

Fondazione Mach: un viaggio nell'eccellenza agricola trentina

scritto da Monika Walch | 30 Novembre 2023



Alla Fondazione Mach di San Michele all'Adige, incontriamo **Sergio Moser, Responsabile dell'azienda agricola, che ci introduce con passione al mondo della Fondazione.**

Chi meglio di lui può raccontarci le tante attività dell'Istituto, i suoi obiettivi, e farci comprendere il forte legame con i distillatori trentini? Studente della Fondazione e poi referente del laboratorio per il settore degli aromi e dei distillati, ha coordinato diversi progetti di ricerca insieme ai distillatori trentini.

Mach condivide conoscenza sin dal 1874. “Dal 1874 la Fondazione Edmund Mach opera nei settori chiave dell’agricoltura, dell’ambiente e dell’alimentazione con attività di ricerca, formazione e trasferimento tecnologico, che ne fanno un centro unico in Europa, proseguendo nel solco della preziosa eredità dell’Istituto Agrario di San Michele all’Adige”.

Gli intrecci costruttivi in Fondazione Mach. “Gli intrecci costruttivi sono rappresentati dalla sinergia tra le diverse attività sviluppate dall’ente: istruzione e formazione, ricerca e innovazione, trasferimento tecnologico e un’azienda agricola sperimentale che fa da supporto alla didattica e alla sperimentazione, oltre alle sue funzioni produttive con i suoi cento ettari coltivati a vite e melo e appezzamenti dislocati in diverse aree rappresentative del territorio. Una convivenza che è un punto di forza della Fondazione e che permette di dare risposte concrete al territorio in un’ottica “globale”, sfruttando da un lato il forte legame con il territorio e il mondo produttivo, e dall’altra lo scambio di conoscenze derivanti dalla collaborazione con cinquecentosettanta istituti ed enti internazionali”.

Le attività della Fondazione Mach all’insegna della conoscenza. “Il Centro Istruzione e Formazione eroga differenti livelli formativi, dall’istruzione secondaria tecnica, all’istruzione professionale e alla formazione post-secondaria. Il Centro Ricerca e Innovazione della Fondazione Edmund Mach svolge attività di ricerca scientifica, sviluppa tecnologie e promuove innovazione nei settori dell’agricoltura, della bioeconomia, dell’ecologia, della biodiversità, dell’ambiente e dell’alimentazione, mentre il Centro Trasferimento Tecnologico si occupa delle attività di sperimentazione, servizi e la consulenza a favore delle imprese del settore agro-forestale. I risultati delle ricerche vengono canalizzati verso le aziende produttrici, per creare opportunità di sviluppo e innovazione”.

Dal dialogo tra la Fondazione e i distillatori trentini la nascita dell'Istituto di Tutela della Grappa del Trentino. "È stata l'iniziativa di alcuni distillatori trentini negli anni '60, a far nascere il bisogno di alti criteri qualitativi nella distillazione. Dal dialogo con la Fondazione risultò un accordo di collaborazione, che portò alla stesura di un disciplinare di produzione volto alla tutela della grappa prodotta sul territorio. La costituzione dell'Istituto di Tutela della Grappa del Trentino fu un impegno autoimposto dei distillatori trentini verso questo disciplinare per garantire l'alto livello qualitativo dei loro prodotti.

Su questa spinta nascono i primi studi chimico-compositivi, per studiare con il gascromatografo, uno strumento allora all'avanguardia, le molecole odorose. Iniziò così un focus di ricerca sui distillati, che permise di migliorare sia la gestione delle vinacce che le fasi della distillazione. Furono i primi studi a livello nazionale sui distillati.

Oggi rimane fortissima la collaborazione tra la Fondazione e i distillatori trentini su molteplici temi".

La distilleria artigianale Mach un riferimento di sperimentazione. "Da quando è stata creata la distilleria artigianale in Fondazione i ricercatori ne sono stati ispirati sin da subito per sperimentare. Osservazioni su risultati migliorativi sono state negli anni sempre condivisi con i distillatori trentini e non solo.

La piccola dimensione della distilleria è ideale per assolvere alla primaria funzione didattica e per le sperimentazioni. L'obiettivo è di distillare grappe del territorio che possano costituire un riferimento di tipicità nel territorio. Nel magazzino delle grappe grezze si contano oltre sessanta partite singole in piccole vaschette, pronte per l'assemblaggio, per circa 4.000-5.000 bottiglie di grappe all'anno.

L'impianto di distillazione comprende un alambicco a bagnomaria di derivazione Tullio Zadra, e caldaia con riscaldamento a vapore diretto con agitatore assiale. Il duomo separato fa una prima deflessione, poi i vapori attraversano il barilotto del marmo, per ridurre l'acidità dei vapori.

La colonna di concentrazione modello Tullio Zadra funziona con il calore del vapore in arrivo e permette di arricchire nel distillato finale solo le sostanze aromatiche più gradevoli che rendono tipici i vari distillati".

Si rafforza il legame tra la Fondazione Mach e i distillatori. "La distilleria rimarrà un elemento fondamentale dell'attuale Fondazione svolgendo un'attività sperimentale e di ricerca, a supporto delle esigenze dei distillatori. Contemporaneamente verrà implementato il numero dei corsi. C'è ampia disponibilità di replicare seminari tecnici in collaborazione con l'Istituto di Tutela della Grappa del Trentino, a favore dei distillatori trentini".

L'invito ai festeggiamenti dei 150 anni dalla fondazione. "Nel 2024 si celebreranno i centocinquanta anni di fondazione. In onore della ricorrenza, il comitato organizzatore presieduto dal prof. Attilio Scienza sta organizzando una serie di convegni e iniziative che culmineranno con la cerimonia finale in programma il 28 settembre 2024".

