

CESENATODAY

La grande vitalità della ricerca agroalimentare emiliano romagnola

L'auspicio finale, a conclusione del workshop, è stato quello di un ruolo sempre più attivo del comparto imprenditoriale, non solo in termini di ricaduta della ricerca, ma specialmente nella fase di proposta delle esigenze e dei bisogni di innovazione

Redazione

01 febbraio 2017 17:20



Food Innova è stata anticipata da tre interessanti pre-conferenze, svoltesi martedì. Il primo ha avuto come tema "Core Organic Plus Projects dissemination workshop Ecoberries SusOrganics", durante il quale Core Organics, organizzazione che gestisce azioni di ricerca in ambito biologico, ha presentato i risultati di due progetti europei di ricerca cofinanziati dal Ministero delle Politiche Agricole (Ecoberries e Sus Organics), entrambi legati alle produzioni frutticole. A seguire si è tenuto un seminario formativo tenuto da Elsevier, prestigiosa casa editrice in ambito scientifico finalizzato alla scrittura di articoli di successo in ambito scientifico, con particolare riferimento all'etica della pubblicazione.

Il secondo evento, promosso da Casa Artusi ha sviluppato il tema "Gastronomy: tradition and innovation. Practical demonstration and explanation of typical regional food", puntando, tramite dimostrazioni pratiche alla valorizzazione di prodotti tipici del territorio, con la presenza dell'associazione le "Mariette", del famoso chef Paolo Teverini (vicepresidente dell'associazione Chef to Chef) e della delegazione di Cesena dell'Accademia Italiana della Cucina. Certamente l'iniziativa più rilevante è stata quella promossa unitamente da Centuria e Aster relativa alla presentazione dei progetti di ricerca cofinanziati dalla Emilia Romagna in ambito agroalimentare, all'interno del Por Fesr 2014-2020, il cui titolo recitava "La ricerca nel piatto: nuove ricette per un'industria agroalimentare sicura e sostenibile".

Il primo messaggio forte e chiaro emerso dal workshop è senza dubbio la varietà dei progetti in campo e l'ottima sinergia fra il sistema delle organizzazioni di ricerca (29 enti) e il comparto delle imprese (ben 57 coinvolte nei vari progetti), in merito alla ricaduta della sperimentazione sui livelli produttivi, un nodo cruciale per il raggiungimento degli obiettivi strategici di tutte le attività cofinanziate dalla Regione. Tre sono stati gli ambiti in cui insistono i progetti regionali: in primo luogo i nuovi concetti di agricoltura di precisione finalizzata alla sostenibilità ambientale e all'ottimizzazione delle risorse. Di rilievo Mo.Re. Farming (illustrato da Gianluca Barchi, Crpv) che punta alla creazione di una piattaforma dati, raccolti tramite sistemi avanzati (droni, sensori a terra, mappe satellitari, trappole con telecamere) al fine di rendere disponibile all'agricoltore un servizio di monitoraggio permanente, finalizzato alla creazione di sistemi di precision farming.

Nutrivigna (Stefano Poni, Crast) punta, invece, ad "efficientare" le risorse e ad impattare meno sull'ambiente nella fase di concimazione del vigneto; un'operazione possibile tramite screening sullo stato nutrizionale delle piante, per concimare al momento giusto e solo quando ce n'è bisogno, Matteo Busconi (Biodna) si è soffermato su Genbacca, un progetto finalizzato all'individuazione di nuovi genotipi di vite e pomodoro da industria, che presentino caratteristiche quali la precocità produttiva, le riduzioni di quote di scarto, l'adattabilità ai mutamenti climatici e alle nuove tipologie di impianto. Aladin (presentato da Renzo Valloni, Cidea) prende in esame l'irrigazione, nell'ottica della precisione, su mais e pomodoro, integrando innovazioni tecnologiche (rilevazioni tramite droni leggeri, sensori a terra) con possibilità di monitoraggio da remoto per individuare le reali esigenze idriche dei terreni (tramite la piattaforma Irrinet) e meccaniche (attrezzature con centraline rilevatrici dati, in grado di irrigare in modalità intelligente). Andrea Antonelli (Università di Reggio Emilia) si è soffermato sul progetto Sostinnovi, finalizzato all'innovazione in campo vitivinicolo, con telerilevamento, valorizzazione dei sottoprodotti (per realizzazione di bioplastiche, produzione di energia), monitoraggio della fermentazione e, in cantina, processi per la diminuzione di additivi e studi per la realizzazione di nuovi prodotti a basso contenuto alcolico per incontrare il gusto del consumatore.

Si è poi passati all'analisi di altri progetti in merito alle tecnologie per la sicurezza alimentare e la salute, a partire da Parent (illustrato da Elena Bortolazzo, Crpa), relativo alla ricerca di nuovi prodotti collegati al Parmigiano Reggiano, fra cui un formaggio a breve stagionatura senza lattosio, formulati di estratti funzionali per categorie di consumatori (bambini, sportivi, anziani), studio del progetto di liofilizzazione e definizione di un Parmigiano Reggiano a basso contenuto di sale. Smartwheet (Stefano Sforza, Siteia Parma) punta allo studio di varietà di frumento a basso impatto su persone con celiachia, tramite lo studio di varie tipologie di glutine, privilegiando quelle con contenuto minore: il progetto prevede anche una fase di verifica dei prodotti sperimentali tramite il supporto di gastroenterologi dell'Ospedale di Parma.

Roberta Virgili (Ssica) ha illustrato Green Charcuterie, azione finalizzata all'innovazione della filiera suina, al fine di produrre carni e salumi con impatto positivo sulla salute dei consumatori e alti livelli nutrizionali, senza perdere la gustosità tipica di tali produzioni. Con Innofruve (Piero Rocculi, CiriAgroalimentare) ci si pone l'obiettivo, nella filiera ortofrutticola, di studiare tecniche di frigoconservazione per varietà innovative, nuove puree di qualità con tecniche di conservazione non termiche, prodotti di 4a gamma e approfondimento sulla shelf life dei surgelati.

Santina Romani (Ciri Agroalimentare) ha presentato, invece, Ecopacklab, un interessante progetto finalizzato a realizzare packaging attivi e sostenibili, flessibili e multistrato, composti da fonti naturali ed enzimi, completamente biodegradabili, in grado di conservare qualità dei prodotti ed aumentare la shelf life. Microemiro (Alberto Amaretti, Ciri Agroalimentare) punta alla valorizzazione delle collezioni microbiche regionali, a supporto dell'industria agroalimentare: nello specifico il progetto prevede la realizzazione di un formaggio vegetariano/vegano, un secondo formaggio a basso contenuto di sale, studi per la salubrità di alcuni salumi, un miglioramento, in termini di salubrità, di alcuni salumi e di prodotti di 4° gamma. Alessandro Pironi (Sisteia) ha presentato Npfp ovvero un'azione per la realizzazione di nuovi macchinari a servizio dell'industria alimentare finalizzati a migliori livelli produttivi, efficienza energetica nei consumi, maggior pulizia nella lavorazione, introducendo sia materiali innovativi, che innovazione di processo.

La terza parte ha preso in esame la valorizzazione dei sottoprodotti, a partire da Valorbio (Lara Maistrello, Biogest- Siteia), grazie al quale ci si pone l'obiettivo di produrre biomateriali per uso agricolo (teli per pacciamatura e vasetti) tramite polline da allevamenti e scarti di potatura a contatto con insetti, quali mosche adulte, pupe e larve. Francesco

Basile (Ciri Ea) ha illustrato Termoref, ovvero un'azione innovativa di sviluppo di due processi termochimici, con l'utilizzo di sottoprodotti, al fine di ottenere un gas naturale sintetico equivalente al biometano, al fine di possibili utilizzi per la produzione di energia, in primis nell'ambito agricolo. Food Crossing District (Alessandra Bentini (Ciri Agroalimentare), invece, punta alla valorizzazione di bucce, semi, crusche e cruschelli, scarti della lavorazione del pomodoro e del grano, per ottenere nuovi prodotti alimentari tramite tecnologie a basso impatto ambientale: infine Valsovit (illustrato da Alessandro Massi, Terra&Acqua Tech) si pone l'obiettivo di trasformare gli scarti della filiera vitivinicola in risorse per l'industria, in ambito chimico, cosmetico, della biostimolazione e della difesa delle piante.

Per tutti i progetti illustrati è stato messo in evidenza anche da Marco Della Rosa (chairman dell'evento), Enzo Bertoldi (Aster) e Amaldo Dossena (Piattaforma Agroalimentare), quanto sia strategico il coinvolgimento delle imprese, che faranno seguire, alle fasi di ricerca e sperimentazione, un ulteriore step per la concretizzazione di quanto messo a punto in ogni ambito preso in esame. L'auspicio finale, a conclusione del workshop, è stato quello di un ruolo sempre più attivo del comparto imprenditoriale, non solo in termini di ricaduta della ricerca, ma specialmente nella fase di proposta delle esigenze e dei bisogni di innovazione.

I più letti della settimana

Amador **1** ingrandisce ancora e salva la "Filiera avicola molisana"

Il re dell **2** carpa Gimmi Baldinini lancia il monito alla politica: "Ci vorrebbe Putin in Italia"

Il minist **3** Dalenda ospite di Technogym: "Esempio unico di distretto 4.0"

Casa, ri **4** nde il mercato immobiliare: Cesena più cara di Forlì al metro quadro

Innovaz **5** e nella scuola primaria: a Cesena al via gli atelier creativi

Savignz **6** slitta al 31 marzo il termine ultimo per pagare la Tari 2016
