

#IYM2023

Dr. Schär semina un mondo migliore preservando la biodiversità

VitaMi, un progetto per la valorizzazione e il recupero dei cereali minori

Postal – 29 giugno 2023



In occasione della proclamazione da parte della FAO del 2023 come Anno Internazionale del Miglio, Dr. Schär presenta VitaMi Varietà Italiane di Miglio, un progetto che si propone di sviluppare nuove varietà di miglio che saranno coltivate dagli agricoltori partner per produrre i prodotti Schär del futuro.

La biodiversità è una delle risorse più preziose della Terra. Ecco perché **Dr. Schär**, azienda leader nell'alimentazione senza glutine e per esigenze nutrizionali specifiche, **è impegnata a preservarla, proteggendo e promuovendo colture minori come il sorgo, il grano saraceno e il miglio.**

A oggi il 40% delle specie vegetali rischia l'estinzione. La rapidità dei cambiamenti climatici, la siccità, la deforestazione, l'urbanizzazione, l'inquinamento e la monocoltura intensiva sono tra le cause principali di questo impoverimento.

Un' **agricoltura sostenibile**, una **filiera controllata e priva di impatti negativi** sulle foreste e l'implementazione di **progetti di ricerca** volti al recupero di grani naturalmente privi di glutine sono tra gli elementi alla base della strategia messa in atto dall'Azienda altoatesina per contrastare l'emergenza climatica e seminare un mondo migliore. Un esempio concreto di questo approccio è **VitaMi – Varietà Italiane di Miglio – un progetto che mira a selezionare nuove varietà di miglio adattate alle condizioni climatiche occidentali.**

Il miglio è un cereale naturalmente privo di glutine, possiede un elevato contenuto di fibre, calcio e ferro; ha un ciclo agronomico breve; è resistente agli stress climatici (caldo e siccità), ai parassiti e alle malattie. Caratteristiche che lo rendono **una fonte alimentare nutriente e sostenibile ma anche un'opportunità per rispondere a diverse esigenze alimentari e sostenere la crescita economica.**

*“Oggi l'Italia e l'Europa in generale soffrono di condizioni climatiche sempre più critiche e il miglio è una coltura resiliente e adattabile - spiega **Ombretta Polenghi, Direttore Global Research & Innovation di Dr. Schär**- L'obiettivo che ci poniamo con VItaMi, è ottenere nuove varietà di miglio di alta qualità con caratteristiche agronomiche, tecnologiche e nutrizionali migliorate, da inserire in filiera, capaci di rispondere non solo alle nuove esigenze di un ambiente e di aree coltivabili in continua evoluzione ma anche ai bisogni dei nostri consumatori che devono seguire una dieta senza glutine. Un progetto che rafforza il nostro legame con il territorio, con l'ambiente e con la società”.*

Il progetto VItaMi ha avuto inizio nel 2020, con la prima realizzazione degli incroci tra varietà di miglio selezionate, e proseguito negli anni successivi con la coltivazione in serra di circa 6.000 linee di miglio derivanti da 4 differenti incroci e la selezione di 1.000 piante da portare in campo. Nel 2022 sono cominciate le prime prove in campo e le prime fasi di selezione e valutazione delle linee migliori. Un processo di analisi accurato e meticoloso che proseguirà anche nei prossimi anni con l'obiettivo di distribuire il primo seme agli agricoltori, partner di fiducia di Dr. Schär, nel 2025 e l'inserimento del seme nella filiera nel 2026.

VItaMi è solo l'ultimo dei numerosi progetti portati avanti dall'azienda a sostegno della biodiversità. Nel 2016, infatti, il Dr. Schär R&D Center ha promosso Re-Cereal, ideato per il recupero e la valorizzazione dei cereali minori. Nel corso degli anni, inoltre, l'azienda si è impegnata in diverse sperimentazioni varietali su colture minori prive di glutine, come il sorgo e il grano saraceno. In Polonia, sta lavorando per aumentare la presenza delle api nei campi e arginare il declino degli impollinatori. Infine, in collaborazione con il Centro di Ricerca Laimburg e con banche dei semi come CropTrust e Genebank Tyrol, ha creato Field100, uno dei campi con maggiore biodiversità mai coltivati.

“Abbiamo fatto grandi progressi e siamo orgogliosi di contribuire ogni giorno alla sostenibilità del nostro ambiente con prodotti di alta qualità, realizzati con ingredienti scelti e coltivati in armonia con il territorio - commenta **Hannes Berger, CEO di Dr. Schär**-. In Dr. Schär teniamo al benessere delle persone e del pianeta e continueremo ad impegnarci per perseguire la nostra missione.”

Contatti stampa:

Dr. Schär AG / SPA
Winkelau 9
39014 Burgstall / Postal
Italien

Stefania Cosimi
Telefon: +39 (0) 473 293 564
E-Mail: Stefania.Cosimi@drschaer.com

Weber Shandwick
Via Vigevano, 18
20141, Milano
Italia

Elisa Franchi
Telefono: +39 335 717 39 67
E-Mail: efranchi@webershandwickitalia.it

Ludovica Carluccio
Telefono: +39 335 679 23 57
E-Mail: lcarruccio@webershandwickitalia.it

Dr. Schär:

La nostra storia inizia nel 1922 in Alto Adige, nel cuore delle Alpi, con una visione: migliorare la vita delle persone con specifiche esigenze alimentari. Fin dalla sua fondazione, la prossimità al consumatore ha costituito la base del pensiero imprenditoriale della nostra azienda la nostra competenza chiave è la ricetta del nostro successo: conciliare un'alimentazione speciale con la gioia e il piacere di vivere. I nostri valori - responsabilità, progresso e prossimità - conferiscono all'azienda stabilità ed orientamento. Siamo un'azienda familiare con portata globale. Al gruppo Dr. Schär fanno capo 18 sedi in 11 paesi, con più di 1.600 dipendenti. I nostri prodotti sono disponibili in più di 100 paesi.

www.drshaer.com