

Conoscere meglio la stazione di ricerca a Liebefeld e Posieux

Molte scoperte per il settore carneo grazie ad Agroscope

Da alcuni anni si è stabilito un rapporto consolidato tra l'Unione Professionale Svizzera della Carne (UPSC) e la stazione di ricerca Agroscope Liebefeld-Posieux, spesso chiamata con la sigla «ALP». Un tempo l'istituzione era incentrata in prevalenza sui criteri del settore lattiero, mentre oggi essa esegue anche delle ricerche per l'economia carnea. Ciò si traduce in un vantaggio per tutto il nostro settore.

In occasione delle ultime due edizioni della fiera professionale Mefa, Agroscope era presente allo stand dell'UPSC con una delegazione i cui protagonisti di allora sono ben noti nella nostra Unione. Uno di essi è l'attuale direttore UPSC Dr. Ruedi Hadorn, al quale si deve la creazione della specializzazione Carne all'interno della stazione di ricerca, che egli ha trasformato in una vera e propria sezione; l'altro è Stefan Schlüchter, nella funzione di consulente per la carne e attualmente mastro macellaio con attività propria a Dürrenroth (BE).

Le precisazioni di cui sopra hanno una rilevanza significativa in quanto i rapporti tra l'UPSC ed il team di ricercatori sono preziosi ed hanno consentito di creare negli ultimi anni una cooperazione fondata tra l'ALP ed il nostro Centro per la formazione ABZ di Spiez. È inoltre innegabile che la precedente funzione di Stefan Schlüchter quale insegnante professionale abbia accentuato favorevolmente il suo impegno personale nella collaborazione tra le due istituzioni. Il legame che unisce tuttora il direttore Hadorn alla ricerca sulla carne assicura a lungo termine i vantaggi derivanti dalla continuità di questa preziosa collaborazione.

Da questa introduzione appare evidente che Agroscope Liebefeld-Posieux merita una notorietà ben più ampia di quella attuale, limitata al settore della carne. Con la seguente intervista al direttore di Agroscope Dr. Michael Gysi intendiamo proprio andare in questa direzione.

«Carne e commestibili»: In base alle stime, l'importanza economica della carne nel settore agricolo equivale ad un quarto del totale. Come sono ripartite le risorse all'interno di Agroscope?

Dr. Michael Gysi: Come noto ci troviamo in una fase di cambiamento. Negli anni 2012/13 verrà riveduto il concetto di ricerca, che sarà nuovamente inserito in un ciclo di quattro anni. Soltanto allora verrà stabilita una ripartizione definitiva delle risorse all'interno di Agroscope.

Come noto, la Confederazione deve attuare un programma di risparmio. Vi sono delle conseguenze per l'ALP?

Certamente, vedo delle conseguenze dirette, perciò abbiamo già reagito con saggia lungimiranza. Abbiamo venduto il caseificio sperimentale di Uettiligen, stipulando con il casaro un accordo in base al quale, se è necessario, possiamo continuare a fare dei lavori di ricerca in questo ambito. Del resto, una cooperazione analoga è già in atto con l'ABZ di Spiez e mi sembra che sia ben riuscita.

L'unificazione delle imprese agricole di Grange-neuve e Posieux è già prevista e promette delle sinergie; in questo modo si può fare la ricerca risparmiando sui costi ma senza metterne a rischio l'esistenza. Occorre inoltre prestare la massima attenzione alla compatibilità sociale della ristruttu-



Michael Gysi, direttore dell'ALP, Dr. sc. nat. ETH, MBA HSG, responsabile della sezione Pianificazione e Risorse di Agroscope.

razione: le conseguenze per il personale devono essere limitate al minimo indispensabile.

Come nascono i temi della ricerca e quali sono i principi per le decisioni?

L'ALP ha un legame diretto con la pratica e si avvale dei servizi di gruppi di esperti. Un forum denominato «weisse Linie» («linea bianca») è dedicato alle questioni che riguardano il latte, mentre alla carne è dedicato il forum «rote Linie» («linea rossa»). Dei professionisti pratici scelti da questi forum vengono integrati direttamente nei team di ricerca, sia nel ruolo di consulenti sia come incaricati di porre le domande. È così che, fin dal principio, le esigenze concernenti i temi e le basi per le decisioni si definiscono su un piano di competenze sostanziali.

Come si può immaginare l'applicazione delle scoperte dell'ALP nella pratica?

I gruppi di ricerca hanno il compito di trasmettere le conoscenze tramite conferenze, articoli sui giornali e interviste. Non è ammissibile conservare gelosamente le scoperte e le esperienze all'interno dell'ALP come fossero un tesoro segreto. Gli ambienti interessati, come anche l'economia carnea, devono poter partecipare ai vantaggi procurati dalla ricerca.

Stefan Schlüchter, attualmente mastro macellaio con attività indipendente, era consulente per la carne all'ALP. Il suo posto è stato lasciato vacante. S'intende forse rinunciare alla consulenza?

È vero, la posizione del consulente per la carne è stata abolita, ma non per questo si rinuncia alla consulenza. Tuttavia, l'attività di consulenza è ora limitata soltanto alle necessità. In questi casi facciamo capo all'outsourcing, cioè ricorriamo alle prestazioni specifiche di terzi. Con questo sistema l'ALP non deve rinunciare ad alcuna prestazione e riesce, al tempo stesso, ad eseguire il mandato di risparmio ordinato dalla Confederazione, risp. dall'UFAG. Del

resto Helena Kneubühler e Pius Eberhard hanno già stabilito dei contatti con numerosi macellai-salumieri in occasione dell'ultima Mefa. Entrambi garantiscono anche in futuro delle informazioni competenti in merito alla carne.

Per concludere, sarebbe interessante sapere quali sono, secondo lei, i punti di contatto più importanti con l'economia carnea.

In linea di massima è nostra intenzione fare in modo che i macellai possano approfittare delle scoperte. L'esempio più recente è l'articolo pubblicato sul vostro giornale dell'Unione, dove si descrive la produzione della salsiccia di Lione con una minore aggiunta di sale. In questo caso appare evidente il collegamento tra la sicurezza del prodotto e la salute dei consumatori.

Signor Gysi, la ringraziamo per questa breve illustrazione in merito alla stazione di ricerca Agroscope Liebefeld-Posieux, anche se siamo consapevoli che le sue spiegazioni avrebbero potuto essere presentate più in dettaglio. Nella prossima edizione di «Carne e commestibili» pubblicheremo un contributo che si riferirà in modo specifico all'attività dell'ALP in materia di alimentazione, salute, sapori e obiettivi della ricerca.

Dal punto di vista dell'economia carnea è evidente che il lavoro di ricerca dell'ALP soddisfa le esigenze di tutte le imprese attive nel settore carneo, ma anche quelle dell'intera popolazione del nostro Paese. La stazione di ricerca esegue dunque un mandato pubblico su vasta scala. Le misure di risparmio cui si accennava nell'intervista, motivate con le esigenze di risparmio a livello della Confederazione, sono indubbiamente sensate, ma non si potranno ulteriormente inasprire senza generare una riduzione delle prestazioni: questo effetto sarebbe certamente l'ultima cosa che desiderano i consumatori svizzeri e i loro partner dell'economia carnea.

Per fortuna c'è l'ALP – oggi, domani, sempre!

Wö (ic)