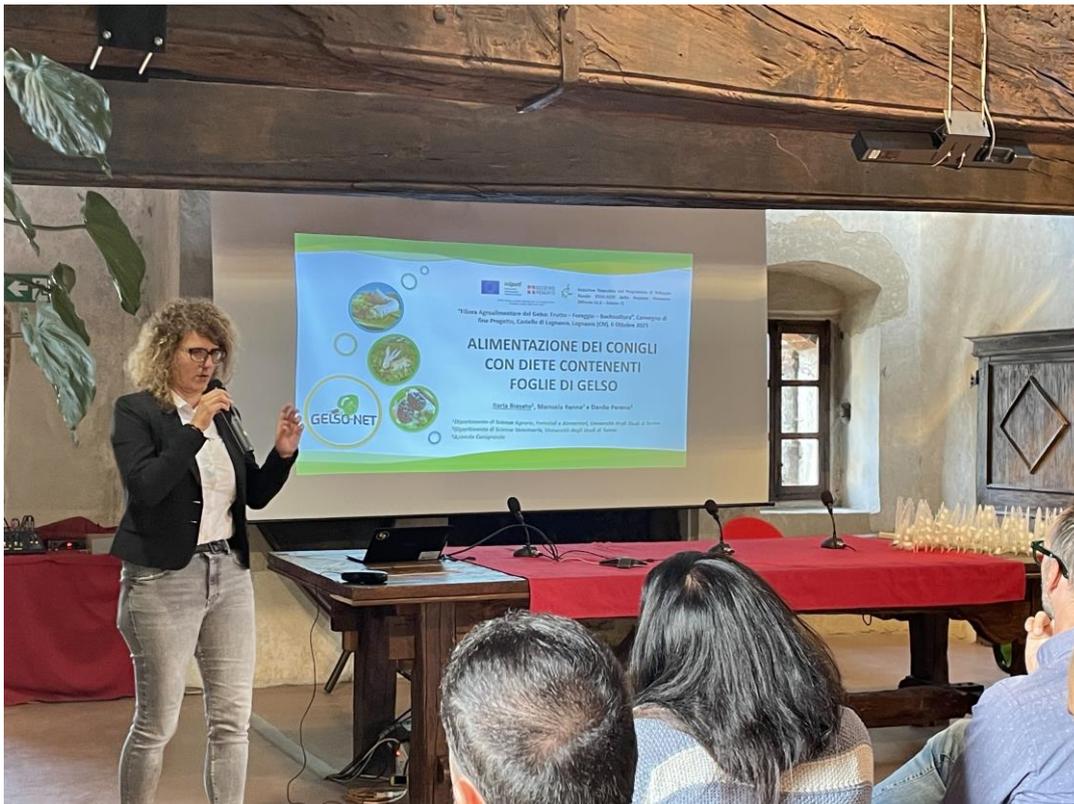


Foto 4. La prof.ssa I. Biasato (UNITO) presenta i risultati delle performance e sulla qualità della carne di coniglio alimentato con diete a base di foglie di gelso



Foto 5. Il dott. A. Saviane (CREA) riassume il supporto effettuato alle aziende del progetto

Lalloni Letizia, di Agrimontana, ha infine relazionato sulla trasformazione dei sorosi in confettura che, come precedentemente detto, è stata offerta ai partecipanti al convegno (Foto 6).



Foto 6. La dott.ssa L. Lalloni (Agrimontana) relaziona sulla trasformazione dei sorosi e la preparazione della confettura Extra di More di Gelso.

Particolarmente interessante è stato il momento in cui le aziende del progetto, moderate da Alessandro Boniforte (AStudio), hanno raccontato la loro esperienza all'interno del progetto Gelso-Net, evidenziando sia gli aspetti positivi che le criticità riscontrate (Foto 7). Tutte le aziende coinvolte hanno sottolineato quanto l'interazione e la collaborazione siano state fondamentali, in particolar modo quando è stato intrapreso il nuovo percorso. Analogamente, hanno sottolineato come le azioni del PSR abbiano consentito di conoscere realtà e possibilità di valorizzazione nuove, di valutarne la fattibilità nelle proprie aziende, nonché di concretizzarle.



Foto 7. Le aziende del progetto (Cunigranda, Az. Agr. La Maurina, Az. Agr. Vallino A., Az. Agr. Villa Colle Fea, Az. Agr. Mellano M, Agrimontana) si raccontano.

A fine mattinata è intervenuta la Dott.ssa Antonella Labbate, ricercatrice presso il CNR di Bari, Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante. Il suo gruppo di ricerca si sta occupando della rigenerazione sostenibile del territorio salentino colpito da Xylella e nello specifico dello studio di possibili colture alternative all'ulivo. In questo momento stanno valutando impianti di gelso, non solo per fini di bachicoltura, ma anche come foraggio. Grazie ad un nostro articolo pubblicato su Agronotizie "Gelsicoltura ed economia circolare" è venuta a conoscenza del progetto Gelso-Net e ci ha contattato per avere informazioni relative al gelso. Dopo numerosi confronti avvenuti durante il periodo di svolgimento del progetto, Antonella ha partecipato al convegno presentando l'esperienza salentina ed auspicando una collaborazione e sinergia futura con il Piemonte (Foto 8).



Foto 8. Dott.ssa Antonella Labbate (CNR - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante (Bari).

La Dott.ssa Biasato ha preparato e sottoposto ai partecipanti al convegno un sondaggio relativo al consumo della carne di coniglio tramite la piattaforma WOOCCLAP; i presenti hanno mostrato grande interesse e partecipazione (Foto 9).



Foto 9. Sondaggio relativo al consumo delle carni di coniglio (WOOCCLAP – Prof.ssa I. Biasato).

Infine, il Prof. Brugiapaglia del DISAFA, ha spiegato l'importanza dell'analisi sensoriale dei prodotti derivanti da prove di alimentazione con l'utilizzo di alimenti innovativi in modo da verificare il maggiore o minore gradimento da parte del consumatore (Foto 10).



Foto 10. Il prof. A. Brugiapaglia illustra l'analisi sensoriale che i partecipanti si apprestano a svolgere.

In questo caso sono stati preparati due assaggi di carne di coniglio di cui uno allevato con mangime tradizionale e uno con dieta a base di foglie di gelso (Foto 11). I partecipanti al convegno hanno così potuto valutare la qualità delle carni per mezzo di una scheda di valutazione di gradimento (Allegato 3: scheda di valutazione), e dichiarare la loro preferenza.



Foto 11. Preparazione analisi sensoriale e assaggi.

L'evento si è concluso con un buffet servito a tutti i partecipanti (Foto 12).



Foto 12. Buffet offerto ai partecipanti.