166 a.2020

Verona, 26 novembre

**Comunicato stampa**

**“La ricerca continua”**

**Da una call del Magnifico Rettore nasce una raccolta di video per raccontare**

**i risultati e i progetti della ricerca dell’Università di Verona al grande pubblico**

**La ricerca continua. È questo lo spirito con cui l’Università di Verona, nonostante l’attuale emergenza sanitaria e in occasione della Notte Europea della Ricerca propone una nuova iniziativa per continuare a dialogare con la scuola, le giovani, i giovani e la comunità cittadina. Lo fa, per l’occasione, raccontando la ricerca scientifica, che nasce nelle aule e nei laboratori Univr e che, grazie al trasferimento tecnologico, entra nella vita delle persone per migliorarne la qualità.**

Dopo aver riempito per 15 anni le piazze delle principali città europee di milioni di ricercatrici e ricercatori, venerdì 27 novembre, l’appuntamento internazionale si terrà online. L’Ateneo in quella data lancerà sul proprio sito [www.univr.it](http://www.univr.it) due racconti della ricerca condotta dai suoi scienziati e dalle sue scienziate. Dall’idea al percorso che l’ha resa realizzabile, dai risultati raggiunti alle nuove prospettive che questi aprono, Roberta Capitello docente di Economia ed estimo rurale e Maurizio Ugliano, docente di Scienze e Tecnologie alimentari in veste di coordinatori dei team di scienziati impegnati nei due progetti, presenteranno i propri lavori in un video istituzionale pensato e realizzato per il grande pubblico. "Suschoice” è il titolo del video in cui Capitello fa una sintesi di un progetto, lungo tre anni, alla scoperta delle abitudini alimentari e delle preferenze di ragazzi e ragazze di Italia, Norvegia, Romania e Germania, giovani sempre più consapevoli e informati che quando consumano sono attenti alla sostenibilità ambientale e sociale. Ugliano racconta i risultati delle collaborazioni scientifiche internazionali del gruppo del dipartimento di Biotecnologie da cui hanno preso vita progetti di ricerca sulla promozione e valorizzazione dei territori italiani attraverso lo studio dell'aroma dei loro vini.

Il video non è che il primo di una più ampia raccolta di racconti della ricerca in Univr; il risultato di una call con cui il Magnifico Rettore, Pier Francesco Nocini, ha invitato ricercatrici e ricercatori a segnalare progetti, prodotti e iniziative da comunicare e condividere con la città e il territorio in cui l’università vive e di cui è espressione.

“La ricerca continua” anche nella sede distaccata di ateneo, nel Polo scientifico didattico studi sull’impresa di Vicenza, dove sempre alcuni docenti saranno tra i protagonisti, venerdì 27, della **“**[2° Notte della Ricerca. Contagiati di Sapere](https://www.comune.vicenza.it/fotonot/266681-programma_depliant_notte_della_ricerca_2020.pdf)**!” nata dalla collaborazione tra numerose realtà del territorio e non solo, tra cui** la Biblioteca civica Bertoliana, l’Accademia Olimpica e la Fondazione Studi Universitari di Vicenza**. Due i webinar**, in programma alle 10 e alle 15 e p**roposti a studentesse e studenti delle scuole secondarie di secondo grado della città durante i quali** Edoardo Demo, Riccardo Fiorentini, Giorgio Mion, Paola Signori e Angelo Zago affronteranno il tema **“L’impresa di fare impresa”. Un viaggio alla scoperta delle vecchie e nuove sfide del fare impresa, dall’ internazionalizzazione all’innovazione, per approdare alle nuove frontiere della sostenibilità ambientale e sociale.**

**Le ricerche**

"**SUschoice - Towards Sustainable Food and Drink choices among European Young Adults: Drivers, Barriers and Strategical Implications** è un progetto finanziato dall’Unione Europea tramite la rete internazionale SUSFOOD2-ERA-Net e le autorità nazionali dei quattro paesi oggetto di studio, Italia, Norvegia, Romania e Germania. I partner del progetto sono, infatti, il Dipartimento di Economia Aziendale dell’Università di Verona, capofila per l’Italia, Western Norway University of Applied Sciences, Mohn Centre for Innovation and Regional Development, Bergen, Norvegia, Department of Business Administration and Market Research, Geisenheim University, Geisenheim, Germania e The Bucharest University of Economic Studies, Bucarest, Romania.

Il progetto affronta il tema della sostenibilità dal punto di vista delle scelte alimentari e intende studiare le preferenze a tal riguardo da parte della generazione giovane europea. L’obiettivo è di comprendere a fondo il processo decisionale e il contesto di mercato e sociale in cui le scelte alimentari si formano.

Il progetto è triennale. Nei primi due anni si sono investigati, e confrontati, i quattro paesi coinvolti nel progetto in relazione alle politiche alimentari e sostenibilità attuate, all’informazione divulgata attraverso i quotidiani e alle opinioni delle principali istituzioni e organizzazioni delle filiere agroalimentari.

Sono stati svolti dei focus group con persone giovani in merito alle loro abitudini di consumo e attraverso tecniche di interviste in profondità è stata raccolta la loro opinione in merito a ciò che imprese e autorità pubbliche dovrebbero fare per spingere le nuove generazioni verso un’alimentazione più sana, ecologica ed etica.

Come ultimo anno di attività, il team internazionale sta per lanciare un sondaggio via questionario online con il quale si svolgeranno oltre 5.000 interviste. Saranno condotti degli esperimenti di scelta alimentare rispetto alla spesa quotidiana di frutta, formaggi e bevande. Saranno proposti diversi prodotti e diverse tipologie di informazione legate alla sostenibilità per analizzare come le persone giovani reagiscono ai diversi scenari di acquisto e quanto sono disposti ad impegnarsi per alimenti di tipo sostenibile.

.

**Vino e territorio – progetto del dipartimento di Biotecnologie**

La tipicità sensoriale dei vini, cioè la loro capacità di esprimere caratteri sensoriali riconducibili a modelli di riferimento riconosciuti dai consumatori, rappresenta un elemento di grande valore nella filiera vitivinicola. La tipicità aromatica è probabilmente l'elemento maggiormente tipizzante di un vino, e ad essa si associa spesso la capacità di un vino di esprimere un 'senso del luogo' inteso come insieme di caratteri olfattivi fortemente associati al luogo di provenienza. Tale senso del luogo racchiude la suo interno il contributo di differenti elementi quali la varietà di uva, le caratteristiche geoclimatiche dei vigneti di provenienza, l'insieme delle pratiche viticole ed enologiche impiegate.

Il lavoro del gruppo di ricerca di ateneo, a carattere prevalentemente chimico, si propone di identificare la natura delle sostanze coinvolte in tali caratteri di tipicità aromatica e di sviluppare strategie di vinificazione finalizzate alla loro gestione in differenti tipologie di vino.

Nell'ambito di tali attività le ricercatrici e i ricercatori del dipartimento di Biotecnologie hanno recentemente messo in evidenza l'importanza di alcuni processi che portano, durante la maturazione dei vini rossi della Valpolicella, alla comparsa di intensi e caratteristici odori mentolati e di tabacco. Essi si originano a partire da sostanze presenti nei vini giovani, ma aventi odori di natura floreale. Più di recente il tema scaligero ha identificato l'origine della nota aromatica balsamica di alcuni vini Lugana, che sembrerebbe essere caratteristica dello stile di alcuni produttori.

**Area Comunicazione - Ufficio Stampa e Comunicazione istituzionale**

M. 366 6188411 - 335 1593262

Email: ufficio.stampa@ateneo.univr.it