



## FOOD CROSSING DISTRICT

Il progetto si inserisce nel sistema produttivo agroalimentare della Regione Emilia-Romagna, interessando attività di sviluppo di una filiera agroalimentare integrata e sostenibile, caratterizzata dalla valorizzazione dei sottoprodotti e degli scarti.

### CAPOFILA



ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA  
CENTRO INTERDIPARTIMENTALE  
DI RICERCA INDUSTRIALE AGROALIMENTARE

### CIRI AGRO

*Coordinatore, Responsabile Scientifico :*  
Prof.ssa Tullia Gallina Toschi

### PARTNER



Agenzia nazionale per le nuove tecnologie,  
l'energia e lo sviluppo economico sostenibile



### ENEA-LEA

*Responsabile Scientifico :*  
Ing. Simona Scalbi

### IMPRESE PARTECIPANTI



The Italian Food Company. Since 1877.

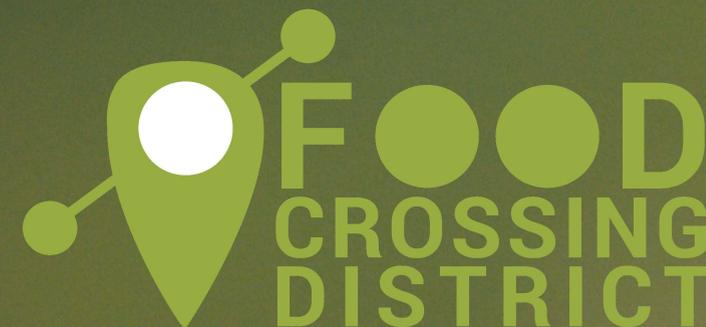


### CONTATTI

[www.foodcrossingdistrict.it](http://www.foodcrossingdistrict.it)

[info@foodcrossingdistrict.it](mailto:info@foodcrossingdistrict.it)

MAURIZIO GUERMANDI



**SIMBIOSI INDUSTRIALE:  
DUE NUOVI ALIMENTI  
DA SOTTOPRODOTTI E  
UNA MAPPA DELLE  
RELATIVE ECONOMIE  
CIRCOLARI IN  
EMILIA ROMAGNA**

Il progetto Food Crossing District è co-finanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale Por Fesr 2014-2020 della Regione Emilia-Romagna





## STATO DELL'ARTE

Il settore agroalimentare genera quantità rilevanti di sottoprodotti e scarti, lo smaltimento dei quali produce impatti ambientali ed economici negativi.

L'attenzione delle politiche europee alla sostenibilità richiede uno sforzo creativo di valorizzazione di quanto utilizzabile, perché dotato di valore aggiunto, mediante innovazione tecnologica (processi biotecnologici **verdi**) e di sistema (**simbiosi industriale**) per aumentare la competitività delle imprese e creare **nuove opportunità di lavoro**.

Un approccio di questo tipo applicato alla filiera agroalimentare di un determinato territorio permette di progettare un **riuso sistematico** delle risorse, minimizzando i prelievi dall'ambiente e favorendo la creazione di un mercato di risorse e servizi secondari.

## IL PROGETTO

**Food Crossing District** individua soluzioni per il riutilizzo e la valorizzazione di sottoprodotti agroalimentari.

Il progetto riunisce i laboratori di ricerca industriale CIRI AGRO, con esperienza su prodotti e processi dell'agroalimentare, ed ENEA-LEA, con competenze inerenti la simbiosi industriale e lo studio dell'ecocompatibilità mediante *Life Cycle Assessment* (LCA). I laboratori lavorano in sinergia con due importanti aziende del territorio, Casalasco e Barilla, per individuare soluzioni reali volte al massimo utilizzo dei prodotti alimentari. Food Crossing District sviluppa anche **una mappa dinamica georeferenziata delle economie circolari** delle due filiere alimentari, per individuare possibili sinergie di sistema.

## OBIETTIVI

- Impiego e valorizzazione di sottoprodotti dell'industria agroalimentare e conserviera attraverso **l'ottimizzazione dei processi produttivi con tecnologie sostenibili** ed a basso impatto ambientale: la co-frangitura di olive e pomodoro; la disoleazione di crusca e cruschetto;
- Ottenimento di **nuovi prodotti** funzionali e con **caratteristiche nutraceutiche**;
- Implementazione di **percorsi di simbiosi industriale** che contribuiscano significativamente al miglioramento della **competitività delle imprese**, migliorino le sinergie territoriali, gli aspetti logistico-economici correlati e la **comunicazione** tra imprese e centri di ricerca.

