

# L'agroalimentare accelera sulla ricerca

In Emilia-Romagna via libera a fondi europei per 13 progetti della Rete Alta Tecnologia: **11 milioni di euro e circa 150 nuovi ricercatori**

L'agroalimentare si sposa sempre più con lo sviluppo hi-tech e dei 40 progetti di ricerca industriale approvati dalla Regione con un finanziamento di 35 milioni di euro, ben 13 riguardano la filiera agricola a cui sono destinati 11 milioni, con contributi che vanno da oltre 500mila euro a 1 milione.

Circa 150 tra ricercatori e contrattisti lavoreranno nei Centri della Rete Alta Tecnologia e nelle 45 imprese che mettono a disposizione i loro laboratori. Un'ottima performance, se si considera che il bando sui progetti finanziati con le risorse europee del Por Fesr 2014-2020 in Emilia-Romagna darà un posto di lavoro a 490 scienziati suddivisi in 13 progetti "agricoli", 10 che riguardano salute e benessere, 9 meccatronica e motoristica e 4 rispettivamente edilizia e cultura. La Rete è un network di Centri universitari e pubblici che nelle province hanno sede in gran parte nei tecnopoli.

## Laboratori al lavoro per due anni

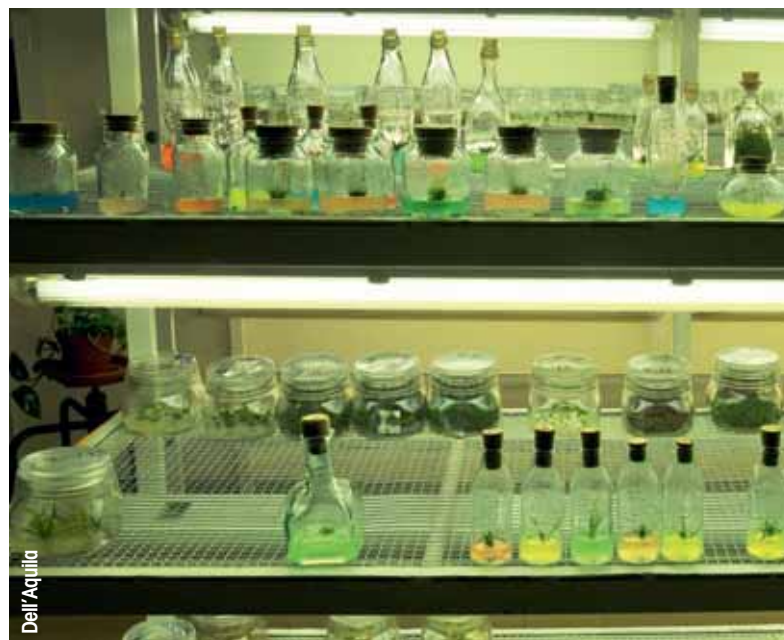
Al termine delle sperimentazioni, i risultati potranno essere brevettati, utilizzati dalle imprese partecipanti o dar vita a start-up.

Con questo bando la Regione ha introdotto alcune novità. Prima di tutto, a ciascun progetto partecipano almeno due imprese, non direttamente destinatarie di finanziamenti, ma nei cui laboratori la sperimentazione si fa concreta, con ricadute sul campo, trasversali e su tutta la filiera produttiva. In secondo luogo, poiché si tratta di ricerca industriale e non accademica, i progetti, come indicato dalla Commissione europea, devono sviluppare tecnologie la cui fattibilità sia già stata dimostrata; riguardare la validazione in laboratorio e la realizzazione in ambiente industriale.

L'obiettivo è favorire lo sbocco in impresa dei ricercatori, con una ricaduta concreta delle spe-

rimentazioni di filiere e distretti. Sfolgiando la graduatoria, si trovano i settori più tradizionali come il Parmigiano con prodotti per nuove fasce di consumatori e la filiera del suino, per una produzione sostenibile di carne e salumi. Il primo ha come capofila Crpa, il secondo è

OLGA CAVINA



Dell'Aquila

## START UP, DALLA REGIONE OLTRE 6 MILIONI: DOMANDE FINO AL 30 SETTEMBRE 2016

Anche le start-up agroalimentari beneficeranno di contributi. Dal 21 marzo al 30 settembre 2016 micro e piccole imprese emiliano-romagnole possono partecipare al bando promosso dalla Regione e finanziato con sei milioni di euro nell'ambito del Programma operativo Fesr 2014-20. Interessa società di capitali, incluse Srl uninominali, consorzi, società consortili, cooperative. Per i progetti di avvio attività possono presentare domanda le imprese costituite successivamente al 1 gennaio 2013; per le espansioni di start up già avviate, quelle costituite dopo il 1 marzo 2011. Domande esclusivamente online sul sito Por Fesr 2014-2020 [regione.emilia-romagna.it/fesr](http://regione.emilia-romagna.it/fesr)



guidato dalla Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari (Ssica) di Parma. Il progetto guidato da Ciri-Agro dell'Università di Bologna, invece, studia come ottenere nuovi alimenti da sottoprodotti della lavorazione del pomodoro e del grano, in collaborazione con importanti aziende del settore.

### *Agricoltura di precisione, vitivinicolo, packaging, risparmio idrico*

L'agricoltura di precisione è al centro del progetto guidato da Crpv, mentre gli scarti della lavorazione del vino possono diventare prodotti salutistici con Terra&Acqua Tech dell'Università di Ferrara.

## NEL RAVENNATE NASCE L'AZIENDA AGRICOLA DEL FUTURO

Si trova nelle campagne di Lugo (Ra), la Future Food Farm, una fattoria, dove da quest'anno si producono grani antichi e poco utilizzati, come il sorgo nero, il Senatore Cappelli, il grano taranico, il monococco verna, tutti macinati integralmente con un mulino a pietra e successivamente commercializzati. Al termine della lavorazione, le paglie di scarto non vengono buttate, ma trasformate in substrato per far crescere funghi edibili e bioplastiche chitinose utili come sostituti della plastica per il packaging. È una delle idee del Future Food Institute degli imprenditori Sara Roversi e Andrea Magelli, nato a Bologna nel 2014 con l'obiettivo di formare nuove generazioni di innovatori e imprenditori nella filiera agroalimentare. La nuova fattoria è stata presentata da Sara Roversi al convegno bolognese "L'eredità di Expo per l'agricoltura emiliano-romagnola" (vedi articolo alle pagg. 8-9). Il progetto vede due nuovi partner: Alessandro Roversi, già socio di You Can Group e Pierluigi Santoro, agronomo e fondatore di The Algae Factory.

Punta a trasformare l'Emilia-Romagna in un riferimento internazionale dell'innovazione sostenibile della filiera vitivinicola il lavoro coordinato da Biogest-Siteia Modena e Reggio Emilia: dal telerilevamento della maturazione dei grappoli a strategie di risparmio energetico, alle novità in cantina come l'introduzione di chitosani o resine a scambio al posto dei solfiti. La nutrizione minerale di precisione del vigneto è al centro dello studio guidato dal Centro di telerilevamento Crast di Piacenza.

Avranno invece fondi per studiare prodotti alimentari in grado di prevenire le intolleranze, a partire da frumenti a basso impatto verso la predisposizione genetica alla celiachia, i ricercatori di Siteia Parma.

Lo sviluppo di un'irrigazione "intelligente" che consenta risparmi idrici nelle coltivazioni intensive della pianura è l'obiettivo del lavoro che vede capofila Cidea Parma.

Una macchina prototipo per imballaggi ecosostenibili biodegradabili e compostabili, da testare con le aziende partner, sarà messa a punto dal gruppo guidato da Ciri-Agro Bologna con l'obiettivo di individuare sistemi che aumentino la *shelf life* e la stabilità dei prodotti senza ricorrere a conservanti e antiossidanti.

Di tecnologie di costruzione e nuovi materiali per l'industria alimentare si occuperanno i ricercatori di Siteia Parma mentre l'Università di Bologna è capofila del progetto che interviene sui processi termochimici e l'uso delle biomasse di scarto.

### *Al centro il territorio*

I 13 progetti coinvolgono, oltre agli enti capofila, un'ampia rete di laboratori, in qualità di partner, quali Crpa lab, i Centri per la ricerca agroalimentare delle Università di Bologna e Parma, Biogest-Siteia dell'Università di Modena e Reggio-Emilia, il Centro per la meccanica avanzata dell'Ateneo bolognese, quello di oncologia molecolare di Parma, Enea, Intermech ed Ecor Campus dell'Ateneo di Modena e Reggio, Reggio-Emilia Innovazione, Ciri-Ea (Unibo), Energia-Ambiente di Piacenza, il Consorzio di bonifica del Canale emiliano-romagnolo. Coinvolti anche Confindustria Emilia-Romagna ricerca, Cipack (Università di Parma), Biopharmanet-Tec Parma, l'azienda sperimentale Tadini di Piacenza, Cidea Bologna e il Centro sui materiali ceramici del Cnr. ■

Info: [regione.emilia-romagna.it/fesr](http://regione.emilia-romagna.it/fesr)