



Programma Regionale di Animazione – 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria

AGRIFOOD-INNETWORK 2018; Programma di Animazione 2016-2020 - RELAZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE

Programma pluriennale di animazione 2016-2020

AGRIFOOD
INNETWORK 2018

Relazione delle attività svolte

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria

Periodo di attuazione: Gennaio 2018 – Dicembre 2018

II PARTE

ALLEGATO 5. CAFFÈ DELL'INNOVAZIONE: "PACKAGING SOSTENIBILE PER (E DAL) L'INDUSTRIA ALIMENTARE"

Attività 3.1 Organizzazione di n°1 "Caffè dell'Innovazione e del TT"

Descrizione delle attività svolte

Il giorno 11 Luglio 2018 presso i locali di Umbrò, a Perugia, 3A-PTA ha organizzato un *Caffè dell'Innovazione* sul tema “*Packaging sostenibile per (e dal) l'industria alimentare*” durante il quale è stato esplorato l'interessante rapporto simbiotico che si sta sviluppando tra il settore dell'imballaggio ed il mondo delle produzioni agrarie attraverso la produzione di materiali ecosostenibili ad elevate prestazioni derivanti da colture specializzate.

Al partecipato evento sono intervenuti esponenti del mondo della ricerca (Prof. Giorgio M. Balestra dell'Università della Tuscia) e delle imprese (Daniela Riganelli della Novamont S.p.A., Alessandro De Conti di Polycart S.p.A. ed Alessandro Tomassini di Tecnocarta s.a.s) permettendo così di mettere intorno ad un tavolo alcuni tra i più importanti protagonisti della virtuosa “*filiera corta umbra delle bioplastiche*”.

L'incontro è riuscito nel suo intento di mettere a confronto idee, esperienze e competenze sul tema del packaging sostenibile ed al contempo la formula scelta (*caffè dell'innovazione*) ha permesso di portare fuori dalle mura delle Università o dei centri di ricerca degli argomenti specialistici centrali per il futuro dell'industria agroalimentare regionale.

Si allegano i seguenti documenti:

- programma dell'evento;
- documentazione fotografica;
- presentazioni dei relatori;
- registro presenze.

Programma

Caffè dell'Innovazione sul tema: Packaging sostenibile per (e dal) l'industria alimentare

Mercoledì 11 Luglio 2018 ore 16:00
Umbrò, Via Sant'Ercolano 4, Perugia

Il packaging svolge un ruolo fondamentale nel mantenere i prodotti alimentari freschi e sicuri, ma pone anche sfide ambientali, in particolare nei paesi in cui l'infrastruttura per la gestione del ciclo dei rifiuti non è adeguata. Alcuni governi, infatti, stanno prendendo provvedimenti per ridurre i rifiuti da imballaggio imponendo imposte su determinati prodotti per finanziare i sistemi di gestione dei rifiuti, o introducendo restrizioni sui materiali che possono essere utilizzati nel packaging.

Di particolare interesse è il rapporto simbiotico che si sta creando tra il settore dell'imballaggio (che continua a distinguersi per i notevoli contenuti di innovazione) ed il mondo delle produzioni agrarie: la ricerca di nuove vie per produrre imballaggi dal ridotto impatto ambientale ha infatti portato gli Enti di ricerca ed il mondo industriale a sperimentare l'utilizzo di materiali ecosostenibili ad elevate prestazioni derivanti da colture specializzate e dagli scarti delle produzioni agrarie, contribuendo così alla realizzazione di un'economia circolare in cui si riduce al minimo la produzione di rifiuti e tutto torna ad essere risorsa.

Inoltre, negli ultimi anni, si è assistito al cambiamento di percezione del packaging da parte delle aziende: sempre meno "costo di produzione", sempre più "strategia di marketing" utilizzabile per creare valore aggiunto per l'impresa.

L'incontro, promosso da 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria nell'ambito del programma INNNETWORK, ha l'obiettivo di mettere a confronto idee, esperienze e competenze sul tema *packaging sostenibile*, centrale per il futuro dell'industria agroalimentare regionale.

Per l'incontro si è scelta la formula del "caffè dell'Innovazione", un modello di divulgazione che mira a rendere accessibili alcuni argomenti specialistici che normalmente non vengono trattati fuori dalle mura delle Università o dei centri di ricerca. Al fine di coinvolgere, in un clima di fattiva collaborazione, la comunità regionale, 3A-PTA ha deciso di collaborare con Umbrò, una delle realtà imprenditoriali più stimolanti ed innovative dell'Umbria, per portare nei luoghi frequentati dalle giovani generazioni, e non solo, i temi della ricerca e dell'innovazione applicati al settore Agrifood.

16:00 Registrazione dei partecipanti e Caffè di Benvenuto

16:15 Saluti e introduzione

Massimiliano Brilli, 3A-PTAs.c.ar.l.
Elisabetta Boncio, SviluppumbriaS.p.A.

16:30 Packaging sostenibile per(e dal) l'industria alimentare: esperienze a confronto

Intervengono

Elena Fortunati, Giorgio M. Balestra, Università della Tuscia
Daniela Riganelli, Novamont S.p.A.
Alessandro De Conti, Polycart S.p.A.
Alessandro Tomassini, Tecnocarta s.a.s
Massimiliano Brilli, 3A-PTA s.c.ar.l.

Dibattito con gli intervenuti

Moderatore: *Luciano Concezzi, 3A-PTA s.c.ar.l.*

19:00 Conclusione dei lavori

Evento organizzato in collaborazione con FODAF Umbria

Documentazione fotografica



Presentazioni dei relatori

- *Valorizzazione degli scarti delle produzioni agrarie per la sintesi di materiali da utilizzare nel packaging alimentare* – Giorgio M. Balestra – Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali (DAFNE) Polo di Agraria Università degli Studi della Tuscia
- *Novamont e il suo modello di bioraffineria integrata* – Daniela Riganelli – Novamont S.p.A.
- *Quando l'imballaggio alimentare diventa compostabile* – Alessandro De Conti – Polycart S.p.A.
- *La Road map di Tecnocarta sul packaging sostenibile* – Alessandro Tomassini – Tecnocarta s.a.s



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
Tuscia**



Dafne Dipartimento di Scienze
Agrarie e Forestali


Valorizzazione degli scarti delle produzioni agrarie per la sintesi di materiali da utilizzare nel packaging alimentare

Elena FORTUNATI e Giorgio M. BALESTRA

Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali (DAFNE)
Polo di Agraria
Università degli Studi della Tuscia
Via S. Camillo de Lellis, snc 01100 Viterbo





*Umbrò - 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. Cons a r.l.
Caffè dell'Innovazione sul tema:
Packaging sostenibile per (e dal) l'industria alimentare, 11 Luglio - Perugia*




Dipartimento di Scienze
Agrarie e Forestali

Packaging

Problema Planetario




Impatto dell'industria dell'imballaggio sulla domanda di plastica



Industry	Percentage
Packaging	39.6%
Building & Construction	23.2%
Automotive	11.9%
Electrical & Electronics	5.4%
Agriculture	4.3%
Others	3.3%

Others include sectors such as consumer and household appliances, furniture, sports, books and stationery.



Ed è anche uno dei principali problemi per lo smaltimento post-consumo dei rifiuti

 Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali
  UNIVERSITÀ DELLA TUSCIA

Problematiche nelle filiere agroalimentari

Filiera agroalimentare: la IV Gamma rappresenta il 18% sul totale del settore ortofrutta (Valore economico IT: 1 miliardo di euro all'anno).

Problematiche dei prodotti di IV Gamma


Ridotta conservabilità durante le fasi di **trasporto**, **stoccaggio**, **confezionamento**, **commercializzazione**.





 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA TUSCIA
  Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali

Le nostre ricerche mirano a formulazioni ad alte prestazioni basate su polimeri biodegradabili e non, prodotte con differenti approcci ma tutti ecosostenibili





Dipartimento di Scienze
Agrarie e Forestali




UNIVERSITÀ
di Siena

Packaging alimentare

Obiettivo principale è quello di ottenere sistemi con elevate proprietà meccaniche e di barriera ai gas, mantenendo la trasparenza della matrice polimerica e fornendo proprietà attive


Matrici polimeriche

- Polimeri tradizionali (petroleum based)
- Polimeri bio-based
- Polimeri biodegradabili




Principi attivi


- Particelle metalliche
- Oli essenziali
- Principi antiossidanti
- Principi antimicrobici



E. Fortunati, et al., Journal of Food Engineering 2013, 18, 117-124.
E. Fortunati, et al., Carbohydrate Polymers, 2013.
Arrieta, M.P, Fortunati, E., Dominici, F., Rayón, E, López, J., Kenny, J.M. Polym Degrad Stab, 2014, 107, 139-149.
E. Fortunati, F. Luzi, D. Puglia, F. Dominici, C. Santulli, J.M. Kenny, L. Torre. Eur. Polymer Journal, 2014, 56, 77-91.
M. Ramos, E. Fortunati, M. Peltzer, F. Dominici, A. Jiménez, M. del Carmen Garrigós, J. M. Kenny. Polymer degradation and Stability, 2014, doi.org/10.1016/j.polymdegradstab.2014.02.011.
Arrieta, M.P, Fortunati, E., Dominici, F., López, J., Kenny, J.M. Carbohydrate Polymers 21, 2015, 265-275.



Dipartimento di Scienze
Agrarie e Forestali

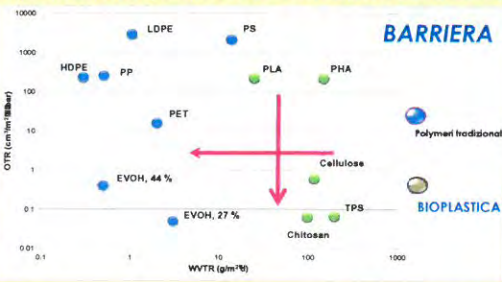


UNIVERSITÀ
di Siena

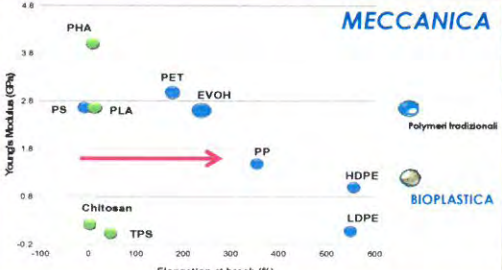
Packaging attivo

Specifiche prestazioni di elevato livello

BARRIERA




MECCANICA



Proprietà Biocide

(Es.: Fenoli, terpeni di origine naturale)



- Efficienti
- Antimicrobici
- Sicuri e privi di residui chimici
- Presenti in vari scarti 'agro'



PACKAGING ATTIVO

Proprietà antiossidanti/antimicrobiche

- Miglioramento della **shelf-life**
- Miglioramento della **qualità e sicurezza**
- Miglioramento delle **proprietà sensoriali**

 Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali
  UNIVERSITÀ Tuscia

Biomassa lignocellulosica



estratta da diverse fonti naturali ha acquisito notevole attenzione permettendo di ottenere **Nanocristalli di Cellulosa (CNC)** e Nanoparticelle di Lignina (LNP) con molteplici aspetti (elevata resistenza, attività antimicrobica, biodegradabilità, rinnovabilità, costi contenuti) particolarmente interessanti per il **settore agro-alimentare/packaging attivo** con applicazioni in nanocompositi biodegradabili di nuova generazione





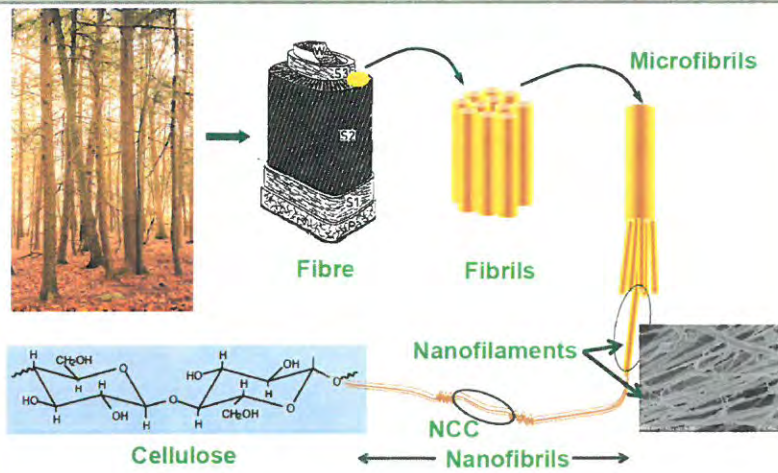



La combinazione di **principi attivi di origine naturale e nanostrutture funzionalizzate** rappresenta il futuro ecosostenibile del **Packaging Alimentare**

 Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali
  UNIVERSITÀ Tuscia

Cos'è la Cellulosa ?

La cellulosa è uno dei polimeri naturali più importanti, abbondanti, sostenibili ed economici. Per millenni, la cellulosa è stata utilizzata sotto forma di legno e fibre vegetali come fonte di energia, per materiali da costruzione, abbigliamento, ecc.



Cellulose (chemical structure shown) → **Fibre** → **Fibrils** → **Microfibrils** → **Nanofilaments** → **NCC** → **Nanofibrils**

Dafne Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali **UNIVERSITÀ Tuscia**

Cellulosa

- Microfibrille di cellulosa (MFC)
- Nanofibrille di cellulosa (NFC)
- Nanocristalli di cellulosa (CNC)
- Cellulosa batterica (BC)

0.0 Phase 3.0 μm

Dafne Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali **UNIVERSITÀ Tuscia**

Nanocellulosa

Mercato Mondiale della Nanocellulosa

CAGR 2014-2025
20-33%

Brevetti e campi di applicazione della Nanocellulosa.


Application	Percentage
Other	27%
Composites	23%
Paper coatings	19%
Paper furnish	8%
Medical & drug delivery	9%
Film	9%
Coatings	4%
Drying/redispersi on of dried nano	6%
Nanopaper	5%

Dafne Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali  UNIVERSITÀ Tuscia

Applicazioni dei CNC

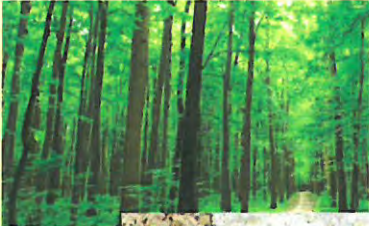
Per cosa possiamo utilizzare i CNC ???


		
Per produrre pannelli fonoassorbenti	Come rinforzo di carta e cartone	Per ridurre l'attrito del lubrificante solido nelle guarnizioni
		
Come rivestimento e come materiale-barriera	Per rinforzare cemento e malte	Come additivi per plastiche organiche e di sintesi

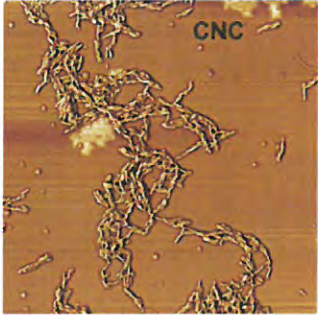
Dafne Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali  UNIVERSITÀ Tuscia

Nanocristalli di cellulosa (CNC)

Sono caratterizzati da una **struttura monocristallina aciculare**, con diametro di 1-10 nm e lunghezza di 50-300 nm, prodotta mediante idrolisi.









0.0 Phase 3.0 µm

- ◆ Struttura altamente cristallina
- ◆ Elevata aspect ratio (ca. 70)

Fortunati, et al., Journal of Food Engineering 2013, 18, 117-124.
 Fortunati, et al., Carbohydrate Polymers, 2013.
 Fortunati, et al., Polym Degrad Stab, 2012, 97, 2027-2036.

Dafne Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali  **Nanocristalli di cellulosa (CNC)**

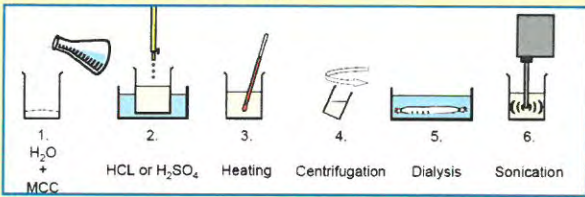
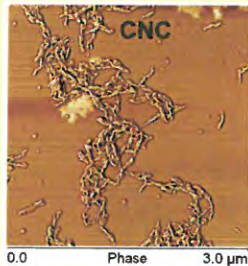


MCC (MICROCRISTALLI DI CELLULOSA)

Idrolisi: 64% (w/w) acido solforico a 45°C per 60' in agitazione costante

Materiale di partenza:
MCC commerciali

Dimensioni: 10 - 15µm

0.0 Phase 3.0 µm

E. Fortunati, I. Armentano, Q. Zhou, A. Iannoni, E. Saino, L. Visai, L.A. Berglund, J.M. Kenny. Carbohydrate Polymer, 2012, 87: 1596-1605.

Fortunati et al. Polym Degrad Stab (2010), 95,2200-2206.

Fortunati et al. Journal of Applied Polymer Science, 2011, DOI 10.1002/app.

Dafne Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali  **Scarti vegetali da utilizzare nel packaging alimentare**

Scarti forestali

Canapa 

Lino NZ 

Okra 



Lino 

Scarti agro

Girasole (steli) 

Uva (bucce) 


Orzo (pula e paglia) 

 Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali
  UNIVERSITÀ Tuscia


Packaging alimentare

CNC da Fibre Naturali

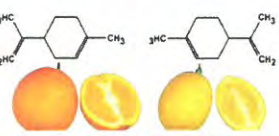
PLA + Cellulosa + Principi Attivi naturali



CNC da Phormium Tenax




CNC



LIMONENE

Estrusione



PARAMETRI PER L'OTTENIMENTO DEI FILM

Temperatura = 180° C – 190° C – 210° C

Forza ini testa = 600 N

Tempo = 6 min

Speed = 550 mm/min

Torque = 40 N*mm

E. Fortunati, F. Luzi, D. Puglia, F. Dominici, C. Santulli, J.M. Kenny, L. Torre. European (2014). Polymer Journal, 56, 77-91.

 Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali
  UNIVERSITÀ Tuscia

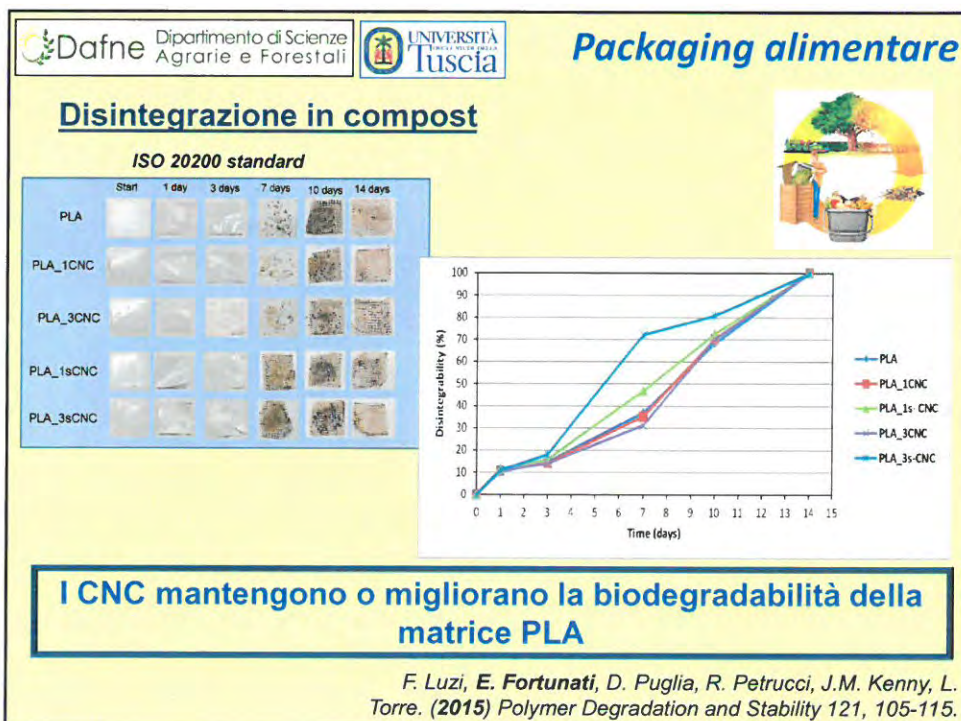
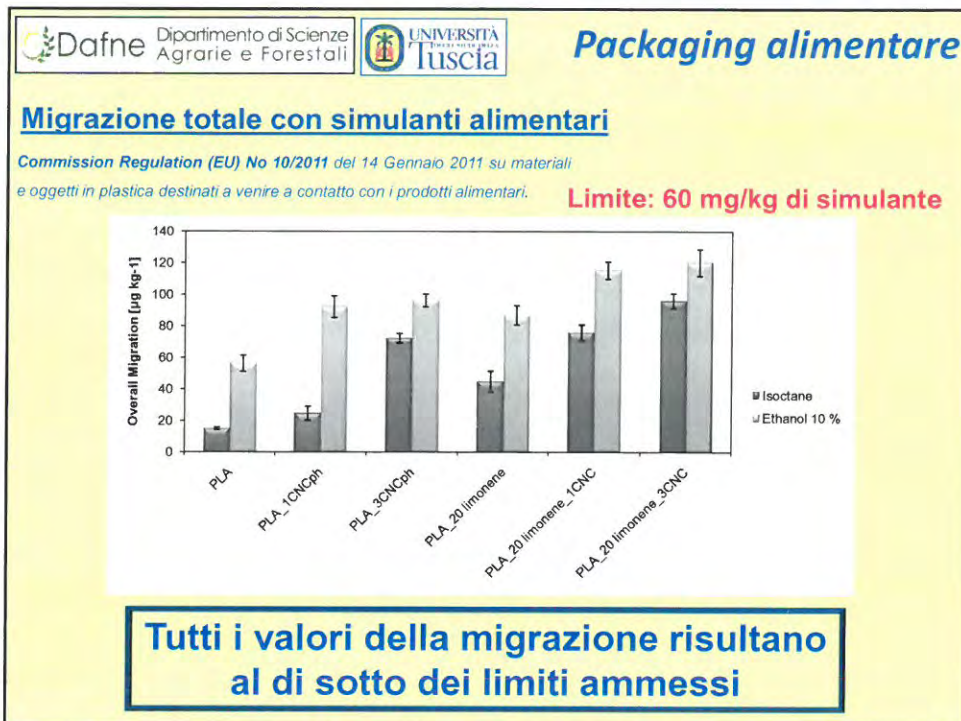
Packaging alimentare

Proprietà meccaniche

Samples	σ_y [MPa]	ϵ_y [%]	σ_c [MPa]	ϵ_c [%]	E_{Young} [MPa]
PLA	46±9	3.4±1	44±7	129±20	1650±80
PLA_1CNCph	43±3	3.9±1	25±2	61±3	2000±40
PLA_3CNCph	40±5	3.0±1	29±3	38±4	2550±60
PLA_20limonene	20±6	2.6±1	12±2	258±50	930±80
PLA_20limonene_1CNCph	16±3	1.5±1	16±4	288±55	680±50
PLA_20limonene_3CNCph	22±3	2.6±1	23±6	272±70	1050±55

I CNC, soprattutto se combinati con il limonene, aumentano la risposta meccanica sia in termini di allungamento a rottura che di risposta elastica (modulo di Young).

E. Fortunati, F. Luzi, D. Puglia, F. Dominici, C. Santulli, J.M. Kenny, L. Torre. European Polymer Journal, 2014, 56, 77-91.



Dafne Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali UNIVERSITÀ Tuscia

Valorizzazione scarti agro per Packaging alimentare

Valorizzazione di scarti di potatura di *Actinidia deliciosa* (piante di kiwi)






Ogni anno le piante devono essere potate per aumentare la loro vigoria e anche per migliorare la qualità e la produzione di frutta.

Si stima che la biomassa da piante di kiwi prodotta annualmente con la potatura sia di circa 2,51 DM / ha.

L'estrazione di nanocristalli di cellulosa dalla potatura del kiwi risulta particolarmente interessante in virtù dell'elevata percentuale di cellulosa presente nella loro struttura.

Cancro Batterico dell'Actinidia

Dafne Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali UNIVERSITÀ Tuscia

Valorizzazione scarti agro per Packaging alimentare

Estrazione di Nanocristalli di Cellulosa (CNC)



I CNC sono stati estratti con successo dai residui di potatura del kiwi



CNC_0.7% w/v NaClO₂ treatment


100 nm


YIELD: 13-15%

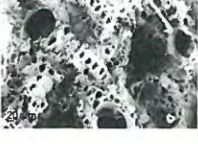
F Luzi, E Fortunati, G Giovanale, A Mazzaglia, L Torre, GM Balestra. *International Journal of Biological Macromolecules* (2017). *Cellulose nanocrystals from Actinidia deliciosa pruning residues combined with carvacrol in PVA-CH films with antioxidant/antimicrobial properties for packaging applications* 104: Part A, 43–55.

Biomassa lignocellulosica/CNC da scarti di potatura (Actinidia/kiwi)

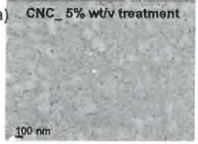
Panel A

a) 

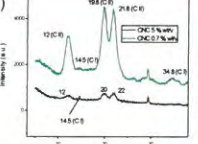
b) 


c) 

Panel B

a) CNC_ 5% wt/v treatment 

b) CNC_ 0.7% wt/v treatment 


c) 




Cancro Batterico dell'Actinidia
(*Pseudomonas syringae* pv. *actinidiae*, Psa)

Progetto con SpA
Valutazione di principi attivi di origine naturale per migliorare la shelf life di differenti prodotti agroalimentari di quarta gamma

Luzi F., Fortunati E., Giovanale G., Mazzaglia A., Torre, L., Balestra G.M. (2017). Cellulose nanocrystals from *Actinidia deliciosa* pruning residues combined with carvacrol in PVA_CH films with antioxidant/antimicrobial properties for packaging applications. Int J of Biol Macromol, Vol. 104, pp. 43-55.

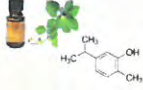


Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali




Valorizzazione scarti agro per Packaging alimentare

MATERIALI

- PVA (Polyvinyl alcohol)**
 - M_n 124-146 Kg mol⁻¹
 - 99% hydrolysed
 - Soluble in H₂O[*]C(CO)C[*]
- Chitosano (CH)** (viscosity:200-800 cPs, degree of deacetylation:75-85%).
- Carvacrolo (Carv)** with 98% purity 
- CNC estratti da rami di Kiwi**

PROCESSO

Solvent casting in H₂O



Formulations	PVA (% wt)	CH (% wt)	Carv (% wt)	CNC (% wt)
PVA	100	-	-	-
PVA_10CH	90	10	-	-
PVA_5Carv	95	-	5	-
PVA_10CH_5Carv	85	10	5	-
PVA_10CH_3CNC	87	10	-	3
PVA_5Carv_3CNC	92	-	5	3
PVA_10CH_5Carv_3CNC	82	10	5	3

Caratterizzazioni

- ▶ FESEM
- ▶ Optical properties
- ▶ Color
- ▶ Thermal characterizations
- ▶ Mechanical properties
- ▶ Moisture content
- ▶ Overall Migration
- ▶ Antioxidant analysis
- ▶ Antibacterial tests

Dafne Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali UNIVERSITÀ Tuscia

Valorizzazione scarti agro per Packaging alimentare

Proprietà Ottiche

UV-Vis PerkinElmer Lambda 35

- PVA λ_{max} 94.2 %
- PVA_10CH λ_{max} 94.1 %
- PVA_5Carv λ_{max} 93.7 %
- PVA_10CH_5Carv λ_{max} 93.4 %
- PVA_10CH_3CNC λ_{max} 93.4 %
- PVA_5Carv_3CNC λ_{max} 92.8 %
- PVA_10CH_5Carv_3CNC λ_{max} 93.4 %

- Dopo il processo, la **trasparenza** della matrice di PVA è stata mantenuta;
- Tutti i sistemi prodotti hanno mantenuto buoni livelli di trasparenza (**85%**) da **450 a 900 nm**, grazie alla **buona dispersione** di CNC e Carv in miscela a PVA o PVA_CH.

Dafne Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali UNIVERSITÀ Tuscia

Valorizzazione scarti agro per Packaging alimentare

Colore e Trasparenza

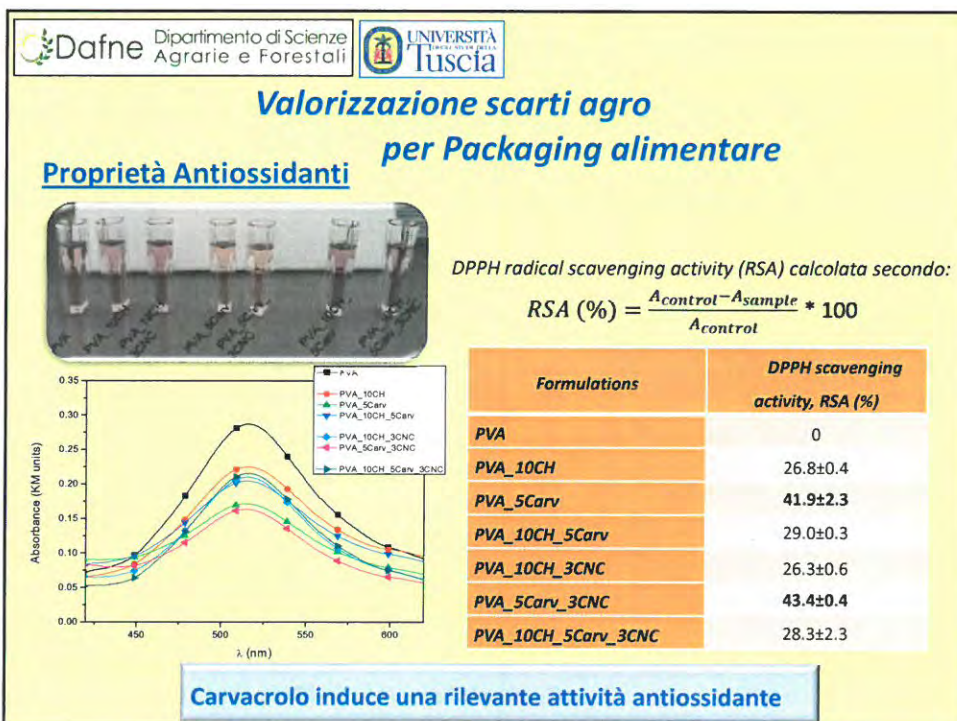
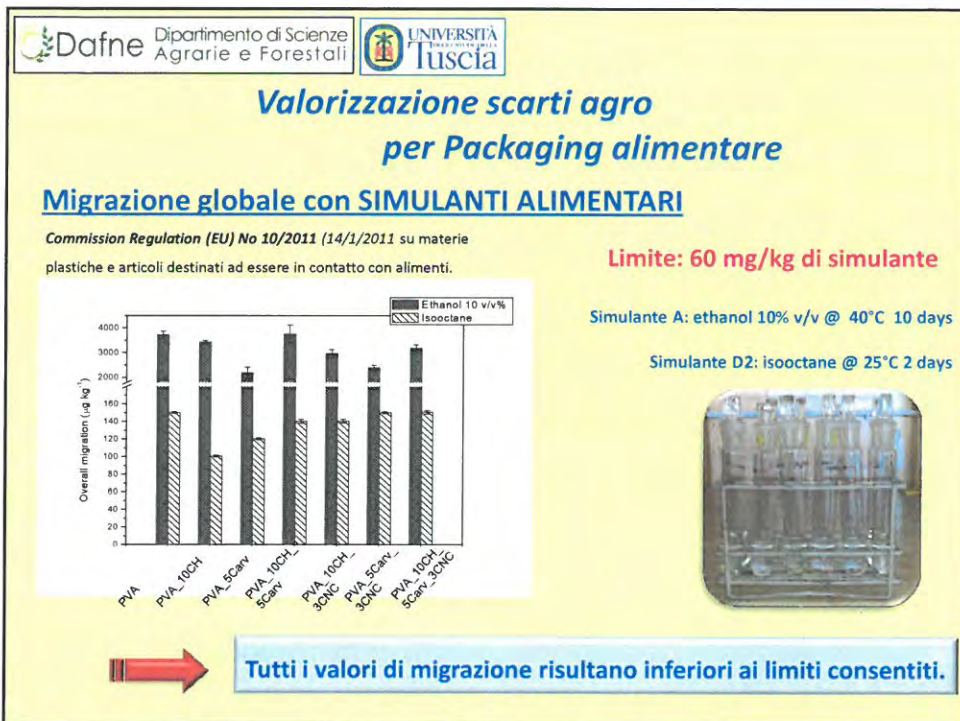
CIELAB colour space were determined using D65 illuminant and 10° observer.

$$\Delta E = \sqrt{(\Delta L^*)^2 + (\Delta a^*)^2 + (\Delta b^*)^2}$$

Formulations	L*	a*	b*	ΔE^*	Gloss (°)
PVA	99.09±0.06	-0.10±0.01	0.16±0.02	-	234±3
PVA_10CH	98.81±0.08	-0.22±0.03	1.04±0.15	0.93	232±1
PVA_5Carv	99.12±0.01	-0.08±0.01	0.28±0.01	0.13	227±4
PVA_10CH_5Carv	98.43±0.15	-0.21±0.01	1.20±0.16	0.70	228±6
PVA_10CH_3CNC	98.49±0.05	-0.23±0.01	1.42±0.08	1.40	232±3
PVA_5Carv_3CNC	98.65±0.01	-0.11±0.01	0.61±0.06	0.63	231±2
PVA_10CH_5Carv_3CNC	98.26±0.09	-0.24±0.02	1.60±0.20	1.66	242±4

La presenza di **chitosano, carvacolo e/o CNC** non ha compromesso il colore delle formulazioni prodotte rispetto alla matrice PVA

$\Delta E < 2$
limite della percezione visiva umana



Dafne Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali **UNIVERSITÀ Tuscia**

Packaging alimentare

Attività di CNC da scarti di potatura di KIWI con CHITOSANO e CARVACROLO

Pectobacterium carotovorum subsp. oideriferum (Pco-1155) 1 x 10⁶ CFU/mL

Xanthomonas axonopodis pv. vesicatoria (Xav-CFBP 3274) 1 x 10⁶ CFU/mL

Sono stati considerati quattro isolati batterici fitopatogeni ad elevata virulenza

Pco risulta in grado di provocare gravi marciumi molli su ortaggi;

Xav è un organismo da quarantena e causa gravi danni su frutta ed ortaggi

La combinazione di **Chitosano e Carvacrolo** garantisce una rilevante **attività antimicrobica** contro pericolosi **parassiti per frutta ed ortaggi**

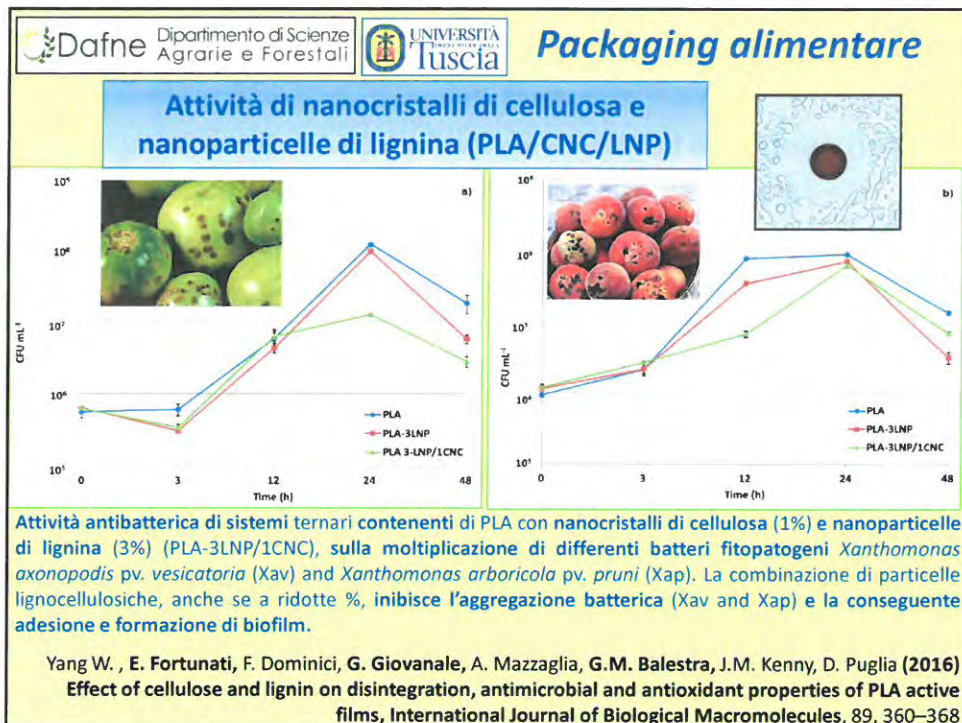
F Luzi, E Fortunati, G Giovanale, A Mazzaglia, L Torre, GM Balestra (2017). *Cellulose nanocrystals from Actinidia deliciosa pruning residues combined with carvacrol in PVA-CH films with antioxidant/antimicrobial properties for packaging applications* (2017). International Journal of Biological Macromolecules, 104: Part A, 43–55.

Dafne Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali **UNIVERSITÀ Tuscia**

Valorizzazione di scarti agro per ottenere Nanoparticelle di Lignina (LNP)

Spiccata attività antiossidante ed antimicrobica con i polifenoli in grado di provocare danni irreversibili alla parete cellulare di microrganismi dannosi a derrate agroalimentari processate mediante packaging

Yang W, E Fortunati, D Gao, G.M. Balestra, G. Giovanale, X. He, L. Torre, J.M. Kenny, D. Puglia (2018). ACS Sustainable Chem. Eng. DOI: 10.1021/acssuschemeng.7b03782



Dafne Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali **BUSINESS INSIDER ITALIA** **UNIVERSITÀ Tuscia** **23 Marzo 2018**


it.businessinsider.com/difesa-dei-campi-a-tutto-bio-gli-scarti-dell'uomo-un-valore-aggiunto/

Difesa dei campi a tutto bio: gli scarti dell'uomo un valore aggiunto


Le nanotecnologie green offrono enormi potenzialità per proteggere le nostre coltivazioni e produzioni da batteri e funghi lavorando su scala nanometrica. In agricoltura e più nello specifico nel packaging alimentare, l'applicazione di questa tecnologia è solo all'inizio.

In un futuro non troppo lontano, le nanotecnologie permetteranno di utilizzare sempre meno chimica/composti di sintesi promuovendo sempre più l'agricoltura biologica con una protezione delle coltivazioni e delle produzioni agroalimentari totalmente "verde" impiegando una tecnologia del tutto ecosostenibile.

**Si parla tanto di economia circolare, appliciamola:
l'uomo è ciò che mangia ed i suoi scarti sono il valore aggiunto del terzo millennio**



Dafne Dipartimento di Scienze
Agrarie e Forestali



UNIVERSITÀ
TUSCIA

La valorizzazione di biomassa lignocellulosica risulta strategica ed ecosostenibile nel packaging alimentare

L'approccio è parte integrante dell'**Agricoltura di Precisione**, dove gli agricoltori e l'industria agroalimentare, pur mantenendo le proprietà organolettiche delle loro produzioni, possono **applicare strategie innovative riducendo notevolmente gli input di sintesi**

L'**estrazione di cellulosa e lignina dagli scarti delle filiere agroalimentari**, considerate le loro prestazioni (fisico-meccaniche, biochimiche, biologiche) fornisce a queste biomasse un **valore aggiunto con notevoli applicazioni** come rinforzo in **nanocompositi basati su polimeri naturali combinati con principi attivi naturali (packaging attivo)** riducendo l'impiego della chimica, proteggendo l'ambiente e preservando la salute dei consumatori.



Angelo Mazzaglia
PhD, Ricercatore
UNITUS



Serena Ciarroni
Laureata in Biologia
PhD UNITUS
in Protezione della Pianta



Vincenzo Tagliavento
Laureato in Agraria,
PhD UNITUS
in Protezione della Pianta



PhyDia
Phytoparasites Diagnostics

HOME
SERVIZI
LABORATORIO
NORMATIVA
CHI SIAMO
CONTATTATECI
Q



PhyDia - Phytoparasites Diagnostics

Analisi di Identificazione dei Parassiti Vegetali

L'attività di punta di PhyDia è il riconoscimento e la diagnosi di fitoparassiti di qualsiasi tipologia; i nostri rapporti di prova sono certificati e validi all'interno dei confini Comunitari.

[CONTINUA](#)


Via San Camillo De Lellis, snc
01100 Viterbo – ITALIA
E-mail: info@phydia.eu

www.phydia.eu

4th Int. Symp. on Biological Control of Bacterial Plant Diseases

BIOCONTROL¹⁹

2019 JULY, 9-11 VITERBO (Italy)




Italy

Viterbo

Ligurian Sea Adriatic Sea Tyrrhenian Sea

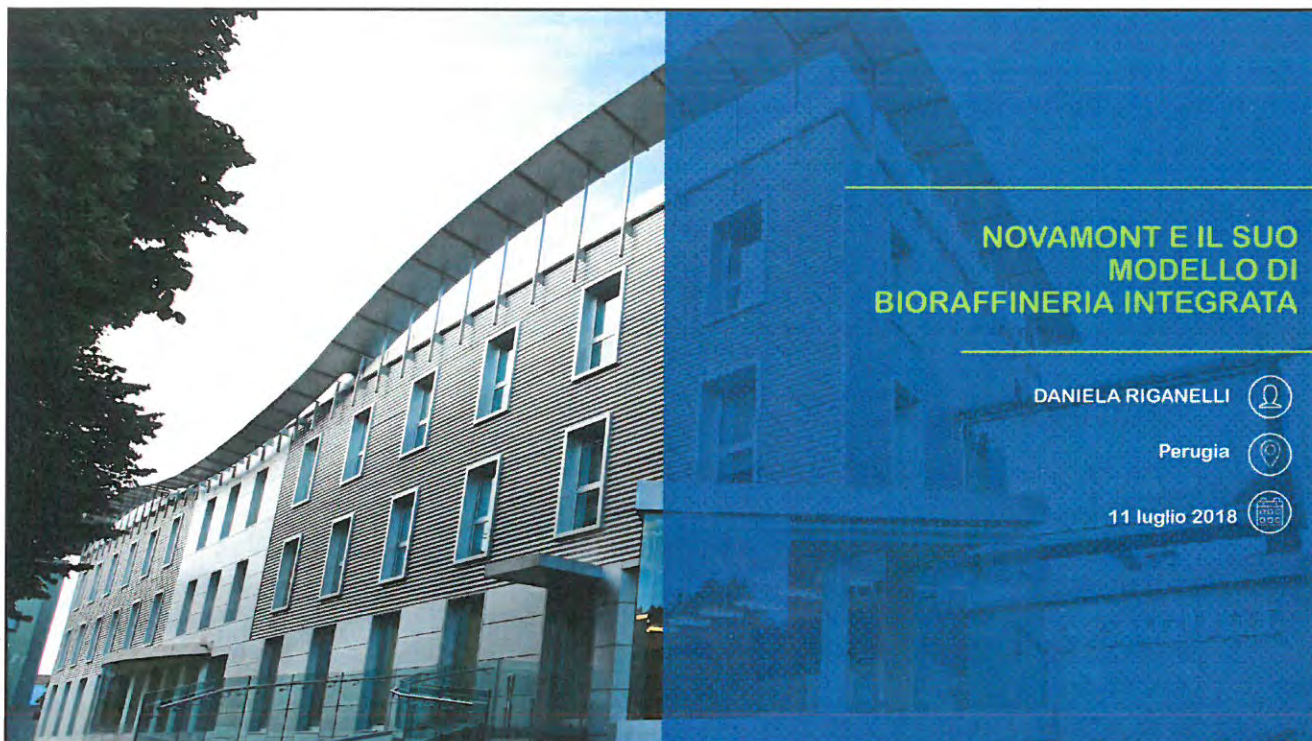
Mail: info@biocontrol2019.com
Web: www.biocontrol.com



Dafne Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali



Vi ringraziamo dell'attenzione



NOVAMONT E IL SUO MODELLO DI BIORAFFINERIA INTEGRATA

DANIELA RIGANELLI



Perugia



11 luglio 2018



Il cotesto culturale

Un po' di letteratura scientifica

2



Friedrich Capra
Hazel Henderson

CRESCITA
QUALITATIVA

Di un'economia ecologica, creativa, sociale e sostenibile



LA "CIAMBELLA" DEI LIMITI SOCIALI E PLANETARI



"Basta replicare quello che la natura fa giorno per giorno. Ci sono cinque regni in natura: gli animali, le piante, le alghe, i batteri e i funghi. Ciò che è scarto per uno diventa nutrimento per uno degli altri"

"Questa transizione verso la sostenibilità ormai non è più un problema né concettuale né tecnico. E' un problema di valori e di volontà politica"

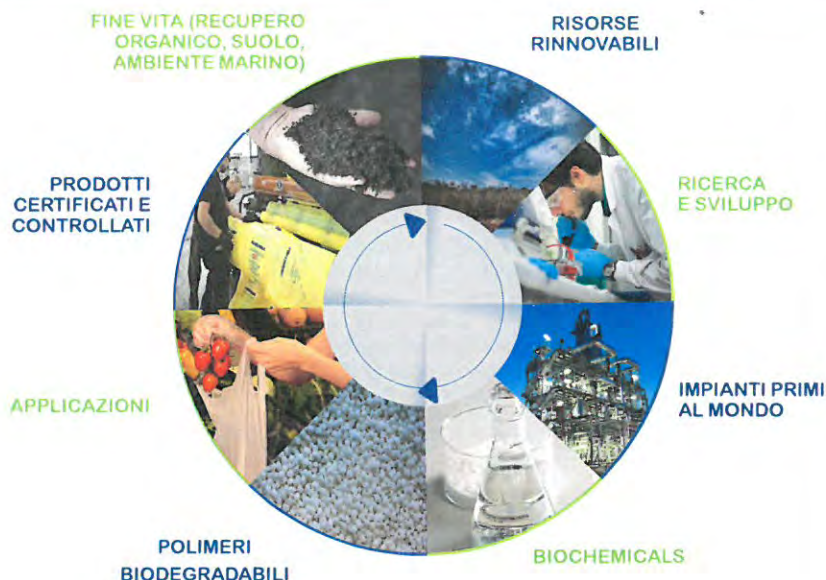
"Finchè gli ecologisti continueranno a vedere solo paura falliranno, anche perchè la paura è merce inflazionata; dal terrorismo ai nuovi flussi migratori la concorrenza non manca. E la paura dell'oggi batte quella del domani. Mentre un progetto durevole di economia circolare può dare speranza immediata restituendo equilibrio nei territori..."



LA NOSTRA MISSION

3

Sviluppare materiali e prodotti da fonti rinnovabili attraverso l'integrazione di **chimica e agricoltura**, attivando **bioraffinerie** integrate nel territorio e fornendo soluzioni applicative che garantiscano lungo tutto il ciclo di vita un uso efficiente delle sole risorse con **vantaggi sociali, economici ed ambientali** di sistema.



I PILASTRI DEL NOSTRO MODELLO DI SVILUPPO

4

BIOECONOMIA COME RIGENERAZIONE TERRITORIALE

NOVAMONT è l'azienda leader a livello internazionale nel settore delle **bioplastiche** e nello sviluppo di **bioprodotto** e **biochemicals** ottenuti grazie all'integrazione di chimica, ambiente e agricoltura.

Promuove un **modello di bioeconomia** inteso come fattore di **rigenerazione territoriale**, basato su tre pilastri:



LA REINDUSTRIALIZZAZIONE DI SITI DISMESSI

Reindustrializzazione di siti non più competitivi grazie a **tecnologie proprietarie prime al mondo**, per dar vita ad impianti intesi come "infrastrutture della bioeconomia", integrati con il territorio e tra loro interconnessi



LA FILIERA AGRICOLA INTEGRATA

Sviluppo di **filiera agricola a basso impatto** ambientale, attraverso la **valorizzazione di terreni marginali** e non in concorrenza con le produzioni di cibo, integrate con il territorio e collegate con le infrastrutture della bioeconomia



I PRODOTTI COME SOLUZIONI

Prodotti della filiera ideati e sviluppati per fornire **soluzioni uniche e sostenibili** a specifici problemi ambientali e sociali. Elementi di un sistema con ricadute ben più ampie del singolo prodotto.



IL NOSTRO DNA

NOVAMONT. UN GRUPPO DALLA TRIPLA VOCAZIONE

5



STRUTTURA INDUSTRIALE

- Fatturato: 170 mln/€
- 600 persone (+9% dal 2014)
- 4 siti produttivi
- 7 linee di compounding
- 4 linee discontinue e 1 continua di polimerizzazione



RICERCA E SVILUPPO

- 6,4% di investimenti rispetto al fatturato 2015
- 20% delle persone dedicate ad attività di Ricerca, Sviluppo e Innovazione
- 4 tecnologie prime al mondo
- 1.000 brevetti



CENTRO DI FORMAZIONE

- Oltre 300 attività formative dal 2000 ad oggi per giovani ricercatori e figure esperte
- 40 percorsi formativi multidisciplinari attivati su progetti complessi

Dati al 31/12/2015

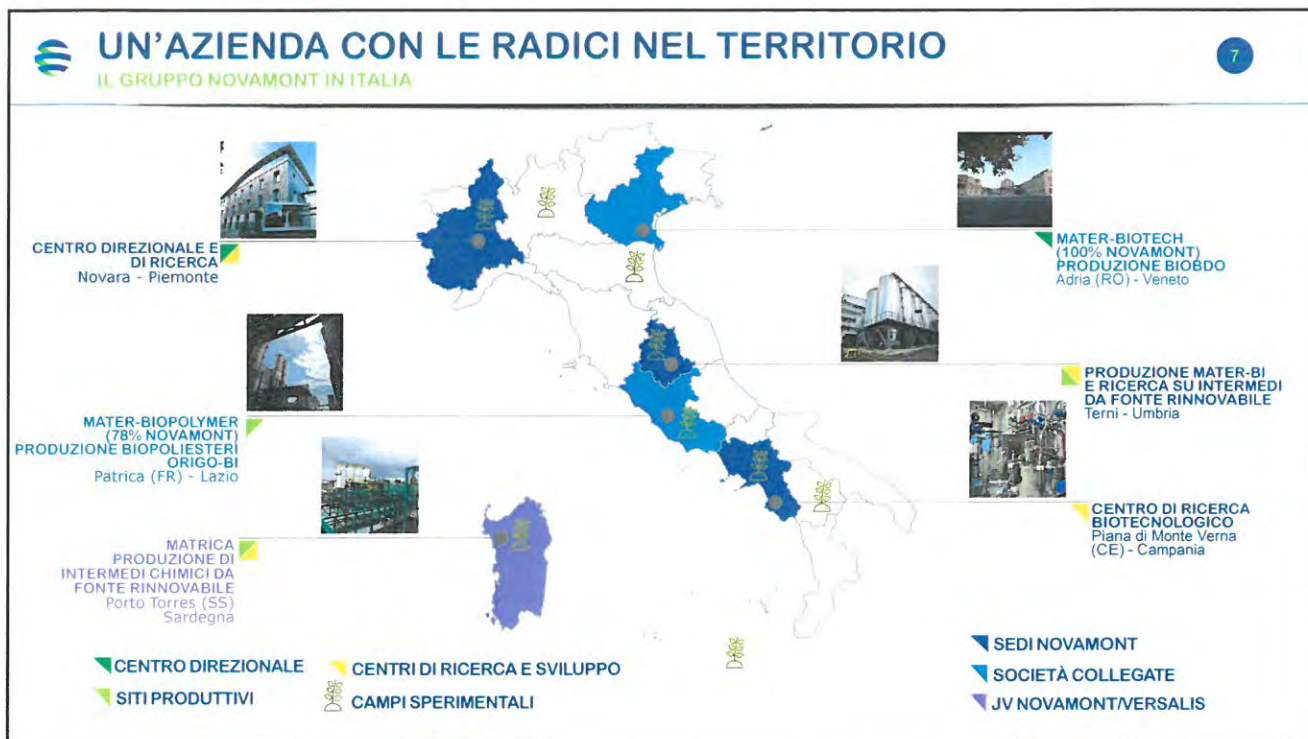


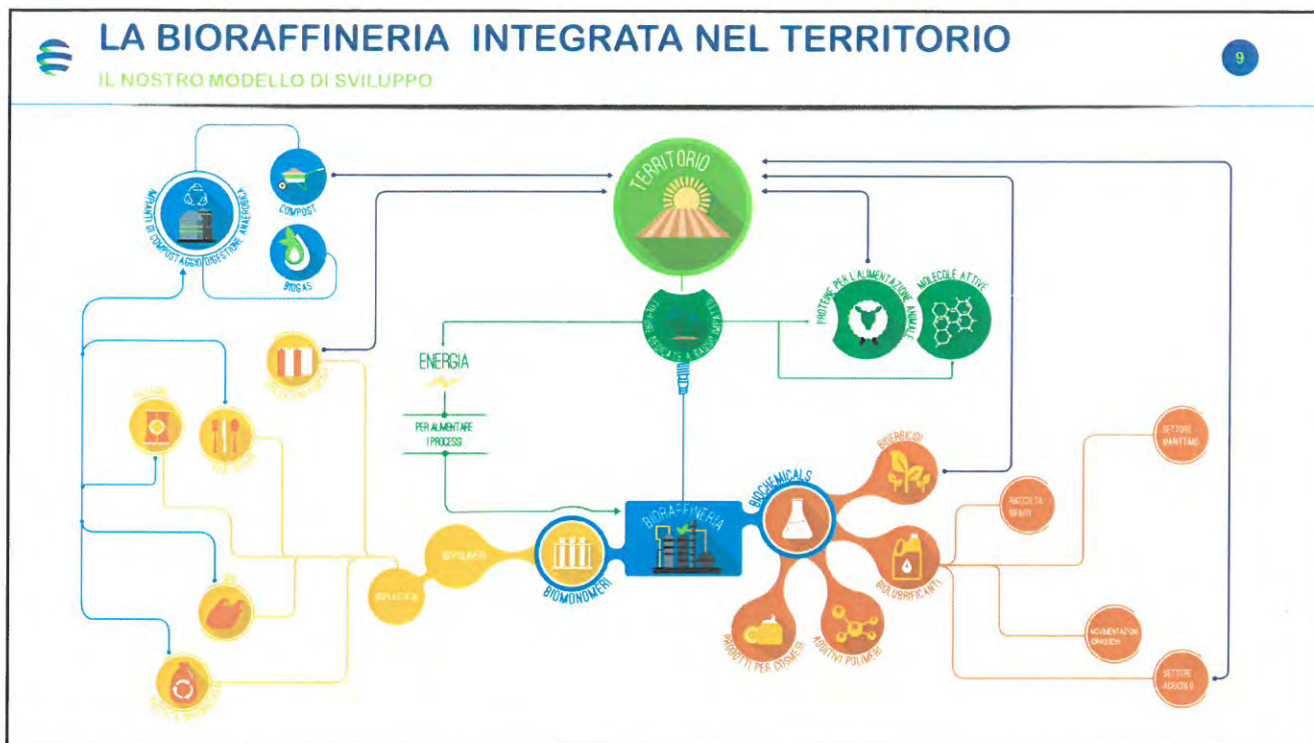
TECNOLOGIE PROPRIETARIE NOVAMONT

L'INTEGRAZIONE A MONTE 1989 - 2016

6









DALLA RICERCA NOVAMONT NASCE IL MATER-BI

LA BIOPLASTICA CONTROLLATA, ITALIANA, GARANTITA

11



RINNOVABILITÀ

Utilizzo di **materie prime rinnovabili**
(colture dedicate, scarti)



BIODEGRADABILITÀ E COMPOSTABILITÀ

Biodegradabile con possibilità di recupero organico (compostaggio e digestione anaerobica)

- Soluzione per specifici problemi ambientali
- Valore aggiunto sia in fase d'uso che nel fine vita dei prodotti
- Biodegradazione in compostaggio industriale e domestico, in suolo e in ambiente marino
- Materiale certificato da organismi internazionali accreditati e conforme alla norma europea EN13432
- Bioplastica controllata nell'ottica di un'innovazione continua in direzione degli standard di qualità più alti e rigorosi



I SETTORI APPLICATIVI DEL MATER-BI

12



FOODSERVICE



GRANDE DISTRIBUZIONE



SETTORE AGRICOLO



RACCOLTA DIFFERENZIATA



PACKAGING





LE APPLICAZIONI TAILOR-MADE

DOVE LA BIODEGRADABILITÀ E LA COMPOSTABILITÀ RAPPRESENTANO UN VALORE AGGIUNTO

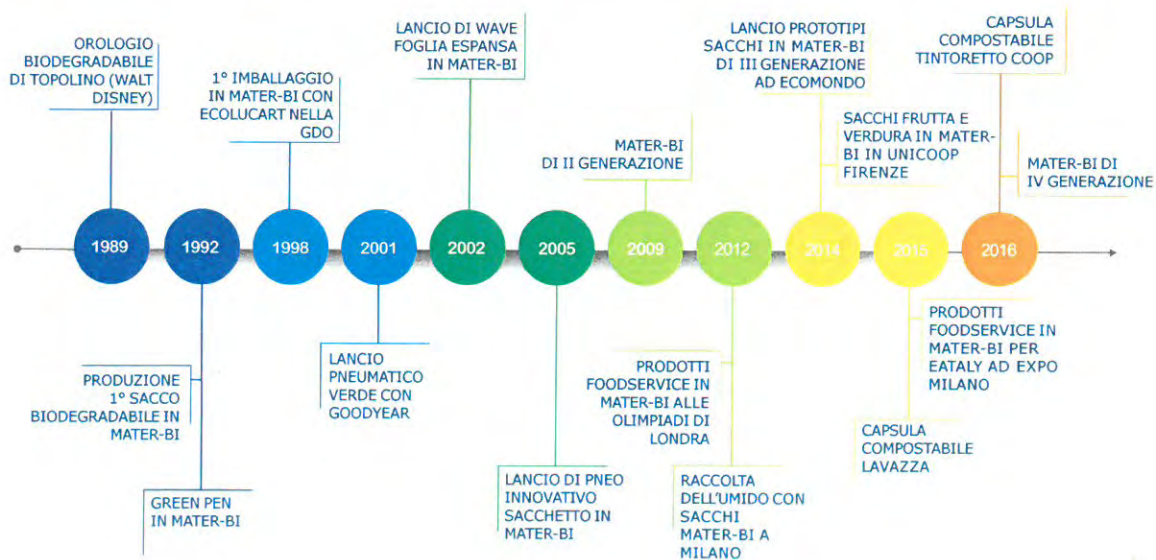
13



I SUCCESSI DEL MATER-BI

ALL'AVANGUARDIA DA OLTRE 25 ANNI

14





I PARTNER MATER-BI

LA GARANZIA DI UN MARCHIO

15

I partner **NOVAMONT** sottoscrivono un **accordo di licenza d'uso** del marchio MATER-BI per la realizzazione di prodotti con **elevati standard qualitativi**.



Materia prima **certificata**



Dimensionamento dei prodotti per assicurare una **funzionalità adeguata**



Indicazioni relative alla **rintracciabilità** del prodotto



Controlli di **qualità** attraverso campionamenti dei manufatti sul mercato



MATER-BI

L'ORIGINALE



LE GRANDI MARCHE

L'INNOVAZIONE NON È UN VIAGGIO IN SOLITARIA

16

Collaborazioni consolidate con partner industriali strategici per sviluppare insieme soluzioni e applicazioni in grado di risolvere problemi sociali ed ambientali e dando vita a casi studio di successo





IL CASO STUDIO: RACCOLTA DIFFERENZIATA

MILANO CAMPIONE NELLA RACCOLTA DIFFERENZIATA, ANCHE GRAZIE AL MATER-BI

17



Milano 1° città europea, sopra 1,5 mln di abitanti, per **raccolta differenziata**



2012: avvio della **raccolta** porta a porta del **rifiuto umido**



Uso di sacchi completamente **biodegradabili** e **compostabili**, adatti al trattamento in impianti di compostaggio e digestione anaerobica



130.000 tonnellate di **rifiuto umido** raccolte all'anno = **98 kg pro capite** con il **95% di purezza**



Milano come **caso studio** di successo a **livello internazionale** e **replicabile in altri contesti** differenti, per dimensione e localizzazione



IL CASO STUDIO: LE CAPSULE IN MATER-BI

ANCHE LA CAPSULA DIVENTA COMPOST

18



Capsula **100% italiana**



Oltre 5 anni di **ricerca e sviluppo**



Contenuto di **rinnovabile >50%**



Resistente alle **alte pressioni** (10 bar) e temperature di erogazione (95-100 °C)



Capsula in MATER-BI: **Lavazza A Modo Mio Ricco e Aromatico**



Capsula in MATER-BI: **Coop Fiorfiore Tintoretto**



IL MATER-BI NELLA GDO

SOLUZIONI BIODEGRADABILI E COMPOSTABILI

19



IL MATER-BI NEL FOODSERVICE

SOLUZIONI BIODEGRADABILI E COMPOSTABILI

20





IL MATER-BI NEL PACKAGING

SOLUZIONI BIODEGRADABILI E COMPOSTABILI

21



IL MATER-BI IN AGRICOLTURA

SOLUZIONI INNOVATIVE BIODEGRADABILI IN SUOLO

22





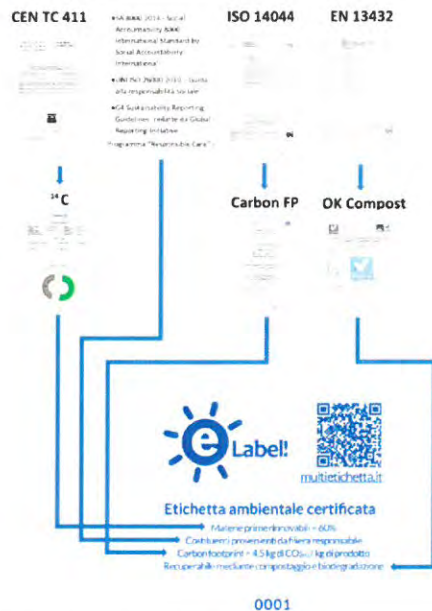
LA MULTIETICHETTA ELABEL!

CERTIFICAZIONE INTEGRATA DI PRODOTTO E DI SOSTENIBILITÀ

23

● Il MATER-BI è stato il primo materiale a conseguire la **certificazione eLabel!**, la **multietichetta** promossa dal Kyoto Club per attestare l'**eccellenza** e l'**innovazione ambientale** di **prodotti** e **servizi**, fornendo informazioni trasparenti sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo e consentendo al consumatore una valutazione autonoma e immediata

● La certificazione eLabel! **certifica** le **prestazioni ambientali** e il **grado di innovazione** del MATER-BI sulla base di informazioni univoche ed oggettive: il contenuto di materie prime rinnovabili, la loro sostenibilità, l'emissione di gas ad effetto serra, le modalità di recupero ed infine la biodegradabilità in natura, in caso di rilascio incontrollato.



NUOVI BIOPRODOTTI PER NUOVI MERCATI

NON SOLO MATER-BI: SOLUZIONI SU MISURA IN SETTORI SENSIBILI PER L'AMBIENTE E LA SALUTE

24



- Biolubrificanti e grassi a rapida biodegradabilità, ottenuti da risorse rinnovabili
- Soluzioni ottimali per aree ecologicamente sensibili: agricole, forestali, marine o cittadine
- Sito web: www.novamont.com/matrol-bi



- Prodotti innovativi e sostenibili per il settore della cosmesi e per la cura della persona
- Realizzati con processi produttivi a basso impatto e con materie prime rinnovabili da filiera europea
- Sito web: www.novamont.com/celus-bi



- Soluzioni per la gestione della flora infestante che conciliano produttività, sicurezza e rispetto per l'ambiente
- A base di acido pelargonico di origine vegetale per il controllo non selettivo della vegetazione
- Sito web: agro.novamont.com



IL CARDO E LA FILIERA AGRICOLA

25



2015: **accordo NOVAMONT, Coldiretti, e Consorzi Agrari d'Italia (CAI)** per la creazione di filiere agroindustriali innovative delle bioplastiche e dei bioprodotti



Nuovo modello di **cooperazione tra un'industria innovativa e gli agricoltori locali** per la rigenerazione territoriale



>5 anni di attività sperimentali su aridocolture: protocolli agronomici, meccanizzazione, logistica, miglioramenti genetici, etc.



Cardo (*Cynara cardunculus* L. var. *Altilis*): **coltura pluriennale a basso input** adatta al clima mediterraneo, non necessita di irrigazione e **crece su terreni aridi** e poco adatti a colture tradizionali



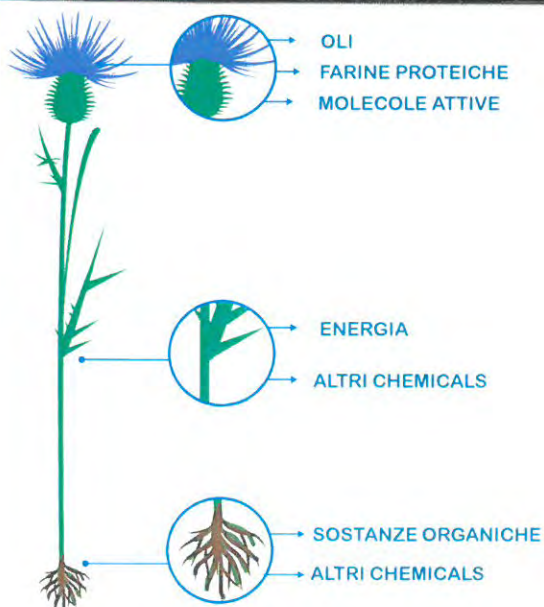
Valore aggiunto per gli attori della filiera, **utilizzo a cascata delle risorse** e sviluppo di nuovi prodotti innovativi



I DIVERSI UTILIZZI DEL CARDO

UTILIZZO A CASCATA DELLE RISORSE

26



OPPORTUNITÀ PER AGRICOLTORI, ALLEVATORI E OPERATORI DEL SETTORE GRAZIE ALLA FILIERA DEL CARDO ...

- Valorizzazione delle aree marginali
- Produzione locale di proteine per l'alimentazione animale
- Efficienza ed indipendenza energetica
- Reddito integrativo per gli agricoltori

... E ALLA FILIERA DELLE BIOPLASTICHE E DEI BIOCHEMICALS

- Riduzione dell'impatto ambientale su suolo, acqua e aria attraverso l'utilizzo di:
 - teli per pacciamatura biodegradabili
 - acido pelargonico per il controllo delle infestanti
 - biolubrificanti


MATRICA: IL MODELLO

27



"La sfida del nostro millennio sta nel divario tra i mezzi di cui l'umanità dispone e la saggezza con cui sapremo utilizzarli"

UMBERTO COLOMBO



Daniela Riganelli

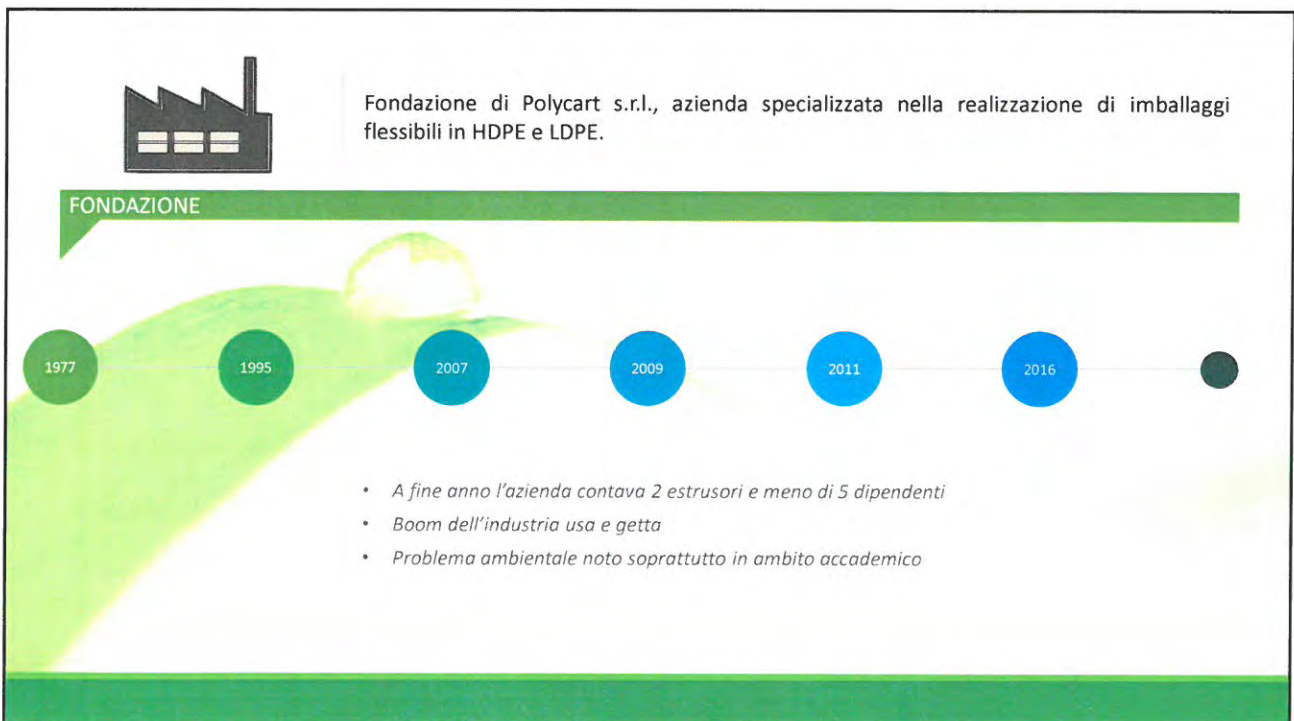


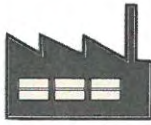
Daniela.riganelli@novamont.com

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

www.novamont.com







Fondazione di Polycart s.r.l., azienda specializzata nella realizzazione di imballaggi flessibili in HDPE e LDPE.

FONDAZIONE

1977 1995 2007 2009 2011 2016

- A fine anno l'azienda contava 2 estrusori e meno di 5 dipendenti
- Boom dell'industria usa e getta
- Problema ambientale noto soprattutto in ambito accademico

The image is a timeline graphic for Polycart s.r.l. It features a green leaf background with a water droplet. A horizontal line with circular markers represents the timeline. The markers are labeled with the years 1977, 1995, 2007, 2009, 2011, and 2016. A final dark grey marker is present at the end of the line. To the left of the timeline, there is a factory icon and the text 'FONDAZIONE'. To the right, there is a text box describing the company's specialization. Below the timeline, there is a list of three bullet points. The entire graphic is framed by a thin black border.



Fra le prime aziende a iniziare test di trasformazione – sia in estrusione che in stampa e confezionamento – del Mater-Bi di Novamont.

SPERIMENTAZIONE MATER-BI

1977

1995

2007

2009

2011

2016

- *Rispetto alla fondazione la capacità produttiva quadruplica*
- *La tematica ambientale inizia ad uscire dai centri di ricerca, e iniziano i primi tentativi di industrializzazione.*
- *A livello legislativo non esistono leggi specifiche in materia.*



Ingresso in GPT, Gruppo Poligrafico Tiberino, la prima rete di imprese operanti nel settore dell'imballaggio e della comunicazione con competenze fra loro complementari per sviluppare prodotti innovativi

PARTECIPAZIONE IN GPT

1977

1995

2007

2009

2011

2016

- *Polycart si fonde con la controllata Print Plast, azienda specializzata nella stampa e confezionamento di imballaggi flessibili*
- *Gli aspetti di rilevanza ambientale sono usciti da centri di ricerca e il problema ambientale degli imballaggi non è più per i soli addetti ai lavori (legge finanziaria 2007 include le prime norme per vietare la commercializzazione di shopper non biodegradabili)*



Inizia il progetto CompostLabel®, etichetta a basso impatto ambientale completamente compostabile – la cui CFP è stata certificata dal Min. dell'Ambiente – sviluppata con competenze trasversali sia accademiche che aziendali in GPT

COMPOST LABEL

1977

1995

2007

2009

2011

2016

- A 10 anni dalla prima certificazione ISO 9001 una quota sempre crescente della produzione aziendale viene convertita a Mater-Bi: 28 dipendenti contribuiscono ad un fatturato di oltre 6 mln.
- Dalle circa 20 K aziende certificate ISO 14001 agli inizi del 2000, a fine decennio sono oltre 80 K (Europa)



Limite alla commercializzazione dei sacchi per asporto merci non compostabili

LEGGE SHOPPER COMPOSTABILI

1977

1995

2007

2009

2011

2016

- 2011, entra in vigore la legge che vieta la commercializzazione degli shopper non compostabili
- Dal 21 agosto 2014 si applicano le sanzioni amministrative per la commercializzazione
- La Polycart S.r.l., con oltre 30 dipendenti e un fatturato di c.a 10 mln, si trasforma in Polycart S.p.A.



Ricerca e innovazione, oltre alla conoscenza del mercato portano a ripensare a nuovi progetti e soluzioni di imballaggio compostabili e innovative

BIOMADE

1977

1995

2007

2009

2011

2016

- Dir 2015/720/UE, aggiornamento della Direttiva Imballaggi (Dir. 94/62/CE), che consente agli Stati membri di adottare le misure per conseguire la riduzione imballaggi plastici leggeri
- 2013 acquisto delle prime due macchine per la produzione di shopper in rotolo
- Il numero di dipendenti è quasi raddoppiato nell'ultimo decennio e oltre il 50% della produzione è compostabile

DAL 2010 AL 2017

DIPENDENTI



+61%
(28 - 45)

FATTURATO



+100%
(7 M - 14 M)

PRODUZIONE

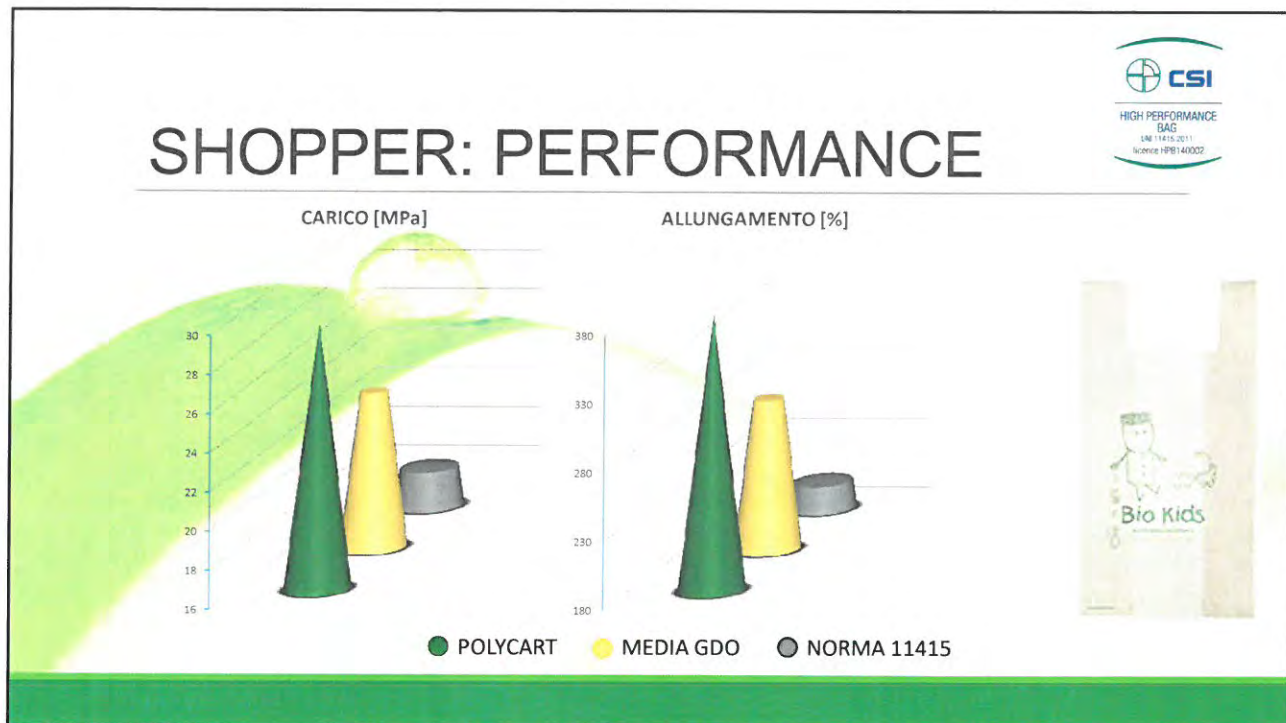


+43%
(4,2 tons - 6,0 tons)

PRODUZIONE BIO



+150%
(30% - 75%)





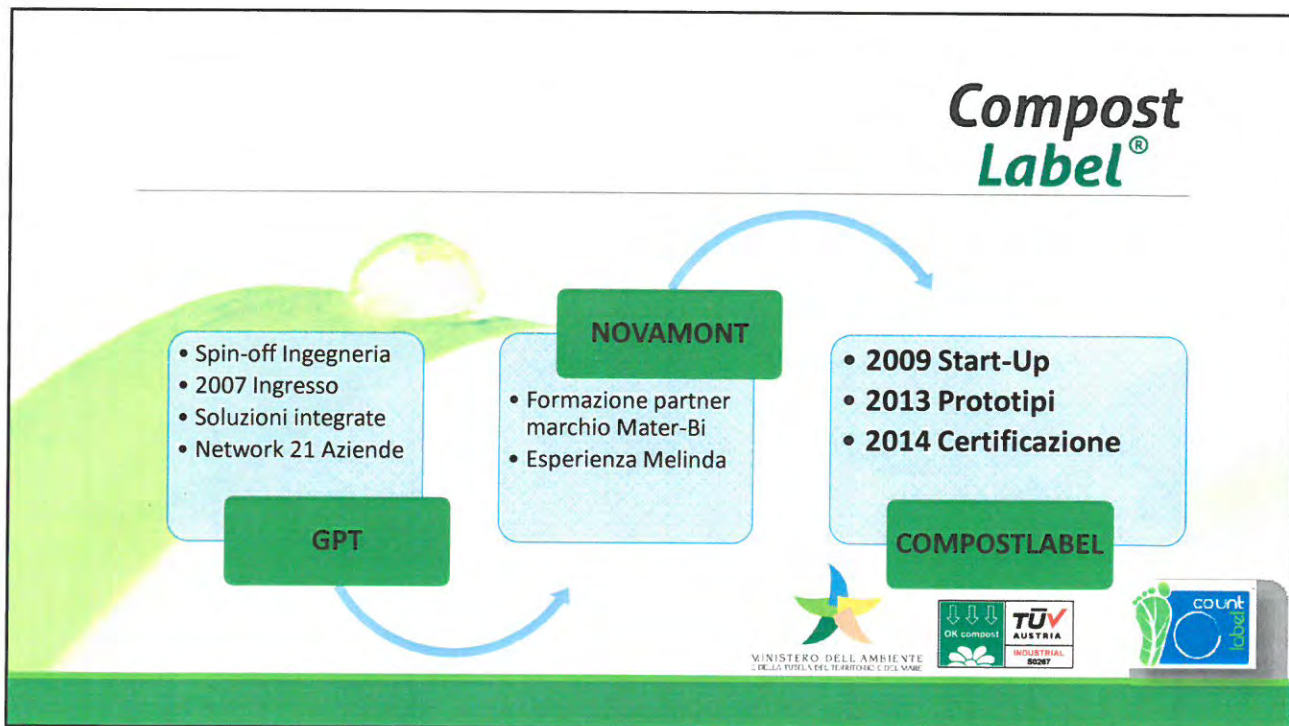
Shopper banco Orto-Frutta compostabili

Anche l'imballaggio alimentare si fa bio

RIDUZIONE DELLE BORSE ULTRALEGGERE DI PLASTICA

In attuazione della direttiva (UE) 2015/720 che modifica ed integra la *Direttiva Imballaggi*

<p>D.lgs 152/2006 PARTE IV (RIFIUTI) TITOLO II (IMBALLAGGI) Art. 226-ter</p>	COMPOSTABILITÀ <small>Comma 1</small>	UNI EN 13432:2002 <small>Condicio sine qua non</small>	
	%C ORGANICO <small>Comma 2</small>	UNI CEN/TS 16640 <small>In % crescente: 40% (2018) – 50% (2020) – 60% (20121)</small>	
	CONTATTO ALIMENTARE <small>Comma 3</small>	REG 10/2011/UE <small>E anche: 1935/04/CE e 2023/06/CE (GMP)</small>	





Compost Label®

TERNI
Produzione Materia Prima

ASSISI
Estrusione

CITTA' DI CASTELLO Fustellatura e Adesivizzazione

FILIERA < 150 Km



biomade

biomade

L'unico sistema di imballo completamente compostabile idoneo al contatto alimentare



biomade

Carta tipo kraft bianco gr.45

Conforme alle norme del titolo II capo IV del d.m. 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche ("disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze di uso personale"), d.p.r. 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche, e reg. 1935/2004/ce.

Film Mater-Bi compostabile

Film per accoppiamento, atossico conforme al d.m. 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche, d.p.r. 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche, reg. 1935/2004/ce, reg. 1895/2005/ce, direttiva 200/72/ce e successivi aggiornamenti e modifiche, concernente la "disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale", pertanto è destinato a venire a contatto con tutti i tipi di alimenti a temperatura ambiente o inferiore.

Adesivo in dispersione acquosa sintetica

Adesivo liquido in dispersione acquosa sintetica con antischiUMA incorporato, diluito in acqua fredda, conforme al d.m. 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche e alle norme fda (usa) e bga (d) per l'imballaggio dei prodotti alimentari.

Inchiostri

Il preparato non è classificato pericoloso ai sensi delle disposizioni di cui alle direttive 67/548/cee e 1999/45/ce e successivi aggiornamenti e modifiche

Smaltimento

Il prodotto in abbinamento con le etichette compostabili "CompostLabel" può essere smaltito completamente nell'umido, in quanto tutte le componenti: Carta, Film, inchiostri ed etichetta adesiva "CompostLabel" (sia essa termica o a trasferimento termico) sono certificate Vincotte.







VASCHETTA SALVA FRESCHEZZA



ASTUCCIO GHIACCIOLO





Tecnocarta: chi siamo?

Tecnocarta inizia il suo percorso di produttore di packaging alimentare nel finire degli anni '70. da subito abbandona l'utilizzo di inchiostri al solvente ed ora è una azienda di riferimento nel panorama italiano per la produzione di vaschette per prodotti pronti, piatti party, scatole da pasticceria e Take away.

www.tecnocarta.net www.ateliertomassini.com

Naturalmente Packaging

La via di Tecnocarta per un
confezionamento sostenibile

3

©Tecnocarta Sas 2018. All rights reserved.

La Road Map di **Tecnocarta**

1. COSA CI GUIDA
2. LE NORMATIVE DI RIFERIMENTO IN CAMPO ALIMENTARE
3. LE NORMATIVE SULLA COMPOSTABILITA'
4. COME SI ARRIVA A DESTINAZIONE:
 - I. Packaging realizzato con bio plastiche e cartoni da riciclo industriale
 - II. Prodotto realizzato con bio plastiche e cartoni alimentari in fibra vergine
5. QUALI SONO I VINCOLI
6. LE COMPETENZE A DISPOSIZIONE DEL CLIENTE
7. RISULTATI ALLO STATO ATTUALE

4

©Tecnocarta Sas 2018. All rights reserved.



La Road Map di **Tecnocarta**

COSA CI GUIDA



5

©Tecnocarta Sas 2018. All rights reserved.



La Road Map di **Tecnocarta**

COSA CI GUIDA:

L'idea di poter lasciare un mondo migliore di come l'abbiamo trovato ci muove verso la sperimentazione di packaging innovativi.

Su questa base, Tecnocarta s.a.s. ha da sempre implementato tecniche di miglioramento continuo che l'hanno portata, già più di 30 anni fa, all'utilizzo di inchiostri base acqua per poi arrivare a studiare barriere funzionali anche tramite utilizzo di biopolimeri estrusi.

6

©Tecnocarta Sas 2018. All rights reserved.



La Road Map di **Tecnocarta**

LE NORMATIVE DI RIFERIMENTO IN CAMPO ALIMENTARE



7

©Tecnocarta Sas 2018. All rights reserved.



La Road Map di **Tecnocarta**

LE NORMATIVE DI RIFERIMENTO IN CAMPO ALIMENTARE:

Prima di tutto la salute dei cittadini, ecco perché dobbiamo avere ben chiare le normative di riferimento per identificare i M.O.C.A. (materiali e oggetti a contatto con gli alimenti) e conoscere la loro possibile interazione con l'alimento.

Nel caso specifico le bio plastiche dovranno rispondere alla seguente legislazione italiana:

- D.M. 21/3/73 e successivi aggiornamenti e modifiche
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche

8

©Tecnocarta Sas 2018. All rights reserved.



La Road Map di **Tecnocarta**

LE NORMATIVE DI RIFERIMENTO IN CAMPO ALIMENTARE:

Alla seguente legislazione della Comunità Europea

- Regolamento (CE) 1935/04
- Regolamento (CE) 1895/05
- Regolamento (UE) 10/2011 e successivi agg. E mod.
- Regolamento (CE) 2023/2006

9

©Tecnocarta Sas 2018. All rights reserved.



La Road Map di **Tecnocarta**

LE NORMATIVE DI RIFERIMENTO IN CAMPO ALIMENTARE:

Essendo le bio plastiche dei materiali di nuova generazione, dove la casistica è limitata, ci aspettiamo una nuova politica di regolamentazione sia europea che nazionale. Al momento Tecnocarta s.a.s. pone lo standard qualitativo richiesto per le plastiche tradizionali.

Tecnocarta s.a.s. ricorda inoltre la fondamentale importanza di avere dichiarazioni di conformità dei M.O.C.A. redatte secondo legge, ricordando che la stessa non ammette ignoranza!

10

©Tecnocarta Sas 2018. All rights reserved.



La Road Map di **Tecnocarta**

LA NORMATIVA SULLA COMPOSTABILITA'



11

©Tecnocarta Sas 2018. All rights reserved.



La Road Map di **Tecnocarta**

LA NORMATIVA SULLA COMPOSTABILITA':

Tecnocarta s.a.s. si avvale di certificazioni redatte da Vinçotte OK Compost (ora TUV). I certificati devono rispondere alla seguente normativa:

- OK Compost HOME che garantisce la conformità alla norma EN13432:2002 ("Requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi")

12

©Tecnocarta Sas 2018. All rights reserved.



La Road Map di **Tecnocarta**

LA NORMATIVA SULLA COMPOSTABILITA'

Da https://it.wikipedia.org/wiki/EN_13432:

Requisiti di compostabilità [[modifica](#) | [modifica wikitesto](#)]

Tra gli obiettivi della norma vi è quella di mettere ordine a concetti sempre più diffusi, ma di non immediata chiarezza quali: biodegradazione, compostabilità, materiali biodegradabili e compostabili.^[2]

- Secondo la norma EN 13432, un materiale per definirsi "compostabile", deve possedere le seguenti caratteristiche:
- degradarsi almeno del 90% in 6 mesi se sottoposto a un ambiente ricco di anidride carbonica; tali valori vanno testati con il metodo standard EN 14046 (anche chiamato ISO 14855);^[1]
- a contatto con materiali organici per un periodo di 3 mesi, la massa del materiale deve essere costituita almeno per il 90% da frammenti di dimensioni inferiori a 2 mm; tali valori vanno testati con il metodo standard EN 14045;^[1]

13

©Tecnocarta Sas 2018. All rights reserved.



La Road Map di **Tecnocarta**

LE NORMATIVE SULLA COMPOSTABILITA'

- il materiale non deve avere effetti negativi sul processo di compostaggio;^[1]
- bassa concentrazione dei metalli pesanti additivati al materiale;^[1]
- valori di pH entro i limiti stabiliti;^[1]
- contenuto salino entro i limiti stabiliti;^[1]
- concentrazione di solidi volatili entro i limiti stabiliti;^[1]
- concentrazione di azoto, fosforo, magnesio e potassio entro i limiti stabiliti.^[1]

14

©Tecnocarta Sas 2018. All rights reserved.



La Road Map di **Tecnocarta**

COME SI ARRIVA A DESTINAZIONE

Packaging, rispettoso dell'ambiente, che utilizza bio plastiche e:

- *Cartoni/carte da riciclo industriale*
- *Cartoni/carte in fibra vergine*

15

©Tecnocarta Sas 2018. All rights reserved.



La Road Map di **Tecnocarta**

COME SI ARRIVA A DESTINAZIONE

- *Packaging, rispettoso dell'ambiente, che utilizza bio plastiche e Cartoni/carte provenienti da riciclo*

È la forma che Tecnocarta s.a.s. predilige in quanto si prevede il riutilizzo di carte e cartoni da riciclo, quindi senza abbattimento intensivo di piante, che con l'ausilio di vernici tecniche e bio polimeri, diventano idonei al contatto diretto con gli alimenti. In questo modo diamo origine ad una economia circolare che diventa sostenibile.

16

©Tecnocarta Sas 2018. All rights reserved.



La Road Map di **Tecnocarta**

COME SI ARRIVA A DESTINAZIONE

- Packaging, rispettoso dell'ambiente, che utilizza bio plastiche e Cartoni/carte in fibra vergine

È la forma più semplice per l'industria cartotecnica di fornire un packaging per alimenti, in quanto basta applicare i bio polimeri per far diventare idoneo al contatto diretto con gli alimenti un prodotto.

In questo caso si devono abbattere le piante utilizzate per creare la cellulosa, materia prima indispensabile. Anche se una parte importante della cellulosa necessaria proviene da foreste primarie, il cartone creato dà comunque origine ad una economia circolare che diventa sostenibile.

17

©Tecnocarta Sas 2018. All rights reserved.



La Road Map di **Tecnocarta**

COME SI ARRIVA A DESTINAZIONE

LA CULTURA DEL RICICLO E L'IMPORTANZA DELL'ECONOMIA CIRCOLARE

In un mondo che viene sempre più sfruttato per soddisfare le nostre esigenze, è di fondamentale importanza la crescita della cultura della sostenibilità, dando luogo a importanti campagne di sensibilizzazione riguardo il riciclo ed il riutilizzo.

Con questa nuova logica ci guadagniamo tutti qualcosa!!!

18

©Tecnocarta Sas 2018. All rights reserved.



La Road Map di **Tecnocarta**

QUALI SONO I VINCOLI



19

©Tecnocarta Sas 2018. All rights reserved.



La Road Map di **Tecnocarta**

QUALI SONO I VINCOLI

Abbiamo già parlato delle normative di riferimento sia in ambito alimentare che di compostabilità.

Ma i vincoli non sono solo questi, che tra l'altro sono poi quelli ben conosciuti e chiari. Infatti troviamo le difficoltà produttive che sono influenzate dai seguenti:

- *Vincoli delle materie prime*
- *Vincoli delle linee di produzione*
- *Vincoli del ciclo di produzione*
- *Vincoli di prezzo e commerciali*

20

©Tecnocarta Sas 2018. All rights reserved.



La Road Map di **Tecno**carta

QUALI SONO I VINCOLI

Purtroppo non tutto ciò che vogliamo è realizzabile, tutto il resto si può conseguire con:



21

©Tecnocarta Sas 2018. All rights reserved.



La Road Map di **Tecno**carta

LE COMPETENZE A DISPOSIZIONE DEL CLIENTE



22

©Tecnocarta Sas 2018. All rights reserved.



La Road Map di **Tecnocarta**

LE COMPETENZE A DISPOSIZIONE DEL CLIENTE

Per potersi districare nella giungla dei produttori di packaging alimentare, e che oltretutto possano proporre soluzioni biodegradabili e compostabili, è di fondamentale importanza scegliere quel fornitore che possa darvi la possibilità di avere:

- *Idee chiare sull'obiettivo da raggiungere,*
- *Documenti di conformità alimentare,*
- *Documenti di conformità alla compostabilità,*
- *Assistenza completa pre e post vendita.*

23

©Tecnocarta Sas 2018. All rights reserved.



La Road Map di **Tecnocarta**

RISULTATI ALLO STATO ATTUALE



24

©Tecnocarta Sas 2018. All rights reserved.



La Road Map di **Tecnocarta**

RISULTATI ALLO STATO ATTUALE

Secondo Tecnocarta s.a.s. il lavoro è solo all'inizio, il blocco di marmo che servirà per la grande opera dell'ecosostenibilità del packaging è solo stato abbozzato. Molte aziende, in tutte le parti del mondo, stanno portando avanti il loro progetto, per certi aspetti molto soggettivo e altamente personalizzato. Per noi di Tecnocarta la situazione attuale si basa su una combinazione di bio polimeri, vernici ed inchiostri compostabili, il tutto applicato a carte e cartoni compostabili o riciclati che possano sposare la filosofia del cliente.

25

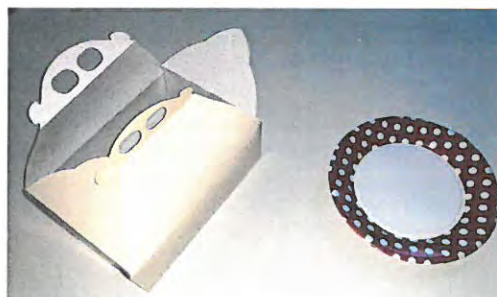
©Tecnocarta Sas 2018. All rights reserved.



La Road Map di **Tecnocarta**

RISULTATI ALLO STATO ATTUALE

Di seguito esponiamo alcune foto di prodotti già testati su base compostabile:



26

©Tecnocarta Sas 2018. All rights reserved.





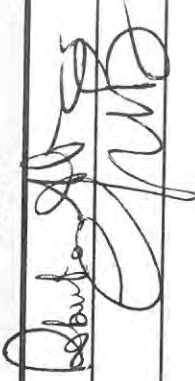
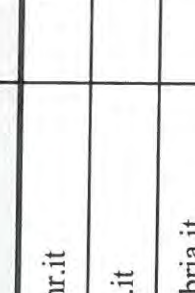





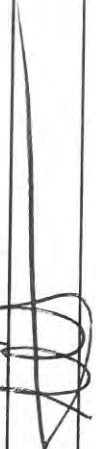
*Tecnocarta s.a.s., nella persona di
Alessandro Tomassini, vi ringrazia per
l'attenzione.*

Registro presenze

REGISTRO PRESENZE

Caffè dell'Innovazione: Packaging sostenibile per (e dal) l'industria alimentare

Mercoledì 11 Luglio 2018 ore 16:00

N°	COGNOME E NOME	SOCIETÀ \ ENTE	E-MAIL	FIRMA
1	Altieri Roberto	CNR ISAFOM	roberto.altieri@cnr.it	
2	Balestra Giorgio M.	Università della Toscana	balestra@unitus.it	
3	Benni Alessandra	Regione Umbria	abenni@regione.umbria.it	
4	Boncio Elisabetta	Sviluppumbria S.p.A.	e.boncio@sviluppumbria.it	
5	Brilli Massimiliano	3A-PTA S.c.a.r.l.	presidenza@parco3a.org	
6	Broccatelli Daniela	Gruppo Grifo Agroalimentare s.a.c.	ufficioqualita@grifolatte.it	
7	Burzigotti Dante	Gruppo Grifo Agroalimentare s.a.c.	dante.burzigotti@grifolatte.it	
8	Cacchiata Emanuela	Gruppo Grifo Agroalimentare s.a.c.	ufficioqualita@grifolatte.it	
9	Casu Angela	US Cavour 17, Sasel	angela.casu2@istruzione.it	
10	Ciscato Marco		porto5old@yahoo.it	
11	Ciucci Matteo	il Poggiolo	poggiolommg@libero.it	



Unione Europea
Fondo Europeo
di Sviluppo Regionale



REPUBBLICA ITALIANA



Regione Umbria



Programma Operativo Regionale
Fondo Europeo
di Sviluppo Regionale

N°	COGNOME E NOME	SOCIETÀ \ ENTE	E-MAIL	FIRMA
12	Concezzi Luciano	3A-PTA S.c.a.r.l.	lconcezzi@parco3a.org	
13	De Conti Alessandro	Polycart S.p.A.	quality@polycart.eu	
14	Di Bella Sara	IZSUM	s.dibella@izsum.it	<i>Sara Di Bella</i>
15	Esposito Alessandro	ISAFOM-CNR	alessandro-esposito@cnr.it	<i>Alessandro Esposito</i>
16	Fortunati Elena	Università della Toscana	elena.fortunati@unitus.it	
17	Mercuri Maria Lucia	IZSUM	ml.mercuri@izsum.it	<i>Maria Lucia Mercuri</i>
18	Pedani Lapo	Sulpol srl	l.pedani@polypla.com	
19	Ragano Caracciolo Maria	Consultant & Project Manager	raganocaracciolo.maria@gmail.com	
20	Riganelli Daniela	Novamont S.p.A.	daniela.riganelli@external.novamont.com	
21	Rossi Valeria	Goodmen.it	valeria.rossi@goodmen.it	<i>Valeria Rossi</i>
22	Sdoga Alessandro	Confagricoltura Umbria	alessandro.sdoga@confagricolturaumbria.it	<i>Alessandro Sdoga</i>
23	Spinetti Giorgio	Top Melon S.r.l.	giorgio@topmelon.it	
24	Staccini Benedetta	IZSUM	b.staccini@izsum.it	<i>Benedetta Staccini</i>
25	Stanzione Vito	ISAFOM-CNR	vitale.stanzione@cnr.it	<i>Vito Stanzione</i>
26	Tomassini Alessandro	TECNOCARTA s.a.s.	alessandro.tomassini@tecnocarta.net	<i>Alessandro Tomassini</i>

3A Parco Tecnologico Agro-Alimentare dell'Umbria Società Consortile a R.L. - Todi (PG) Loc. Pantalla snc - CAP 06059 - P. IVA 01770460549

NETWORK



3A-PTA



Unione Europea
Fondo Europeo
di Sviluppo Regionale



REPUBBLICA ITALIANA



Regione Umbria



Programma Operativo Regionale
Fondo Europeo
di Sviluppo Regionale

N°	COGNOME E NOME	SOCIETÀ \ ENTE	E-MAIL	FIRMA
27	Trapassi Rudy		trapassirudy71@gmail.com	
28	Treppaoli Luca	Fruttalife	luca.treppaoli@fruttalife.com	
29	Vignaroli Valentina	Confindustria Umbria	vignaroli@confindustria.umbria.it	
30	Zingaretti Alberto	3A-PTA S.c.a.r.l.	azingaretti@parco3a.org	
31	FATTORI LUCA	TOP MELON	luca.fattori@topmelon.it	
32	DI ZACOMO GABRIELE	CONFAGRICOLTURA UMBRIA	gabriele.di.zacomo@confagricolturumbria.it	
33	MEARINI MASSIMO	ALBICCHIERE	massimo.mearini@brankbee.com	
34	SELENE BARATTA	ORDINE AGRONOMI PERUGIA	selene.baratta51@gmail.com	
35	GRAZIA LEONI	ORDINE AGRONOMI Pg	grazia.leoni@olive.it	
36	PAOLO CATRUGLI	OPERAIE AGRICOLTORI Pg	paolocatruggi@gnm.it.com	
37	ANDREA MASSOW	3A-PTA	andrea.massow@parco3a.org	
38	DE TOFFOLI FABIO	Circuito Umbrey	fabio.de.toffoli@circuitoumbrey.it	
39	DI FACCHINO LUCA	CONFRATELLI	luca.di.zacomo@confratelli.it	
40	Paola Balanella	3A PTA		
41	NICOLA FANTUCCI	POLYCARPI SPANOLA FANTUCCI CANTIERI COOT		

3A Parco Tecnologico Agro-Alimentare dell'Umbria Società Consortile a R.L. - Todi (PG) Loc. Pantalla snc - CAP 06059 - P. IVA 01770460549



3A-PTA



Unione Europea
Fondo Europeo
di Sviluppo Regionale



REPUBBLICA ITALIANA



Regione Umbria



Programma Operativo Regionale
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

N°	COGNOME E NOME	SOCIETÀ \ ENTE	E-MAIL	FIRMA
42	MENCACCI GIULIA	GDOC SPA	giulia.info@doc-spa.it giulia.mencacci@gmail.com	Giulia Mencacci
43	PERUGINO TAVOLIN	3A-PTA	smencerie@peruginof	Andrea Perugini
44				
45				
46				
47				
48				
49				
50				
51				
52				
53				
54				
55				

ALLEGATO 6 “I GRUPPI OPERATIVI DEL PEI AGRI- I PROGETTI ITALIANI” PUBBLICAZIONE CURATA DALLA RETE RURALE NAZIONALE DEL MIPAAFT. SCHEDE SINTETICHE DEI GRUPPI OPERATIVI UMBRI

Attività 3.2 Organizzazione di n°2 Networking Events



P.A. BOLZANO

P.A. TRENTO

VENETO

EMILIA ROMAGNA

UMBRIA

EIP AGRI OPERATIONAL GROUPS

THE ITALIAN PROJECTS

I GRUPPI OPERATIVI DEL PEI AGRI

I PROGETTI ITALIANI

2018

Programma Rete Rurale Nazionale 2014-2020



BASILICATA



RETERURALE
NAZIONALE
20142020

mipaft
ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo

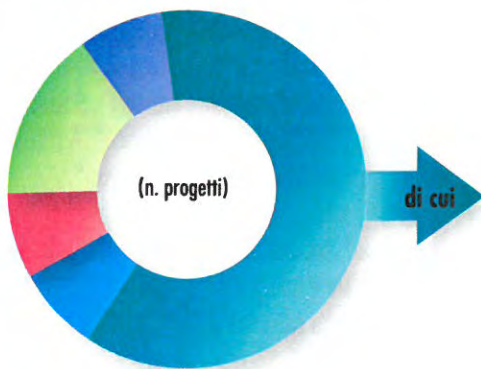


Publicazione realizzata con il contributo del Feasr (Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale)
nell'ambito delle attività previste dal Programma Rete Rurale Nazionale 2014-2020

ISBN 978-88-9959-595-1

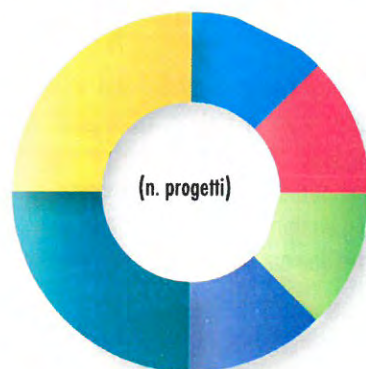


Comparti produttivi e tematiche trasversali



- Seminativi
- Ortofloricoltura
- Viticoltura, olivicoltura, frutticoltura
- Erbivori
- Tematiche trasversali o altri prodotti*

Tematiche trasversali o altri prodotti



- Agricoltura di precisione
- Agrometeorologia
- Foreste
- Gestione logistica e Modelli organizzativi
- Multifunzionalità
- Sicurezza alimentare e Salute

* I progetti in cui non è specificato il comparto produttivo di interesse, sono stati classificati per tematiche.



UMBRIA

HORTICULTURE 2.0: 0 RESIDUES, 0 WASTE TO PRODUCE THE FOOD OF THE FUTURE

OBJECTIVES

Development of an innovative model of producing, collecting and data processing, to integrate data from activities of the farms involved and to collect data from main livestock production chains in Umbria. The computer platform will work as a data collector from different sources and it will process data to provide breeders with real-time operating lists and indexes on animal welfare, health status, drug management and livestock management, assessment of farms economic and environmental efficiency, reduction in drugs use and products improvement

KEYWORDS

Farming/forestry competitiveness and diversification; agricultural production system; plant production and horticulture; food quality/processing and nutrition; fertilization and nutrients management; pest/disease control; farming equipment and machinery; waste, by-products and residue management; energy management

Perugia, Terni **LOCATION**

LEADER

Name Rete per l'INnovazione dell'ORTicoltura Umbra

Type Rete soggetto

email ortofat@pec.it

688,184.34 € **TOTAL BUDGET**

2018-2020 **DURATION**

PARTNERS

La Fattoria Agri & Service Società Coop Agricola*; PRO AGRI - Consorzio produttori agricoli - Soc. Coop. Agricola*; Fratelli Testi e Figli - Società semplice agricola*; COBA - Società semplice agricola*; Bruni Luca*; Ceccagnoli Alberta*; Petturiti società agricola semplice*; Società agricola Fonte del Pero s.s. *; Ferri Alberto*; Chiavacci Giorgio*; Società agricola Le Tre C di Carnevali Angelo e Lorenzo società semplice*; Brugnoli società agricola semplice*; Bianchini Antonio*; Società agricola Battistoni s.s.*; Azienda Agraria Taschini Giuseppe*; Rossi Fabio*; Azienda agricola Cicognola di Biocchetti Mirco*; Az. Agr. Boriosi Angela ed Emilio*; Cagnoni Franco Giuseppe e Tellini Gloria società agricola semplice*; Ciani società agricola semplice*; Battistoni Mauro*; Corliani Luigi e Sauro società semplice agricola*; Società agricola Crispoltoni s.s. *; Giaccaglia Francesco*; Agricola Giunti società agricola semplice*; Brozzi Luigi*; Az. Agr. Citti Enrico*; Taschini Sauro*; Biagioli Roberto*; Forti Matteo*; Fouad - società agricola semplice*; Società agricola Meoni Cesare e Ulisse s.s. *; Agricola il Palazzone s.a.s. di Maria Grazia Mignini & C. *; Azienda agraria Segno società semplice*; Società agricola semplice Il Pagino*; Zoi Duilio*; Armati Giuseppe*; Agricola Donadoni s.s. - società semplice*; Onofri Giorgio*; Patriarchi Raffaele*; Nardoni Francesco e Nardoni Enrico s.s.*; Taschini Nicola*; Alunno Claudio*; CIA Umbria - Servizi all'impresa - s.r.l. (professional organization/advisor); Cratia s.r.l. (professional organization/advisor); Consorzio universitario nazionale per la scienza e la tecnologia dei materiali (research institute); Università degli studi della TUSCIA (research institute)

*(farm holder)

ORTICOLTURA 2.0: 0 RESIDUI, 0 SCARTI, PER PRODURRE GLI ALIMENTI DEL FUTURO



UMBRIA

OBIETTIVI

Creazione di valore aggiunto attraverso la coltivazione di ortaggi di qualità, razionalizzazione dei processi di trasformazione e sviluppo di nuovi prodotti food a elevato valore nutraceutico; valorizzare scarti e residui per nuovi prodotti per l'economia circolare; sostenibilità ambientale basata su energie rinnovabili e un modello di coltivazione virtuoso; modelli di coltivazione per realtà aziendali di piccola dimensione, ma con strutturato sistema di conferimento, commercializzazione e valorizzazione del prodotto, per destagionalizzare il lavoro agricolo e differenziare la produzione delle aziende umbre

PAROLE CHIAVE

Competitività e diversificazione dell'attività agricola/forestale; sistema di produzione agricola; produzione di piante e orticoltura; qualità cibo/lavorazione e nutrizione; fertilizzazione e gestione delle sostanze nutritive; parassiti/controllo delle malattie; attrezzature e macchinari agricoli; rifiuti, sottoprodotti e residui di gestione; gestione energetica

Perugia, Terni **LOCALIZZAZIONE**

COORDINATORE

Nome Rete per l'INnovazione dell'ORTicoltura Umbra
Tipologia Rete soggetto
email ortofat@pec.it

688.184,34 € **COSTO**

2018-2020 **DURATA**

PARTENARIATO

La Fattoria Agri & Service Società Cooperativa Agricola*; PRO AGRIL - Consorzio produttori agricoli - Soc. Coop. Agricola*; Fratelli Testi e Figli - Società semplice agricola*; COBA - Società semplice agricola*; Bruni Luca* Ceccagnoli Alberta*; Petturiti società agricola semplice*; Società agricola Fonte del Pero s.s.*; Ferri Alberto*; Chiavacci Giorgio*; Società agricola Le Tre C di Carnevali Angelo e Lorenzo società semplice*; Brugnoli società agricola semplice*; Bianchini Antonio*; Società agricola Battistoni s.s.*; Azienda Agraria Taschini Giuseppe*; Rossi Fabio*; Azienda agricola Cicognola di Biocchetti Mirco*; Az. Agr. Boriosi Angela ed Emilio*; Cagnoni Franco Giuseppe e Tellini Gloria società agricola semplice*; Ciani società agricola semplice*; Battistoni Mauro*; Corliani Luigi e Sauro società semplice agricola*; Società agricola Crispolti s.s.*; Giaccaglia Francesco*; Agricola Giunti società agricola semplice*; Brozzi Luigi*; Az. Agr. Citti Enrico*; Taschini Sauro*; Biagioli Roberto*; Forti Matteo*; Fouad - società agricola semplice*; Società agricola Meoni Cesare e Ulisse s.s.*; Agricola il Palazzo s.a.s. di Maria Grazia Mignini & C.*; Azienda agraria Segno società semplice*; Società agricola semplice Il Pagino*; Zoi Duilio*; Armati Giuseppe*; Agricola Donadoni s.s. - società semplice*; Onofri Giorgio*; Patriarchi Raffaele*; Nardoni Francesco e Nardoni Enrico s.s.*; Taschini Nicola*; Alunno Claudio*; CIA Umbria - Servizi all'impresa - s.r.l. (servizi agricoli); Cratia s.r.l. (servizi agricoli); Consorzio universitario nazionale per la scienza e la tecnologia dei materiali (ente di ricerca); Università degli studi della TUSCIA (ente di ricerca)

* (impresa agricola)



UMBRIA



RTK 2.0 - PROTOTYPING A RTK NETWORK TO INNOVATIVE TECHNOLOGICAL APPLICATIONS FOR AUTOMATION OF AGRICULTURAL PROCESSES AND PRECISION FARMING INFORMATION MANAGEMENT

OBJECTIVES

Upgrading technological prototyping of the regional RTK network in order to create a reliable, innovative system which allows farms to use GNSS signal in order to applying prescription maps with variable rate technology and yield maps, and to use automatically guided systems in precision RTK. A farm management system for precision agriculture has also been planned. This will entail comprehensive control by integrating data from various sources so as to adjust and integrate farm activities and administrative and/or voluntary restrictions which could weigh upon some sectors of the farm

Perugia, Terni

LOCATION

LEADER

Name GO RTK 2.0
Type Network
email cratia@confagricolturaumbria.it;
rtk@pec.it

646,212.85 €

TOTAL BUDGET

2018-2020

DURATION

<http://cratia.it/rtk/>

WEBSITE

KEYWORDS

Agricultural production system, farming practice, energy management, farming equipment and machinery, Galileo, GLONASS, BEIDOU, Variable Rate Technology, Yield maps

PARTNERS

ARPT Società cooperativa agricola (farm holder); Azienda agricola Ruffo della Scaletta S.S. (farm holder); Società agricola Santa Felicissima S.S. (farm holder); La Strada dei Sapori società cooperativa agricola (farm holder); Lungarotti società agricola a r.l. (farm holder); Molino Bigazzi s.r.l. (SME); Di Camillo Francesco (SME); Azienda Vivaistica Regionale Umbraflor (farm holder); Team Dev s.r.l. (SME); Fondazione Sodalizio di San Martino (farm holder); Fattoria Autonoma Tabacchi (farm holder); Agricola Ciri s.n.c di F. Ciri e C. (farm holder); Farchioni Cecilia azienda agricola (farm holder); Fondazione per l'Istruzione Agraria in Perugia (farm holder); Società agricola Quintili Antonio Dal Savio s.r.l (farm holder); Società agricola Iraci Borgia S.S. (farm holder); Gruppo Agricooper società cooperativa agricola (farm holder); SOC.COOP.AGR.; CRATIA S.R.L. (SME); Università degli Studi di Perugia (research institute)

RTK 2.0 - PROTOTIPIZZAZIONE DI UNA RETE RTK E DI APPLICAZIONI TECNOLOGICHE INNOVATIVE PER L'AUTOMAZIONE DEI PROCESSI CULTURALI E LA GESTIONE DELLE INFORMAZIONI PER L'AGRICOLTURA DI PRECISIONE



OBIETTIVI

Upgrade tecnologico prototipale della rete regionale RTK al fine di creare un sistema affidabile e innovativo che consenta alle aziende agricole di utilizzare il segnale GNSS per applicare mappe di prescrizione con sistemi di concimazione a rateo variabile, mappe di raccolta e di utilizzare sistemi di guida automatica in precisione RTK. È prevista la creazione di un sistema di farm management orientato all'agricoltura di precisione che consente di ottenere un controllo completo dell'azienda, integrando dati da diverse fonti, consentendo di adeguare le operazioni culturali ad eventuali vincoli normativi e/o volontari che potrebbero gravare su alcuni appezzamenti aziendali

Perugia, Terni **LOCALIZZAZIONE**

COORDINATORE

Nome GO RTK 2.0
Tipologia Rete soggetto
email cratia@confagricolturaumbria.it;
rtk@pec.it

646.212,85 € **COSTO**

2018-2020 **DURATA**

<http://cratia.it/rtk/> **SITO WEB**

PAROLE CHIAVE

Sistema di produzione agricola; pratiche agricole; gestione energetica; attrezzature e macchinari agricoli, Galileo, GLONASS, BEIDOU, Variable Rate Technology; Mappe di resa

PARTENARIATO

ARPT Società cooperativa agricola (impresa agricola); Azienda agricola Ruffo della Scaletta S.S. (impresa agricola); Società agricola Santa Felicissima S.S. (impresa agricola); La Strada dei Sapori società cooperativa agricola (impresa agricola); Lungarotti società agricola a r.l. (impresa agricola); Molino Bigazzi s.r.l. (PMI); Di Camillo Francesco (PMI); Azienda Vivaistica Regionale Umbraflor (impresa agricola); Team Dev s.r.l. (PMI); Fondazione Sodalizio di San Martino (impresa agricola); Fattoria Autonoma Tabacchi (impresa agricola); Agricola Ciri s.n.c di F. Ciri e C. (impresa agricola); Farchioni Cecilia azienda agricola (impresa agricola); Fondazione per l'Istruzione Agraria in Perugia (impresa agricola); Società agricola Quintili Antonio Dal Savio s.r.l. (impresa agricola); Società agricola Iraci Borgia S.S. (impresa agricola); Gruppo Agricooper società cooperativa agricola (impresa agricola); SOC.COOP.AGR.; CRATIA S.R.L. (PMI); Università degli Studi di Perugia (ente di ricerca)



UMBRIA



NETWORK FOR THE DEVELOPMENT OF AN INNOVATIVE AGRO-METEOROLOGICAL AND PHYTO-PATHOLOGICAL MONITORING SYSTEM

OBJECTIVES

Implementation of a regional agrometeo network aimed at supporting phytopathological modeling and smart alert systems. Implementation of monitoring protocols for the main regional crops (olive-grapevine-cereals) with production of corporate phytosanitary report

PARTNERS

Cooperativa Produttori Cereali società cooperativa agricola (farm holder); Antonelli San Marco s.s. società agricola (farm holder); Consorzio Tutela Vini di Torgiano (other); La Strada dei Sapori società cooperativa agricola (farm holder); Consorzio Tutela Vini di Orvieto (other); Leaf s.r.l. (SME); Consorzio Tutela Vini di Montefalco (other); Azienda agricola Viola s.r.l. (farm holder); Team Dev s.r.l. (SME); Tardioli Angelo (farm holder); Fattoria Autonoma Tabacchi (farm holder); Agricola Ciri s.n.c. di F. Ciri e C. (farm holder); Azienda agricola Scacciadiavoli di Pambuffetti società agricola s.s. (farm holder); Fondazione per l'Istruzione Agraria in Perugia (farm holder); Società agricola Quintili Antonio Dal Savio s.r.l. (farm holder); Fattoria di Monticello società agricola s.r.l. (farm holder); Società agricola San Nicolò di Carboni società semplice (farm holder); Cratia s.r.l. (SME); Organizzazione dei Produttori Olivicoli dell'Umbria società cooperativa agricola Assoprol Umbria (other); Perleuve s.r.l. (SME); Università degli Studi di Perugia (research institute); Scuola Superiore Sant'Anna (research institute)

KEYWORDS

Plantdiseases/disease control; plant production and horticulture; farming/forestry competitiveness and diversification; agricultural production system, phytosanitary monitoring, Agrometeo, phytopathological modeling

LOCATION Perugia, Terni

LEADER

Name OG SMART METEO

Type Research institute

email cratia@confagricolturaumbria.it;
smartmeteo@pec.it

TOTAL BUDGET 674,476.02 €

DURATION 2018-2020

WEBSITE

<http://cratia.it/smartmeteo/>

RETE PER LO SVILUPPO DI UN SISTEMA INNOVATIVO AGRO-METEREOLÓGICO E DI MONITORAGGIO FITOPATOLOGICO A SUPPORTO DELLE IMPRESE AGRICOLE IN BREVE ANCHE "SMARTMETEO"



OBIETTIVI

Creazione di una rete regionale agrometeo finalizzata al supporto della modellistica fitopatologica e sistemi di allerta intelligenti. Implementazione di protocolli di monitoraggio per le principali colture umbre (olivo-vite-cereali) con redazione di bollettini fitosanitari aziendali

PARTENARIATO

Coop. Produttori Cereali società cooperativa agricola (impresa agr.); Antonelli San Marco s.s. società agricola (impresa agricola); Cons. Tutela Vini di Torgiano (altro); La Strada dei Sapori società cooperativa agricola (impresa agr.); Consorzio Tutela Vini di Orvieto (altro); Leaf s.r.l. (PMI); Consorzio Tutela Vini di Montefalco (altro); Azienda agricola Viola s.r.l. (impresa agr.); Team Dev s.r.l. (PMI); Tardioli Angelo (impresa agr.); Fattoria Autonoma Tabacchi (impresa agricola); Agricola Ciri s.n.c. di F. Ciri e C. (impresa agricola); Azienda agricola Scacciadiavoli di Pambuffetti società agricola s.s. (impresa agr.); Fondazione per l'Istruzione Agraria in Perugia (impresa agr.); Soc. agr. Quintili Antonio Dal Savio s.r.l. (impresa agr.); Fattoria di Monticello società agricola s.r.l. (impresa agr.); Società agricola San Nicolò di Carboni società semplice (impresa agr.); Cratia s.r.l. (PMI); Organizzazione dei Produttori Olivicoli dell'Umbria società cooperativa agricola Assoprol Umbria (altro); Perleuve s.r.l. (PMI); Università degli Studi di Perugia (ente di ricerca); Scuola Superiore Sant'Anna (ente di ricerca)

PAROLE CHIAVE

Fitopatie/controllo delle malattie; produzione di piante e orticoltura; competitività e diversificazione dell'attività agricola/forestale; sistema di produzione agricola, monitoraggio fitosanitario, Agrometeo, modellistica fitopatologica

LOCALIZZAZIONE Perugia, Terni

COORDINATORE

Nome GO SMART METEO

Tipologia Rete soggetto

email cratia@confagricolturaumbria.it;
smartmeteo@pec.it

COSTO 674.476,02 €

DURATA 2018-2020

SITO WEB

<http://cratia.it/smartmeteo/>



AGREEGREEN - VALORISATION OF WOOD RESOURCES AND AGRICULTURAL AND FOREST BY-PRODUCTS, THROUGH THE CREATION OF A MODEL FOR THE PRODUCTION AND MARKETING OF ENERGY PRODUCTS

OBJECTIVES

Pursuing a sustainable forest management, increasing forest cuts through sustainable forest management, in order to reduce susceptibility of surfaces to fires and make woods more usable. Offering agricultural and forest companies a woody biomasses valorization model in order to make management activity profitable. Pursuing the marketing of energy products as possible source of income and of employment in periods of the year in which firms are not active, reducing greenhouse gas emissions from fossil fuels, that could be replaced by solid biofuels

KEYWORDS

Landscape/land management; energy management; waste, by-products and management residues; competitiveness and diversification of agricultural/forest activity

Perugia **LOCATION**

LEADER

Name OG Agreegreen
Type Network
email info@virginiatrade.it

199,988.55 € **TOTAL BUDGET**

2018-2020 **DURATION**

PARTNERS

Vivaio il Bosco Azienda agricola di Brugnoli Domenico, Brugnoli Giovanni, Frenguelli Bruno e Sanna Mario società semplice (farm holder); Società agricola Villa Fibbino società semplice (farm holder); Azienda vivaistica regionale (farm holder); Lungarotti società agricola a r.l. (farm holder); Consorzio Forestale la Faggeta (farm holder); Azienda agricola Cicognola di Biocchetti Mirco (farm holder); Az. Agr. Tenuta Bagnara di Zenaide Giulia Giunta Tremi (farm holder); Boncompagni Ludovisi Andrea (farm holder); Azienda agricola Boncompagni Ludovisi Rondinelli Vitelli s.s. società agricola (farm holder); Società agricola San Vincenzo di Santinelli Gianni & Giorgio società semplice (farm holder); Organizzazione dei produttori olivicoli olive e olio società cooperativa agricola (producers organization/advisor); DSA3 - UNIPG (research institute); Dipartimento di Ingegneria Civile e Ambientale DICA - UNIPG (research institute); Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto per i sistemi agricoli e forestali del Mediterraneo ISAFOM - CNR (research institute); CIA - Umbria servizi all'impresa srl (professional organization/advisor); AIEL - Associazione italiana energie agroforestali (professional organization/advisor); Agribosco srl (farm holder/advisor)

WEBSITE www.agreegreenproject-umbria.it/

AGREEGREEN - VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE LEGNOSE E DEI SOTTOPRODOTTI AGRICOLI E FORESTALI, ATTRAVERSO LA CREAZIONE DI UN MODELLO PER LA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI ENERGETICI



UMBRIA

OBIETTIVI

Perseguire una gestione forestale sostenibile, incrementando i prelievi mediante la gestione forestale sostenibile per aumentare la capacità di accumulo di carbonio delle foreste, ridurre la suscettibilità delle superfici agli incendi e rendere i boschi più fruibili. Fornire alle aziende agricole e forestali un modello di valorizzazione delle biomasse legnose in modo da rendere remunerativa l'attività di gestione. Perseguire la vendita di calore, quale possibile fonte di reddito e di lavoro in periodi dell'anno in cui le aziende agricole non sono attive, ridurre le emissioni di gas serra da combustibili fossili, che potrebbero essere rimpiazzati da biocombustibili solidi

PAROLE CHIAVE

Paesaggio/gestione del territorio; gestione energetica; rifiuti, sottoprodotti e residui di gestione; competitività e diversificazione dell'attività agricola/forestale

Perugia **LOCALIZZAZIONE**

COORDINATORE

Nome GO Agreegreen
Tipologia Rete soggetto
email info@virginiatrade.it

199.988,55 € **COSTO**

2018-2020 **DURATA**

PARTENARIATO

Vivaio il Bosco Azienda agricola di Brugnioni Domenico, Brugnioni Giovanni, Frenguellotti Bruno e Sanna Mario società semplice (impresa agricola); Società agricola Villa Fibbino società semplice (impresa agricola); Azienda vivaistica regionale (impresa agricola); Lungarotti società agricola a r.l. (impresa agricola); Consorzio Forestale la Faggetta (impresa agricola); Azienda agricola Cicognola di Biocchetti Mirco (impresa agricola); Az. Agr. Tenuta Bagnara di Zenaide Giulia Giunta Tremi (impresa agricola); Boncompagni Ludovisi Andrea (impresa agricola); Azienda agricola Boncompagni Ludovisi Rondinelli Vitelli s.s. società agricola (impresa agricola); Società agricola San Vincenzo di Santinelli Gianni & Giorgio società semplice (impresa agricola); Organizzazione dei produttori olivicoli olive e olio società cooperativa agricola (organizzazione dei produttori/consulente); DSA3 - UNIPG (ente di ricerca); Dipartimento di Ingegneria Civile e Ambientale DICA - UNIPG (ente di ricerca); Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto per i sistemi agricoli e forestali del Mediterraneo ISAFOM - CNR (ente di ricerca); CIA - Umbria servizi all'impresa srl (organizzazione professionale agricola/consulente); AIEL - Associazione italiana energie agroforestali (organizzazione professionale/consulente); Agribosco srl (impresa agricola/consulente)

SITO WEB www.agreegreenproject-umbria.it/



MODELS OF INNOVATION FOR THE MULTI-FUNCTIONALITY AND SUSTAINABILITY OF FARMS IN THE PARK AREAS – MULTI.PARK

OBJECTIVES

Supporting diversification and multi-functionality, avoiding abandonment of disadvantaged mountain areas, promoting the enhancement and usability of the landscape and environmental heritage, improving attractiveness and accessibility of rural areas and services

KEYWORDS

Farming/forestry competitiveness and diversification; waste, by-products and management residues; biodiversity and nature management; landscape/land management

LOCATION Perugia, Terni

LEADER

Name OG MULTI.PARK

Type Network

email goimultipark@gmail.com;
multipark@pec.it

TOTAL BUDGET 593,266.97 €

DURATION 2018-2020

WEBSITE

www.multipark.it

PARTNERS

Oleificio cooperativo Il Progresso società cooperativa agricola (farm holder); Officina Sociale Umbra s.c.a.r.l. (SME); Cooperativa Pescatori del Trasimeno società cooperativa (farm holder); Consorzio forestale La Faggeta (farm holder); Legambiente Umbria (other); Studio naturalistico Hyla snc di Spilinga C. & c. (SME); C.I.A. Umbria - servizi all'impresa s.r.l. (SME); Landscape Office Agronomist s.r.l. - S.T.P. (SME); A.R.P.A. Umbria (other); Consiglio Nazionale delle Ricerche (research institute); Università degli Studi di Perugia (research institute)

MODELLI DI INNOVAZIONE PER LA MULTIFUNZIONALITÀ E LA SOSTENIBILITÀ DELLE AZIENDE AGRICOLE NELLE AREE PARCO - MULTI.PARK



OBIETTIVI

Sostenere la diversificazione e multifunzionalità, evitare l'abbandono delle zone di montagna svantaggiate, favorire la valorizzazione e fruibilità del patrimonio paesaggistico e ambientale, migliorare l'attrattività e accessibilità dei territori rurali e dei servizi

PAROLE CHIAVE

Competitività e diversificazione dell'attività agricola/forestale; rifiuti, sottoprodotti e residui di gestione; biodiversità e gestione della natura; paesaggio/gestione del territorio

LOCALIZZAZIONE Perugia, Terni

COORDINATORE

Nome GO MULTI.PARK

Tipologia Rete soggetto

email goimultipark@gmail.com;
multipark@pec.it

COSTO 593.266,97 €

DURATA 2018-2020

SITO WEB

www.multipark.it

PARTENARIATO

Oleificio cooperativo Il Progresso società cooperativa agricola (impresa agricola); Officina Sociale Umbra s.c.a.r.l. (PMI); Cooperativa Pescatori del Trasimeno società cooperativa (impresa agricola); Consorzio forestale La Faggeta (impresa agricola); Legambiente Umbria (altro); Studio naturalistico Hyla snc di Spilinga C. & c. (PMI); C.I.A. Umbria - servizi all'impresa s.r.l. (PMI); Landscape Office Agronomist s.r.l. - S.T.P. (piccola-media impresa); A.R.P.A. Umbria (altro); Consiglio Nazionale delle Ricerche (ente di ricerca); Università degli Studi di Perugia (ente di ricerca)



UMBRIA



LIVESTOCK SMART FARMING - LIV.ING (*)

OBJECTIVES

Development of an innovative model of producing, collecting and data processing, to integrate data from activities of the farms involved and to collect data from main livestock production chains in Umbria. The computer platform will work as a data collector from different sources and it will process data to provide breeders with real-time operating lists and indexes on animal welfare, health status, drug management and livestock management, assessment of farms economic and environmental efficiency, reduction in drugs use and products improvement

KEYWORDS

Animal husbandry and welfare; quality; processing and nutrition; marketing and consumption; agriculture and forestry competitiveness and diversification; agricultural production systems

Perugia, Terni

LOCATION

LEADER

Name GO Livestock Smart Farming

Type Rete soggetto

email smartfarming2018@gmail.com

688,184.34 € **TOTAL BUDGET**

2018-2020 **DURATION**

PARTNERS

F.Ili Soro S.S. Soc. Agr.*; Soc. Agr. Agritosti Soc. Semplice*; Az. Silvopastorale Nuova Baccaresca s.r.l. Soc. Agr.*; Soc. Agr. Soberanu Soc. Semplice*; Soc. Agr. F.Ili Luchetti di Luchetti Marco e Matteo S.S.*; Panichi Luca*; Fattoria Terra e Vita Soc. Agr. a r.l. *; Agrigest Soc. Coop. Agr.*; Az. Agr. F.Ili Piredda S.S. Soc. Agr.*; Del Sero Giuliano*; Azienda Agraria Taglioni Alberto Maria e Renato - TAGAL*; Ceccagnoli Alberta*; Mesina Giovanni Battista*; Soc. Agr. Mezzasoma Corrado e Figlio S.S.*; Ipericon Luigi *; Umbria Allevatori S.r.l. (advisor); P.R.S. - Planning Ricerche e Studi s.r.l. (advisor); Gruppo Grifo Agroalimentare Soc. Agr. Coop. (other); Profumi e Saponi dell'Umbria s.r.l. Soc. Agr. (other); Coop. Produttori Carne Coltivatori Diretti S. Nicolò Soc. Coop. Agr. (other); Cons. Produttori Carne Bovina Pregiata delle Razze Italiane in sigla C.C.B.I. Cons. Carni Bovini Italiani (Consortium); Impr. Verde Umbria s.r.l. (advisor); Univ. Agli studi di Perugia - DSA3, DMV, DI, DICA (research institute); Ist. Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche (research institute); Centro per lo Sviluppo Agricolo e Rurale - CE.S.A.R. (research institute)

* (farm holder)

LIVESTOCK SMART FARMING - LIV.ING^(*)



UMBRIA

OBIETTIVI

Sviluppo di un modello innovativo di produzione, raccolta, elaborazione ed integrazione dei dati dalle aziende coinvolte, con raccolta attiva mediante uso di nuove metodologie, procedure e strumentazioni nelle principali filiere zootecniche umbre. La piattaforma informatica fungerà da collettore di dati provenienti da diverse fonti ed in grado di elaborarli per fornire all'allevatore liste operative in tempo reale e indici sintetici su benessere animale, stato sanitario, gestione del farmaco, management dell'allevamento, valutazione dell'efficienza economica e ambientale dell'azienda, riduzione dell'uso dei farmaci e valorizzazione dei prodotti finali

PAROLE CHIAVE

Allevamento e benessere animale; qualità, trasformazione e nutrizione; filiera marketing e consumo; competitività e diversificazione agricola e forestale; sistemi di produzione agricola

Perugia, Terni **LOCALIZZAZIONE**

COORDINATORE

Nome GO Livestock Smart Farming
Tipologia Rete soggetto
email smartfarming2018@gmail.com

688.184,34 € **COSTO**

2018-2020 **DURATA**

PARTENARIATO

F.Ili Soro S.S. Soc. Agr.*; Soc. Agr. Agritosti Soc. Semplice*; Az. Silvopastorale Nuova Baccaresca s.r.l. Soc. Agr.*; Soc. Agr. Soberanu Soc. Semplice*; Soc. Agr. F.Ili Luchetti di Luchetti Marco e Matteo S.S.*; Panichi Luca*; Fattoria Terra e Vita Soc. Agr. a r.l.*; Agrigest Soc. Coop. Agr.*; Az. Agr. F.Ili Piredda S.S. Soc. Agr.*; Del Sero Giuliano*; Azienda Agraria Taglioni Alberto Maria e Renato - TAGAL*; Cecagnoli Alberta*; Mesina Giovanni Battista*; Soc. Agr. Mezzasoma Corrado e Figlio S.S.*; Ipericon Luigi*; Umbria Allevatori S.r.l. (servizi di consulenza); P.R.S. - Planning Ricerche e Studi s.r.l. (servizi di consulenza); Gruppo Grifo Agroalimentare Soc. Agr. Coop. (altro); Profumi e Sapori dell'Umbria s.r.l. Soc. Agr. (altro); Coop. Produttori Carne Coltivatori Diretti S. Nicolò Soc. Coop. Agr. (altro); Cons. Produttori Carne Bovina Pregiata delle Razze Italiane in sigla C.C.B.I. Cons. Carni Bovini Italiani (consorzio di tutela); Impr. Verde Umbria s.r.l. (servizi di consulenza); Univ. Agli studi di Perugia - DSA3, DMV, DI, DICA (Ente di ricerca); Ist. Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche (ente di ricerca); Centro per lo Sviluppo Agricolo e Rurale - CE.S.A.R. (ente di ricerca)

* (impresa agricola)



UMBRIA



DEVELOPMENT OF NEW PRODUCTION TECHNIQUES FOR IMPROVING THE SHELF-LIFE OF WINES FROM UMBRIA (*)

OBJECTIVES

Information transfer to wine supply chain in order to adopt innovative paradigms and technologies for placing on the market wines resisting during their shelf-life the urging of external factors as light, humidity, temperature. Implementation of a predictive test in order to identify the extent of the period during which external factors impact on wine are not expected. Implementation of an instrumental system to be used in the cellars

KEYWORDS

Farming practice

LOCATION Terni, Perugia, Siena

LEADER

Name OG WISHELI

Type Network

email gowisheli@gmail.com

PARTNERS

Cantina Cooperativa Agricola Monrubio (farm holder); Azienda agricola Terre della Custodia (farm holder); Azienda agricola Castello delle Regine (farm holder); Impresa Verde Umbria Srl (other); ISVEA Srl (SME); Università della Tuscia (research institute); Azienda agricola Falesco (farm holder)

TOTAL BUDGET 445,117.96 €

DURATION 2018-2020

WEBSITE

SVILUPPO DI NUOVE TECNICHE DI PRODUZIONE PER IL MIGLIORAMENTO DELLA SHELF-LIFE DEI VINI UMBRI - WISHELI (*)



OBIETTIVI

Trasferimento alla filiera vitivinicola delle informazioni per adottare paradigmi e tecnologie innovativi funzionali all'immissione sul mercato di vini in grado di limitare, o annullare, le sollecitazioni che, lungo la "vita di scaffale" del vino, risultano ascrivibili a vari fattori esterni (temperatura, luce, umidità, ecc.). Realizzazione di un test predittivo per capire l'ampiezza del periodo di tempo entro cui nessun effetto possa essere atteso dai fattori esterni causa di attivazione dei meccanismi, anche chimici, di degradazione dell'originario quadro aromatico e polifenolico dei vini. Realizzazione di un sistema strumentale da utilizzare presso le cantine dei produttori

PARTENARIATO

Cantina Cooperativa Agricola Monrubio (impresa agricola); Azienda agricola Terre della Custodia (impresa agricola); Azienda agricola Castello delle Regine (impresa agricola); Impresa Verde Umbria Srl (altro); ISVEA Srl (PMI); Università della Tuscia (ente di ricerca); Azienda agricola Falesco (impresa agricola)

PAROLE CHIAVE

Pratiche agricole

LOCALIZZAZIONE Terni, Perugia, Siena

COORDINATORE

Nome GO WISHELI

Tipologia Rete Soggetto

email gowisheli@gmail.com

COSTO 445.117,96 €

DURATA 2018-2020

SITO WEB



UMBRIA



FROM THE UMBRIA TRADITION NEW FOODS OF ANIMAL ORIGIN RICH IN BIOACTIVE MOLECULES FOR BETTER HEALTH AND SAFETY FEATURES ()*

OBJECTIVES

Development of protocols for the production of innovative ingredients for the food and the feed industry starting from extracts of biophenols recovered from vegetation waters of the oil mills, through a treatment system completely compatible with the environment and with the safety requirements imposed on the food industry. Elaboration of protocols and pilot-scale realization of food products obtained using the aforementioned innovative ingredients

PARTNERS

Nuovo Molino di Assisi Srl (SME); Soc. Agr. Grigi Allevamenti (farm holder); Az. Luchetti Marco e Matteo (farm holder); Az. Agr. Antico Frantoio Petesse di Petesse Maria Angela (farm holder); Società Agr. Luchetti Basilio e Claudio Soc. Semplice (farm holder); Az. Agr. Fattoria del Monte Puro Soc. Semplice (farm holder); Oleificio CC. DD. di Amelia Soc. Coop. Agr. (farm holder); Impresa Verde Umbria Srl (advisor); Ist. Zooprofilattico Sperim. dell'Umbria e delle Marche (research institute); Dip. di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Univ. degli Studi di Perugia (research institute); Dip. di Medicina, Univ. degli Studi di Perugia (research institute); Dip. di Chimica Biologica e Biotecnologie, Univ. degli Studi di Perugia (research institute); Dip. di Scienze Farmaceutiche, Univ. degli Studi di Perugia (research institute); Dip. di Medicina Veterinaria, Univ. degli Studi di Perugia (research institute)

KEYWORDS

Biophenols; animal health; human health; olive oil by-products; meat; milk; shelf life; feed and food quality

LOCATION Perugia, Terni

LEADER

Name OG Nuovi Alimenti

Type Network

email clarita.cavallucci@grigi.it;
nuovialimentiorigineanimale@pec.agritel.it

TOTAL BUDGET 279,077.13 €

DURATION 2018-2020

WEBSITE

www.nuovialimenti.net

DALLA TRADIZIONE UMBRA NUOVI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE RICCHI IN MOLECOLE BIOATTIVE PER MIGLIORI CARATTERISTICHE DI SICUREZZA E QUALITÀ SALUTISTICA (*)



OBIETTIVI

Messa a punto di protocolli per la produzione di ingredienti innovativi per l'industria alimentare e l'industria mangimistica a partire da estratti di biofenoli recuperati dalle acque di vegetazione dei frantoi oleari, attraverso un sistema di trattamento completamente compatibile con l'ambiente e con i requisiti di sicurezza imposti all'industria alimentare. Elaborazione di protocolli e realizzazione su scala pilota di prodotti alimentari ottenuti impiegando i suddetti ingredienti innovativi

PARTENARIATO

Nuovo Molino di Assisi Srl (PMI); Soc. Agr. Grigi Allevamenti (impresa agr.); Az. Luchetti Marco e Matteo (impresa agr.); Az. Agr. Antico Frantoio Petesse di Petesse Maria Angela (impresa agr.); Società Agr. Luchetti Basilio e Claudio Soc. Semplice (impresa agr.); Az. Agr. Fattoria del Monte Puro Soc. Semplice (impresa agr.); Oleificio CC. DD. di Amelia Soc. Coop. Agr. (impresa agr.); Impresa Verde Umbria Srl (consulente); Ist. Zooprofilattico Sperim. dell'Umbria e delle Marche (ente di ricerca); Dip. di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Univ. degli Studi di Perugia (ente di ricerca); Dip. di Medicina, Univ. degli Studi di Perugia (ente di ricerca); Dip. di Chimica Biologica e Biotecnologie, Univ. degli Studi di Perugia (ente di ricerca); Dip. di Scienze Farmaceutiche, Univ. degli Studi di Perugia (ente di ricerca); Dip. di Medicina Veterinaria, Univ. degli Studi di Perugia (ente di ricerca)

PAROLE CHIAVE

Biofenoli; salute animale; salute umana; sottoprodotti oleari; carne; latte; conservazione; qualità del cibo e dei mangimi

LOCALIZZAZIONE Perugia, Terni

COORDINATORE

Nome GO Nuovi Alimenti

Tipologia Rete soggetto

email clarita.cavallucci@grigi.it;
nuovialimentiorigineanimale@pec.agritel.it

COSTO 279.077,13 €

DURATA 2018-2020

SITO WEB

www.nuovialimenti.net



UMBRIA



IMPROVING SUSTAINABILITY THROUGH ORGANIZATIONAL EFFICIENCY IN AGRICULTURAL FOOD CHAIN (*)

OBJECTIVES

The project aims to transfer organizational, methodological and technical innovation in the logistic system of the regional agri – food sector. In order to reach the goals, the activities of the project are organized in two different tasks, each studying and testing different solutions and methods to improve the internal and external logistic system

KEYWORDS

Farming practice; supply chain, marketing and consumption

LOCATION Perugia

LEADER

Name OG FiLO

Type Network

email dante.burzigotti@grifolatte.it;
retefilo@comunicazionipecc.it

PARTNERS

Gruppo Grifo Alimentare (SME); La Strada dei Sapori (SME); Molini Popolari Riuniti Ellera Umbertide (SME); Consorzio Agrario dell'Umbria (SME); Ambrosi & Sdei (SME); Gruppo Cooperative Agricole di Trevi (other); Fattoria Terra e Vita (farm holder); Fratelli Testi e figli (farm holder); Azienda Agricola Alessandri (farm holder); Agritiber (farm holder); Molinagri (farm holder); Impresa Verde Umbria (advisor); Canavalle (farm holder); SAGRIVIT (farm holder); Casabionda (farm holder); Luca Tascini (farm holder); Università degli Studi di Perugia (research institute)

TOTAL BUDGET 676,824.38 €

DURATION 2018-2020

WEBSITE

FILO - FILIERA LOGISTICA E ORGANIZZAZIONE SOSTENIBILITÀ ATTRAVERSO L'EFFICIENZA ORGANIZZATIVA NELLE FILIERE AGROALIMENTARI (*)



OBIETTIVI

Ottimizzare la logistica attraverso lo sviluppo di strumenti integrati per la gestione delle scorte; sviluppare una piattaforma distributiva condivisa per integrare le esigenze di logistica attraverso il consolidamento dei trasporti tra i vari produttori; stipulare contratti di fornitura lungo la filiera regionale dei cereali e dei legumi secchi, introducendo modelli contrattuali per organizzare in maniera più efficace le relazioni di filiera tra la fase agricola e quella di trasformazione; introdurre un sistema di controllo e gestione all'interno delle aziende, basato sull'elaborazione delle informazioni tecniche ed economiche prodotte dai cicli produttivi aziendali

PARTENARIATO

Gruppo Grifo Alimentare (PMI); La Strada dei Sapori (PMI); Molini Popolari Riuniti Ellera Umbertide (PMI); Cons. Agrario dell'Umbria (PMI); Ambrosi & Sdei (PMI); Gruppo Cooperative Agricole di Trevi (altro); Fattoria Terra e Vita (impresa agricola); Fratelli Testi e figli (impresa agricola); Azienda Agricola Alessandri (impresa agricola); Agritiber (impresa agricola); Molinagri (impresa agricola); Impresa Verde Umbria (consulente); Canavelle (impresa agricola); SAGRIVIT (impresa agricola); Casabionda (impresa agricola); Luca Tascini (impresa agricola); Università degli Studi di Perugia (ente di ricerca)

PAROLE CHIAVE

Pratiche agricole; catena di distribuzione, marketing e consumo

LOCALIZZAZIONE

Perugia

COORDINATORE

Nome GO FiLO

Tipologia Rete soggetto

email dante.burzigotti@grifolatte.it;
retefilo@comunicazionipecc.it

COSTO 676.824,38€

DURATA 2018-2020

SITO WEB



UMBRIA



RE-FOOD - FOOD INNOVATION AND REFORMULATION FOR A HEALTHIER FUTURE (*)

OBJECTIVES

Riformulating 4 local arable agri-productions, Fagiolina del Trasmeno, Farro di Monteleone di Spoleto, Patata Rossa di Colfiorito e Lenticchia di Castelluccio di Norcia, by improving healthy features through new agricultural practices, and to use that as a marketing key

KEYWORDS

Agricultural production system; farming practice; farming equipment and machinery; fertilization and nutrients management; water management; food quality/processing and nutrition; supply chain, marketing and consumption

Perugia, Terni

LOCATION

LEADER

Name GO RE-FOOD

Type Rete soggetto

email refood@pec.agritel.it

602,784.4 € **TOTAL BUDGET**

2018-2020 **DURATION**

PARTNERS

Valle dell'Oasi di Mainò Giordano (farm holder); Cooperativa Oleificio Pozzuolese (farm holder); Azienda agricola La Sugarella di Mortini Marzia (farm holder); Casaccia Alessandro (farm holder); Società agricola Bittarelli Patrizio e Figli S.S. (farm holder); Cooperativa della Lenticchia di Castelluccio di Norcia (farm holder); Società agricola La Valletta di Cappelletti Antonio & C. S.n.c. (farm holder); Marzaghi Marinella (other); Peroni Paolo (farm holder); Società agricola L&M Cappelletti S.S. (farm holder); Pegaso Management S.r.l. (SME); Filippetti S.p.A (advisor); Agronica Group S.r.l. (advisor); Berna Fabio Mario (farm holder); Spapperi N.T. S.r.l. (SME); Impresa Verde Umbria S.r.l. (advisor); Società agricola Tre Laghi dei F.lli Bondi & C. S.S. (farm holder); Università di Perugia, Dipartimento di Economia (research institute); Università di Perugia, Dipartimento di Scienze Ambientali ed Agroambientali (research institute); Università di Perugia, Dipartimento di Scienze Farmaceutiche (research institute); Università di Perugia, Dipartimento di Scienze Politiche (research institute); Azienda Agraria Cicchetti SNC di Cicchetti Giulio & C. - Società Agricola (farm holder)

RE-FOOD - SEMINA LA BUONA ALIMENTAZIONE (*)



UMBRIA

OBIETTIVI

Riformulazione delle 4 produzioni seminatrici locali, Fagiolina del Trasmeno, Farro di Monteleone di Spoleto, Patata Rossa di Colfiorito e Lenticchia di Castelluccio di Norcia, incrementando gli aspetti salutistico-nutrizionali attraverso nuove pratiche agricole ed utilizzare ciò come chiave di marketing

PAROLE CHIAVE

Sistema di produzione agricola; pratiche agricole; attrezzature e macchinari agricoli; fertilizzazione e gestione delle sostanze nutritive; gestione delle risorse idriche; qualità del cibo/lavorazione e nutrizione; catena di distribuzione, marketing e consumo

Perugia, Terni **LOCALIZZAZIONE**

COORDINATORE

Nome GO RE-FOOD
Tipologia Rete soggetto
email refood@pec.agritel.it

602.784,4 € **COSTO**

2018-2020 **DURATA**

PARTENARIATO

Valle dell'Oasi di Mainò Giordano (impresa agricola); Cooperativa Oleificio Pozzuolese (impresa agricola); Azienda agricola La Sugarella di Mortini Marzia (impresa agricola); Casaccia Alessandro (impresa agricola); Società agricola Bittarelli Patrizio e Figli S.S. (impresa agricola); Cooperativa della Lenticchia di Castelluccio di Norcia (impresa agricola); Società agricola La Valletta di Cappelletti Antonio & C. S.n.c. (impresa agricola); Marzaghi Marinella (altro); Peroni Paolo (impresa agricola); Società agricola L&M Cappelletti S.S. (impresa agricola); Pegaso Management S.r.l. (PMI); Filippetti S.p.A. (consulente); Agronica Group S.r.l. (consulente); Berna Fabio Mario (impresa agricola); Spapperi N.T. S.r.l. (PMI); Impresa Verde Umbria S.r.l. (consulente); Società agricola Tre Laghi dei F.lli Bondi & C. S.S. (impresa agricola); Università di Perugia, Dipartimento di Economia (ente di ricerca); Università di Perugia, Dipartimento di Scienze Ambientali ed Agroambientali (ente di ricerca); Università di Perugia, Dipartimento di Scienze Farmaceutiche (ente di ricerca); Università di Perugia, Dipartimento di Scienze Politiche (ente di ricerca); Azienda Agraria Cicchetti SNC di Cicchetti Giulio & C. - Società Agricola (impresa agricola)



UMBRIA



LCA OF OLIVE-OIL AND WINE-GROWING CHAINS, BY ASSOCIATING ZOOTECHNICAL SPECIES IN OLIVE GROVES, TO INCREASE THE ENVIRONMENTAL AND ECONOMIC SUSTAINABILITY OF THE COMPANIES - LCA (*)

OBJECTIVES

Creation of an eco-sustainable chain of local companies in the olive-oil, wine, livestock and forest sectors, using the LCA approach, in order to allow all the firms participants to the project to have all the necessary bases for the certification of the environmental footprint of companies products, quantifying the environmental removals during the company processes, and evaluating the carbon credits generated by the carbon storage of the plants, with consequent possibility of inclusion of companies in the voluntary carbon credit market

KEYWORDS

Agricultural production system; farming practice; animal husbandry and welfare; soil management/functionality; climate and climate change; energy management; supply chain, marketing and consumption; farming/forestry competitiveness and diversification

Perugia, Terni **LOCATION**

LEADER

Name OG "Life Cycle Assessment"
Type Network
email golca@farchioni.it/lifecycle@pec.agritel.it

591,606.21 € **TOTAL BUDGET**

2018-2020 **DURATION**

PARTNERS

Università degli Studi di Perugia, Dip. di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali (research institute); Università degli Studi di Perugia, Dip. di Ingegneria (research institute); Università degli Studi di Perugia, Dip. di Ingegneria Civile ed Ambientale (research institute); Centro interuniversitario di ricerca sull'inquinamento e sull'ambiente Mauro Felli - CIRIAF(research institute); Università degli Studi di Perugia, Dipartimento di Medicina e Veterinaria (research institute); Consiglio Nazionale delle Ricerche - CNR (research institute); Appolloni Paolo*; Fattoria Le Selve di Costanza Staffa; Fattoria Le Staffe di Letizia Staffa*; Brunozzi Giorgio*; Zappelli Cardarelli Maria*; Azienda Agraria Lungarotti Chiara (farm holder); Mesina Giovanni Battista*; Società Agricola Trevi il Frantoio S.p.A. *; Cooperativa Oleificio Pozzuolese - Società cooperativa agricola*; Bacci Noemio*; Agrimeccanica Ottavi di Giontella & C. snc*; Farchioni Olii SpA (other); Società Agricola Terre de la Custodia s.s. *; Società Agricola Fonte Cupa s.s.*; Giontella Marco*; Buccelletti Stefano*; Comunanza Agraria dell'Appennino Gualdese (other); Società Agricola Colle Pizzuto s.s.*; Appolloni Giorgio *; Agricadd Società agricola s.r.l. *; Beatrice Marucci *; Società agricola O.P. Aprod Perugia Soc. Coop. (other); Noesis snc di Diego Mattioli e Armando Fizzarotti (advisor); Tecnologie per la Riduzione delle Emissioni Engineering s.r.l. (advisor); Impresa Verde Umbria s.r.l. (other)

*(farm holder)

LCA DELLE FILIERE OLIVICOLE-OLEARIE E VITIVINICOLE, CONSOCIANDO SPECIE ZOOTECNICHE NEGLI OLIVETI, PER AUMENTARE LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE ED ECONOMICA DELLE AZIENDE - LCA (*)



OBIETTIVI

Creazione di una filiera ecosostenibile di aziende locali nel settore olivicolo-oleario, vitivinicolo, zootecnico e forestale, utilizzando l'approccio LCA, nell'ambito di un meccanismo che porti le aziende partecipanti ad avere tutte le basi necessarie per la certificazione dell'impronta ambientale dei propri prodotti, quantificando le rimozioni nell'ambiente durante i processi aziendali, e valutando i crediti di carbonio generati dallo stoccaggio del carbonio delle piante, a seguito della messa a punto di azioni di mitigazione degli impatti, con conseguente possibilità di inserimento per le aziende nel mercato volontario dei crediti di carbonio

PAROLE CHIAVE

Sistema di prod. agricola; pratiche agricole; allevamento e benessere degli animali; gestione del suolo/funzionalità; clima e cambiamenti climatici; gestione energetica; catena di distribuzione, marketing e consumo; competitività e diversificazione dell'attività agricola/forestale

Perugia, Terni **LOCALIZZAZIONE**

COORDINATORE

Nome GO "Life Cycle Assessment"
Tipologia Rete soggetto
email golca@farchioni.it/lifecycle@pec.agritel.it

591.606,21 € **COSTO**

2018-2020 **DURATA**

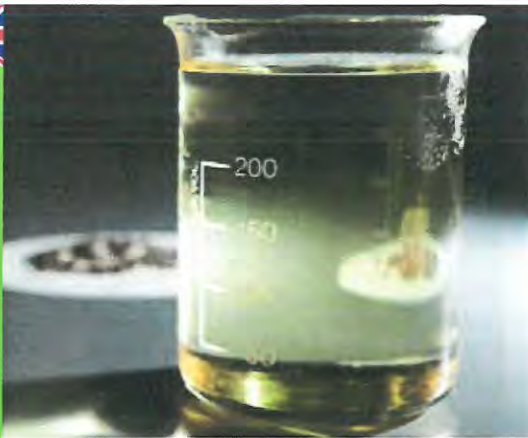
PARTENARIATO

Università degli Studi di Perugia, Dip. di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali (istituto di ricerca); Università degli Studi di Perugia, Dip. di Ingegneria (istituto di ricerca); Università degli Studi di Perugia, Dip. di Ingegneria Civile ed Ambientale (istituto di ricerca); Centro interuniversitario di ricerca sull'inquinamento e sull'ambiente Mauro Felli - CIRIAF (istituto di ricerca); Università degli Studi di Perugia, Dip. di Medicina e Veterinaria (istituto di ricerca); Consiglio Nazionale delle Ricerche - CNR (istituto di ricerca); Appolloni Paolo*; Fattoria Le Selve di Costanza Staffa*; Fattoria Le Staffe di Letizia Staffa*; Brunozzi Giorgio*; Zappelli Cardarelli Maria*; Azienda Agraria Lungarotti Chiara*; Mesina Giovanni Battista*; Società Agricola Trevi il Frantoio S.p.A.*; Coop Oleificio Pozzuolese - Società cooperativa agricola*; Bacci Noemio*; Agrimeccanica Ottavi di Giontella & C. snc*; Farchioni Olii SpA (altro); Società Agricola Terre de la Custodia s.s.*; Società Agricola Fonte Cupa s.s.*; Giontella Marco*; Buccelletti Stefano*; Comunanza Agraria dell'Appennino Gualdese (altro); Società Agricola Colle Pizzuto s.s.*; Appolloni Giorgio*; Agricadd Società agricola s.r.l.*; Beatrice Marucci*; Società agricola O.P. April Perugia Soc. Coop. (altro); Noesis snc di Diego Mattioli e Armando Fizzarotti (consulente); Tecnologie per la Riduzione delle Emissioni Engineering s.r.l. (consulente); Impresa Verde Umbria s.r.l. (altro)

* (impresa agricola)



UMBRIA



TOTAL RECOVERY OILSEED SUPPLY CHAIN - FORTE (*)

OBJECTIVES

Developing new agro-industrial chains (oilseed) in Umbria; enhancement of local plant biodiversity; extraction of vegetable oils obtained from crops industrial oil crops; recovery and valorization of the remaining lignocellulosic biomasses for energetic, biotechnological and zootechnical purposes; recovery and valorization of the residual protein by-products for zootechnical nutrition

KEYWORDS

Agricultural production systems; innovative farming practice; by-products valorization; process and product quality; biotechnological transformation and green chemistry; animal nutrition; supply chain, marketing and consumption; farming/forestry competitiveness and diversification

LOCATION Perugia, Terni

PARTNERS

Consorzio Agrario dell'Umbria (SME), Novamont SpA (advisor), Confindustria Umbria e Servizi (advisor), Mignini & Petrini (agro-food enterprise), Fattoria Manni di Manni Massimo (farm holder), Società semplice agricola Silveri di Silveri Franco e fratelli (farm holder), Azienda agrituristica Montemenardo di Austeri Gabriele (farm holder), Azienda Agricola Rubini Fausto (farm holder), Berretta Tiziana (farm holder), Società agricola FARE (farm holder), Fondazione per l'istruzione agraria in Perugia (farm holder), Condifesa Umbria (advisor), Impresa Verde (advisor), Università degli Studi di Perugia (research institute), Centro per lo Sviluppo Agricolo e Rurale (research institute), Federforeste (association)

LEADER

Name OG FORTE

Type Network

email goforte@consorzioagrarioperugia.it
forte.rete@pec.agritel.it

TOTAL BUDGET 611,478.44 €

DURATION 2018-2020

WEBSITE

www.goforte.it

FILIERA DELLE OLEGAINOSE A RECUPERO TOTALE - FORTE (*)



OBIETTIVI

Sviluppo di nuove filiere agroindustriali (oleaginose) nel territorio regionale umbro; valorizzazione della biodiversità vegetale locale; estrazione degli olii vegetali con caratteristiche rispondenti ai processi di bioraffineria; recupero e valorizzazione delle biomasse lignocellulosiche residue a scopo energetico, biotecnologico e zootecnico; recupero e valorizzazione dei sottoprodotti proteici per uso zootecnico per alimentazione animale

PARTENARIATO,

Consorzio Agrario dell'Umbria (PMI), Novamont SpA (esperti), Confindustria Umbria e Servizi (esperti), Mignini & Petrini (Imprese agroalimentare), Fattoria Manni di Manni Massimo (impresa agricola), Società semplice agricola Silveri di Silveri Franco e fratelli (impresa agricola), Azienda agrituristica Montemenardo di Austeri Gabriele (impresa agricola), Azienda Agricola Rubini Fausto (impresa agricola), Berretta Tiziana (impresa agricola), Società agricola FARE (impresa agricola), Fondazione per l'istruzione agraria in Perugia (impresa agricola), Condifesa Umbria (Esperti), Impresa Verde (Esperti), Università degli Studi di Perugia (ente di ricerca), Centro per lo Sviluppo Agricolo e Rurale (ente di ricerca), Federforeste (associazione)

PAROLE CHIAVE

Sistemi di produzione agricola; Pratiche agricole innovative; valorizzazione sottoprodotti; qualità di processo e di prodotto; trasformazione biotecnologica e da chimica verde; nutrizione animale; filiera, marketing e consumo; competitività e diversificazione agricola e forestale

LOCALIZZAZIONE Perugia, Terni

COORDINATORE

Nome GO FORTE

Tipologia Rete soggetto

email goforte@consorzioagrarioperugia.it
forte.rete@pec.agritel.it

COSTO 611.478,44 €

DURATA 2018-2020

SITO WEB

www.goforte.it



MULTINET - SOCIAL AND ORGANIZATIONAL INNOVATION FOR DEVELOPING MULTIFUNCTIONALITY IN FARMS: MODELS, CO-PRODUCTION, INCLUSION (*)

OBJECTIVES

Multifunctional transformation of business models of the partner farms; definition of new business models oriented to multifunctionality (multifunctional business models prototypes); formalized system of relations between partners, municipalities, groups of agritourisms and consumers (prototype relations system)

PARTNERS

La valle del Tevere di Lazzara Veronica*; Befani Katia*; Le Due Torri*; Maridiana SRL*; Pennacchi Elena*; Valle dell'Oasi*; Brunozzi Giorgio*; Manni Massimo*; Leonardi Federico*; Marucci Beatrice*; Fontana delle pere Soc Agr Semplice*; Le Selve*; Le Staffe*; Bittarelli Patrizio Soc. Agricola*; Terre Umbre Soc Coop Sociale (social cooperative); Francesco's Ways (tourist consortium); La Mulattiera Norcia Coop.*; ASAD Soc. Coop. (cooperative); Aurap (foundation); La Semente Coop. sociale (cooperative); La rondine a Maccarello Coop Agr Soc.*; Agrilesuretime srl*; Fattoria Sociale (agricultural and social cooperative); La Scuderia di Menichini S. Soc Agricola*; ARIEL Coop. Sociale (cooperative); Forme dell'anima Coop. Agricola (cooperative); Fondi Rustici Montelabate srl*; Soc Kebio srl*; CIA Servizi Umbria (agricultural association); Confagricoltura Umbria Servizi srl (agricultural association); Impresa verde Umbria srl (agricultural association)

*(farm holder)

KEYWORDS

Agricultural production systems; horticulture and plant production; quality, processing and nutrition; supply chain, marketing and consumption; agriculture and forestry competitiveness and diversification; food hub; food and landscape

LOCATION Perugia, Terni

LEADER

Name OG Multinet

Type Network

email presidente@gomultinet.it;
roberto.montagnoli@coldiretti.it

TOTAL BUDGET 683,665.55 €

DURATION 2018-2020

WEBSITE

www.gomultinet.it

MULTINET - INNOVAZIONI SOCIALI ED ORGANIZZATIVE PER LO SVILUPPO DELLA MULTIFUNZIONALITA' DELLE IMPRESE AGRICOLE: MODELLI, CO-PRODUZIONE, INCLUSIONE (*)



OBIETTIVI

Trasformazione in senso multifunzionale dei modelli di business delle imprese agricole del partenariato; definizione di nuovi modelli di business orientati alla multifunzionalità (prototipi di modelli di business multifunzionali); sistema di relazioni formalizzato tra la rete delle imprese partner e Comuni, gruppi di imprese agrituristiche e gruppi di consumatori (sistema di relazioni prototipo)

PARTENARIATO

La valle del Tevere di Lazzara Veronica*; Befani Katia*; Le Due Torri*; Maridiana SRL*; Pennacchi Elena*; Valle dell'Oasi*; Brunozzi Giorgio*; Manni Massimo*; Leonardi Federico*; Marucci Beatrice*; Fontana delle pere Soc Agr Semplice*; Le Selve*; Le Staffe*; Bittarelli Patrizio Soc. Agricola*; Terre Umbre Soc Coop Sociale (cooperativa sociale); Francesco's Ways (consorzio turistico); La Mulattiera Norcia Coop.*; ASAD Soc. Coop. (cooperativa); Aurap (fondazione); La Semente Coop. sociale (cooperativa); La rondine a Maccarello Coop Agr Soc.*; Agrilesu-rette srl*; Fattoria Sociale (coop. agricola e sociale); La Scuderia di Menichini S. Soc Agricola*; ARIEL Coop. Sociale (cooperativa); Forme dell'anima Coop. Agricola (cooperativa); Fondi Rustici Montelabate srl*; Soc Kebio srl*; CIA Servizi Umbria (ass. di categoria agricola); Confagricoltura Umbria Servizi srl**; Impresa verde Umbria srl**

PAROLE CHIAVE

Sistemi di produzione agricola; produzione di piante e orticoltura; qualità, trasformazione e nutrizione; filiera, marketing e consumo; competitività e diversificazione agricola e forestale; hub del cibo; cibo e paesaggio

LOCALIZZAZIONE Perugia, Terni

COORDINATORE

Nome GO Multinet

Tipologia Rete Soggetto

email presidente@gomultinet.it;
roberto.montagnoli@coldiretti.it

COSTO 683.665,55 €

DURATA 2018-2020

SITO WEB

www.gomultinet.it

* (impresa agricola)

** (associazione di categoria agricola)

⁽¹⁾ LIVESTOCK SMART FARMING, WISHELI, NUOVI ALIMENTI, FILO, RE-FOOD, LCA, FORTE, MULTINET, caratterizzati da un coordinamento operativo predisposto già in fase di elaborazione dei progetti, sono OG in cui la precision farming e la smart agriculture costituiscono elementi essenziali. Tutti i progetti prevedono infatti lo sviluppo di piattaforme digitali in grado di rendere più semplice l'attività delle imprese, di avviare il rinnovamento delle tecniche aziendali e sviluppare l'aggregazione e circolazione delle informazioni.

⁽²⁾ LIVESTOCK SMART FARMING, WISHELI, NUOVI ALIMENTI, FILO, RE-FOOD, LCA, FORTE, MULTINET, characterized by an operational coordination already developed during projects elaboration, are OGs characterized by precision farming and smart agriculture as essential elements. All the projects foresee the development of digital platforms able to simplify firms activity, start a renewal of business techniques and create aggregation and circulation of information.

ALLEGATO 7. Call e Bandi individuati

Attività 4.1 Individuazione e diffusione delle call europee e dei bandi nazionali dedicati alle imprese afferenti all'Area Agroalimentare ed agli organismi di ricerca

Descrizione delle attività svolte

Nel corso del 2018 le call europee ed i bandi nazionali sono stati monitorati, analizzati e selezionati al fine di individuare tematiche di interesse delle imprese agroindustriali umbre.

Sulla base delle informazioni reperite sono state realizzate delle schede informative successivamente diffuse tramite la newsletter del Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria e per mezzo di mail mirate.

Nel dettaglio in data 15/03/2018 è stata diffusa la prima newsletter che è stata poi inoltrata, in data 27/03/2018, ad un gruppo selezionato di aziende del settore agrifood.

La seconda newsletter è stata inviata il 19/03/2018 per essere poi indirizzata, in data 27/03/2018, alle aziende potenzialmente interessate.

In data 18/04/2018 è stata inviata la terza informativa sia tramite newsletter di 3A-PTA sia per mezzo di mail mirate. In data 26/06/2018 è stata inviata la quarta newsletter alla mailing list 3A-PTA e ad un gruppo mirato di aziende umbre ed in fine il 14/11/2018 è stata inviata la quinta newsletter riguardante l'apertura dei bandi PRIMA 2019 e notizie in merito ai fondi del POR-FESR Umbria per le PMI che progettano e fanno ricerca.

Si riportano di seguito le newsletter prodotte e diffuse.

NEWSLETTER n° 1



FACCEJPI

Joint Programming Initiative on Agriculture, Food Security and Climate Change

FACCE-JPI ha annunciato la pubblicazione del bando *ERA-NET-Cofund on Sustainable Crop Production (SusCrop)* relativo alla **produzione agricola sostenibile**.

I progetti, il cui obiettivo finale deve essere migliorare la sostenibilità e la resilienza della produzione agricola, devono ricondursi ad almeno uno dei seguenti argomenti:

- sviluppo e sfruttamento di nuovi metodi e pratiche di gestione integrata delle colture e dei parassiti;
- ricerca sistemica su colture agricole come parte di un ecosistema comprendente le interazioni tra piante e altri organismi;
- miglioramento dell'efficienza nell'uso delle risorse delle colture e dei sistemi colturali;
- miglioramento delle tecnologie di allevamento predittivo e sviluppo di nuovi genotipi che portano a nuovi fenotipi e varietà di colture per il miglioramento della salute, protezione, produzione e resilienza delle piante.

I progetti devono comprendere un minimo di tre partner provenienti da almeno tre diversi paesi partner di SusCrop; il bilancio totale disponibile ammonta a 18,03 milioni di € ed il MIUR partecipa con un finanziamento di 500.000 € a fondo perduto.

Il termine ultimo per l'invio delle proposte preliminari è il **4 aprile 2018**.

Le proposte complete devono pervenire entro il **31 agosto 2018**.

Maggiori informazioni ai link che seguono:

<https://www.suscrop.eu/call1>

[http://www.ricercainternazionale.miur.it/era/eranet-cofund-\(h2020\)/suscrop.aspx](http://www.ricercainternazionale.miur.it/era/eranet-cofund-(h2020)/suscrop.aspx)

Il *Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria (3A-PTA)* collabora con *Sviluppumbria* al **Programma di Animazione INNETWORK 2018** volto a "Creare un ambiente favorevole all'innovazione del sistema regionale attraverso la partecipazione a piattaforme e a reti di specializzazione tecnologica". Le azioni svolte da 3A PTA, nell'ambito del citato programma di animazione, sono riconducibili ad attività di informazione, sensibilizzazione e supporto alle aziende umbre del settore Agrifood; la presente newsletter costituisce un'azione di informazione sulle opportunità offerte dai bandi nazionali e comunitari.

NEWSLETTER n° 2



Bio-based Industries Joint Undertaking

L'iniziativa **Bio-based Industries (BBI)** è una *Public-Private Partnership (PPP)* tra la Commissione europea ed il *Consorzio Bio-based Industries (BIC)*, che riunisce cluster, organizzazioni pubbliche e private ed oltre 60 piccole e grandi imprese interessate ad investire in ricerca ed innovazioni tecnologiche finalizzate ad una conversione efficiente della biomassa in prodotti industriali, carburanti ed energia.

La **Bio-based Industries Joint Undertaking** ha pubblicato l'**Annual Work Plan 2018** contenente i **nuovi bandi**; la call, che si aprirà l'11 aprile 2018, avrà un budget di 115 milioni di euro per 21 topic e 4 aree strategiche (*Feedstock, Process, Products e Market-uptake*).

La presentazione ufficiale dei bandi è prevista per il prossimo 17 aprile durante un *infoday* a Bruxelles organizzato da BBI.

La scadenza unica per la presentazione delle proposte è il **6 settembre 2018**.

Maggiori informazioni sui bandi sono contenute nell'**Annual Work Plan** scaricabile al seguente indirizzo:

<https://www.bbi-europe.eu/sites/default/files/awp2018.pdf>



UniCredit Start Lab

UniCredit rinnova per l'anno 2018 il programma di accelerazione Start Lab, volto a sostenere i giovani imprenditori, l'innovazione e le nuove tecnologie.

Il progetto si rivolge a realtà ad alto contenuto tecnologico e innovativo, in particolare a startup costituite da non più di cinque anni, a PMI innovative ed a persone fisiche che vorranno presentare la propria idea imprenditoriale e trasformarla in azienda nel breve termine.

Verranno selezionati progetti ad alto contenuto tecnologico nei seguenti campi:

- *Innovative Made in Italy (Agrifood, Fashion & Design, Nanotecnologie, Robotica, Meccanica, Turismo);*
- *Life Science (Biotecnologie, Pharma, Medical Devices, Digital Health Care, Tecnologie Assistive);*
- *Digital (Sistemi Cloud, Mobile Apps, B2B Services & Platform, Hardware, Fintech, IoT);*
- *Clean Tech (Energie Rinnovabili, Efficienza energetica, Mobilità sostenibile, Waste Treatment).*

Le aziende selezionate potranno usufruire di:

- Premio in denaro da 10.000 € per il progetto 1°classificato in ognuno dei 4 settori;
- Servizi di networking;
- Servizi di mentoring;
- Servizi di training manageriale;
- Utilizzo degli spazi del Business Center UniCredit di Milano.

Per partecipare alle selezioni è possibile candidarsi entro il **9 aprile 2018**.

Maggiori informazioni al link che segue: <https://www.unicreditstartlab.eu>

Il Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria (3A-PTA) collabora con Sviluppumbria al **Programma di Animazione INNENETWORK 2018** volto a "Creare un ambiente favorevole all'innovazione del sistema regionale attraverso la partecipazione a piattaforme e a reti di specializzazione tecnologica". Le azioni svolte da 3A PTA, nell'ambito del citato programma di animazione, sono riconducibili ad attività di informazione, sensibilizzazione e supporto alle aziende umbre del settore Agrifood; la presente newsletter costituisce un'azione di informazione sulle opportunità offerte dai bandi nazionali e comunitari.

NEWSLETTER n° 3



*Ministero
dello Sviluppo Economico*

Centri di competenza ad alta specializzazione

E' in corso il bando (Decreto Direttoriale 29 gennaio 2018) per la costituzione dei *Centri di competenza ad alta specializzazione* previsti dal *Piano nazionale Industria 4.0*.

La misura finanzia la realizzazione, nella forma del partenariato pubblico-privato, di *Poli di innovazione* ad alta specializzazione costituiti da almeno un organismo di ricerca e da una o più imprese.

Per poli di innovazione si intendono le *“strutture o raggruppamenti organizzati di parti indipendenti nei quali sono ricompresi start-up innovative, PMI, grandi imprese, organismi di ricerca e di diffusione della conoscenza, organizzazioni senza scopo di lucro e altri pertinenti operatori economici, volti a incentivare le attività innovative mediante la promozione, la condivisione di strutture e lo scambio di conoscenze e competenze e contribuendo efficacemente al trasferimento di conoscenze, alla creazione di reti, alla diffusione di informazioni e alla collaborazione tra imprese e altri organismi che costituiscono il Polo”*.

I *centri di competenza* svolgeranno quindi attività di orientamento e formazione alle imprese (in particolare PMI) oltre ad attività di supporto per progetti di innovazione finalizzati alla predisposizione di nuovi prodotti, processi o servizi.

La dotazione economica complessiva è pari a 40 milioni di €, sono concessi contributi diretti alla spesa in relazione a:

- costituzione e avviamento dei centri di competenza (50% delle spese sostenute, importo complessivo non superiore a 7,5 milioni di euro ciascuno);
- progetti di innovazione, ricerca industriale e sviluppo sperimentale presentati dalle imprese (50% delle spese sostenute, importo massimo non superiore a 200 mila euro per progetto).

Tra le spese ammissibili per la costituzione e l'avviamento dei Centri di Competenza rientrano: acquisizione di attrezzature, impianti e macchinari (non sono inclusi immobili e fabbricati), licenze e



diritti relativi ai brevetti, personale dipendente, collaboratori e ricercatori, corsi di formazione, attività di marketing.

Il termine ultimo per l'invio delle domande è il **30 aprile 2018** (le imprese potranno aderire ai Centri di Competenza anche dopo tale data).

Maggiori informazioni al link che segue:

<http://www.sviluppoeconomico.gov.it/index.php/it/198-notizie-stampa/2037664-online-il-bando-per-la-costituzione-dei-centri-di-competenza-ad-alta-specializzazione>



Progetti innovativi contro lo spreco alimentare

Il *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (MIPAAF) ha indetto una selezione pubblica per il finanziamento di progetti innovativi relativi alla ricerca e allo sviluppo tecnologico nel campo della *shelf life* dei prodotti alimentari ed al confezionamento dei medesimi; tali progetti dovranno essere finalizzati alla limitazione degli sprechi e all'impiego delle eccedenze alimentari.

Ciascuna proposta dovrà essere innovativa e concretamente applicabile, dovrà interessare una o più classi di prodotti ed avere una o più categorie di soggetti come destinatari finali, dovrà essere integrata o di rete e prevedere una quota di cofinanziamento a carico del proponente; dovrà inoltre essere tesa al miglioramento del recupero delle eccedenze alimentari ai fini dell'alimentazione umana e, in particolare, alla distribuzione agli indigenti.

Possono presentare domanda i seguenti soggetti proponenti:

- a) enti pubblici, università, organismi di diritto pubblico e soggetti a prevalente partecipazione pubblica;
- b) associazioni, fondazioni, consorzi, società, anche in forma cooperativa e imprese individuali;
- c) una aggregazione anche temporanea o nella forma di start up, di due o più dei soggetti individuati al punto a) e al punto b);
- d) una rete di imprese;
- e) soggetti iscritti all'Albo nazionale ed agli Albi delle Regioni e delle Province autonome dell'Ufficio Nazionale per il Servizio Civile.

Almeno uno dei proponenti del progetto deve possedere una comprovata esperienza nel settore di pertinenza del progetto stesso.

Per ciascun progetto è previsto un finanziamento massimo di 50 mila euro per uno stanziamento complessivo di 700 mila euro.

Il termine ultimo per la presentazione delle domande è il **10 Maggio 2018**.

Maggiori informazioni ai link che seguono:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12437>

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12440>

Il *Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria (3A-PTA)* collabora con *Sviluppumbria* al **Programma di Animazione INNETWORK 2018** volto a "Creare un ambiente favorevole all'innovazione del sistema regionale attraverso la partecipazione a piattaforme e a reti di specializzazione tecnologica". Le azioni svolte da 3A PTA, nell'ambito del citato programma di animazione, sono riconducibili ad attività di informazione, sensibilizzazione e supporto alle aziende umbre del settore Agrifood; la presente newsletter costituisce un'azione di informazione sulle opportunità offerte dai bandi nazionali e comunitari.

NEWSLETTER n° 4



Ministero
dello sviluppo economico

Bando MISE “Fabbrica intelligente, Agrifood e Scienze della vita”

Il Ministero dello sviluppo economico (MISE) ha pubblicato un nuovo bando per la concessione ed erogazione di agevolazioni in favore di imprese che presentano progetti di ricerca industriale e di sviluppo sperimentale nei settori applicativi della Strategia nazionale di specializzazione intelligente relativi a:

- Fabbrica intelligente;
- *Agrifood*;
- Scienze della vita.

I progetti dovranno prevedere lo sviluppo di attività finalizzate alla realizzazione di nuovi prodotti, processi o servizi o al sostanziale miglioramento di prodotti, processi o servizi esistenti.

I soggetti ammissibili sono le imprese di qualsiasi dimensione che esercitano attività industriali, **agroindustriali**, artigiane, di servizi all’industria ed i centri di ricerca. Per i progetti del settore applicativo “Agrifood” vengono considerati soggetti ammissibili anche le **imprese agricole**.

Sono disponibili oltre 560 milioni di euro di cui 287,6 milioni per le regioni meno sviluppate (*Basilicata, Calabria, Campania, Puglia e Sicilia*), 100 milioni per le regioni in transizione (*Abruzzo, Molise e Sardegna*) e 175,1 milioni per le restanti regioni.

Per i progetti più piccoli (con costi ammissibili da 800.000 € fino a 5 milioni di euro) sarà applicata una *procedura valutativa a sportello*; per progetti con costi ammissibili compresi tra 5 e 40 milioni di euro l’intervento sarà attuato con la *procedura valutativa negoziale* prevista per gli *Accordi per l’innovazione*.

Le risorse sono a valere sul *PON Imprese e Competitività 2014-2020 FESR* e sul *Fondo per la crescita sostenibile*.

Il MISE provvederà, con Decreto direttoriale, all’apertura dei termini per la presentazione delle domande ed alla definizione dei modelli e dei criteri di valutazione dei progetti.

Maggiori informazioni al link che segue:

<http://www.sviluppoeconomico.gov.it/index.php/it/incentivi/impresa/bando-fabbrica-intelligente-agrifood-e-scienze-vita>



eurostars™

EUROSTARS 2

EUROSTARS 2 è un programma europeo rivolto al sostegno della ricerca nelle piccole e medie imprese europee.

Gli obiettivi generali di Eurostars-2 sono:

- promuovere le attività transnazionali di ricerca orientate al mercato, con particolare riferimento alle piccole e medie imprese prive di esperienze precedenti nella ricerca transnazionale;
- contribuire alla realizzazione dello *Spazio europeo della ricerca* (SER) e migliorare l'accessibilità, l'efficienza e l'efficacia dei finanziamenti pubblici a favore delle PMI in Europa.

L'approccio di Eurostars 2 è bottom-up e sono ammissibili ai finanziamenti i progetti di ricerca e sviluppo innovativi volti a sviluppare un prodotto, un processo o un servizio destinato al mercato.

I progetti devono essere condotti in collaborazione da almeno due soggetti di nazioni diverse, sotto il coordinamento di una piccola e media impresa innovativa; la metà dei costi di ciascun progetto deve essere sostenuta dalle piccole e medie imprese innovative.

Ad oggi 36 Paesi membri di EUREKA, tra cui l'Italia, hanno dato la loro adesione al programma mettendo a disposizione risorse finanziarie.

Il termine ultimo per inviare sia la proposta internazionale al programma Eurostars sia i moduli al MIUR è il 13 settembre 2018 alle ore 20:00.

Maggiori informazioni ai link che seguono:

<http://www.ricercainternazionale.miur.it/era/art-185-del-trattato-dell-unione-europea/eurostars.aspx>

<https://www.eurostars-eureka.eu/content/eurostars-2018-cut-offs>

Il Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria (3A-PTA) collabora con Sviluppumbria al **Programma di Animazione INNENETWORK 2018** volto a "Creare un ambiente favorevole all'innovazione del sistema regionale attraverso la partecipazione a piattaforme e a reti di specializzazione tecnologica". Le azioni svolte da 3A PTA, nell'ambito del citato programma di animazione, sono riconducibili ad attività di informazione, sensibilizzazione e supporto alle aziende umbre del settore Agrifood; la presente newsletter costituisce un'azione di informazione sulle opportunità offerte dai bandi nazionali e comunitari.

NEWSLETTER n° 5

Apertura Bandi PRIMA 2019

Il programma Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area, co-finanziato da 19 Paesi dell'area Euro Med e dalla Commissione europea, è la più importante iniziativa di cooperazione scientifica lanciata nell'area euro mediterranea. Il programma PRIMA promuove soluzioni e progetti di innovazione e ricerca nel settore agri-food per sostenere la crescita economica locale.

Rappresenta uno strumento innovativo di diplomazia scientifica che mira ad unire i Paesi e a ridurre la frammentazione delle iniziative dei singoli Stati.

L'obiettivo è costruire capacità di ricerca e innovazione e sviluppare conoscenze e soluzioni innovative comuni per i sistemi agro-alimentari, renderli sostenibili in particolare nella corretta gestione integrata della risorsa idrica nell'area del Mediterraneo.

In data 14 dicembre 2018 sono stati pubblicati i nuovi bandi PRIMA per il 2019. Il budget stanziato è di circa 63 milioni di euro per 12 argomenti:

Link Bando 2019: <http://prima-med.org/calls-for-proposals/>

Fondi del POR FESR Umbria per le PMI umbre che progettano e fanno ricerca.

L'avviso a sostegno dei progetti di ricerca e sviluppo 2018 prevede una dotazione finanziaria complessiva di € 8.000.000,00 a valere sulle risorse del POR FESR 2014-2020 Asse I Azione 1.1.1..

Viene stabilita inoltre una **riserva** di risorse nell'ambito della dotazione finanziaria complessiva stabilita di € 3.000.000,00 a supporto dell'Accordo di Programma a sostegno dello sviluppo dell'**Area di crisi complessa** nell'Area industriale di **Terni-Narni**.

Il presente Avviso è rivolto alle piccole, medie e grandi imprese ed ha come obiettivo di proseguire nell'azione di stimolo al rilancio dei processi interni connessi alle attività di ricerca industriale e sviluppo sperimentale avviata con il finanziamento dei progetti presentati a valere sul Bando Ricerca e Sviluppo 2015, negli ambiti di specializzazione identificati dalla Strategia di Ricerca e Innovazione per la Specializzazione Intelligente (RIS3) - di cui alla Deliberazione n. 888 del 16 luglio 2014 e successive modifiche e integrazioni al fine di migliorare la competitività e l'innovazione del sistema produttivo.

In particolare, in linea con l'Azione 1.1.1 dell'Asse I del POR FESR 2014-2020 e con la leva n.1 "Sostenere la valorizzazione dei risultati della ricerca conseguiti nella regione" della Strategia di ricerca e innovazione per la specializzazione intelligente della Regione Umbria (RIS3) il presente Avviso mira a fornire uno strumento volto a sviluppare una cultura della valorizzazione della ricerca a beneficio di tutto il sistema produttivo regionale.

La compilazione delle domande di ammissione a contributo potrà essere effettuata a partire **dalle ore 10.00 del 14 novembre 2018 e fino alle ore 12:00 del 22 gennaio 2019** utilizzando esclusivamente il servizio on line raggiungibile all'indirizzo <http://bandi.regione.umbria.it>.

Maggiori informazioni:

Responsabile del procedimento: Daniela Toccacelo
tel 075 5045737 – dtoccacelo@regione.umbria.it

Responsabile dell'istruttoria:
Giorgia Padiglioni, tel. 075 5045717 - gpadiglioni@regione.umbria.it

Bando ufficiale:
<http://customer55827.img.musvc2.net/static/55827/documenti/ConsoleDocuments/bur%2017%20ottobre%20ricerca%20fesr-pages-1-25.pdf>

Fonte: Regione Umbria

Il Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria (3A-PTA) collabora con Sviluppumbria al Programma di Animazione INNETWORK 2018 volto a "Creare un ambiente favorevole all'innovazione del sistema regionale attraverso la partecipazione a piattaforme e a reti di specializzazione tecnologica". Le azioni svolte da 3A PTA, nell'ambito del citato programma di animazione, sono riconducibili ad attività di informazione, sensibilizzazione e supporto alle aziende umbre del settore Agrifood; la presente newsletter costituisce un'azione di informazione sulle opportunità offerte dai bandi nazionali e comunitari.

ALLEGATO 8. SCHEDE “OFFERTA COMPETENZE E SERVIZI”

Attività 5.1 Implementazione della ricognizione delle competenze del “sistema Umbria” attraverso incontri con ricercatori e dipartimenti universitari, centri di ricerca, spin-off, start-up e imprese umbre

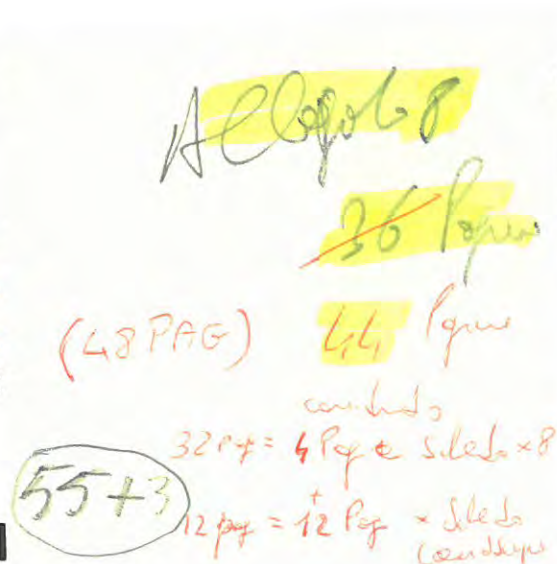
OFFERTA COMPETENZE & SERVIZI

NOME E LOGO



AREA ATTIVITÀ

- SEDE PRINCIPALE E ALT
Corciano (PG) - ITALY
- PERSONA/E DI CONTAT
- E-MAIL: [massimo.meari](mailto:massimo.meari@albicchiere.it)
- WEB: www.albicchiere.it
- TELEFONO: +39.335.845



0, 06073

PRINCIPALI ATTIVITÀ

GICO

- **COMPETENZE E KNOW-HOW:** Organizzazione Aziendale, Pianificazione Strategica, Marketing Strategico, Ricerche di mercato, Servizi Tecnici per Progettazione di Prodotto e Processo, Organizzazione della Produzione, Sistemi di Miglioramento e analisi del prodotto/processo, Analisi logistica Catena della Fornitura.

DOTAZIONI TECNOLOGICHE: Software modellazione e progettazione 3D;
Stampante 3D

- **RISULTATI DELLA RICERCA:** Smart Packaging e Dispenser per vini al bicchiere

SERVIZI E PRODOTTI OFFERTI:

Albicchiere è un sistema innovativo che consente agli amanti del vino di bere ogni singolo bicchiere di vino alla temperatura perfetta, quando lo desiderano, e senza lo spreco associato alle bottiglie di vetro.

Albicchiere è la prima smart wine platform, composta da smart wine bag, uno smart wine dispenser e una mobile app. Il nostro sistema offre fino a 6 mesi di conservazione del vino dopo l'apertura e garantisce che il vino sia sempre alla giusta temperatura di servizio. Il dispenser è alimentato a batteria, perfetto per l'utilizzo in ambienti aperti. Utilizziamo tag NFC per riconoscere le smart bag e visualizzare le informazioni sul monitor del dispenser e sull'app. L'app consente di realizzare e gestire la propria cantina domestica, riordinare facilmente il vino e comandare da remoto il dispenser.

BREVETTI: Patent pending italiano (già presentata domanda di estensione PCT) per sistema di dispensazione fluidi in particolare un dispensatore di liquidi, alimentari, quale vino, olio, birra, cocktails e simili

ALTRE INFORMAZIONI:

- PROGETTI INTERNAZIONALI:
- PROGETTI NAZIONALI:
- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE AI CLUSTER TECNOLOGICI NAZIONALI
- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE A PIATTAFORME NAZIONALI E INTERNAZIONALI

SETTORI INDUSTRIALI & COMMERCIALI DI RIFERIMENTO:

**Produzione, imbottigliamento, distribuzione di vini
Ho.Re.Ca.**

PRINCIPALI CLIENTI:

Non ancora sul mercato

Allegare eventuali foto

OFFERTA COMPETENZE & SERVIZI

NOME E LOGO

LEAF SRL

Foligno (PG)



AREA ATTIVITÀ

- SEDE PRINCIPALE E ALTRE SEDI OPERATIVE
Foligno (sede legale) e Montefalco (sede operativa)
- PERSONA/E DI CONTATTO:
Mattia Dell'Orto
- INDIRIZZO:
Via Monte Prefoglio 1/B 06034 Foligno
- E-MAIL:
info@4leaf.it
- WEB:
www.4leaf.it
- TELEFONO:
3289350022

PRINCIPALI ATTIVITÀ E SETTORE TECNOLOGICO

Attività di sperimentazione e consulenza settore Vitivinicolo

- **COMPETENZE E KNOW-HOW:**

LEAF srl è una società nata nel 2015 con l'intento di dare seguito ad una esperienza di gestione innovativa del sistema vitivinicolo maturata in esperienze universitarie e durante collaborazioni con importanti aziende vitivinicole italiane

- **DOTAZIONI TECNOLOGICHE:**

Atomizzatore innovativo a recupero di prodotto per vigneto, gestionale per timbrature personale in vigneto, sistemi GIS per la pianificazione delle attività in viticoltura

- **RISULTATI DELLA RICERCA:**

SERVIZI E PRODOTTI OFFERTI:

L'obiettivo della società è sviluppare e introdurre nuovi sistemi di gestione nel modello di produzione viticolo percorrendo la strada del miglioramento dell'efficienza ambientale ed economica dell'impresa. Nei primi anni di attività la società ha partecipato a diversi importanti progetti di sviluppo di macchinari e prototipi agricoli innovativi per vigneto, alcuni dei quali in fase di brevetto. Collabora con il corso di formazione post diploma ITS agroalimentare dell'Umbria,.

BREVETTI:

Atomizzatore a recupero di prodotto per vigneto adatto a terreni collinari

ALTRE INFORMAZIONI:

- **PROGETTI INTERNAZIONALI:**

Progetto europeo bando "LIFE" per la riduzione del consumo di fitofarmaci in viticoltura

- **PROGETTI NAZIONALI:**

Progetti del PSR di diverse regioni italiane relativamente a misure per l'Innovazione e la Comunicazione in viticoltura

- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE AI CLUSTER TECNOLOGICI NAZIONALI
Partner del Gruppo Operativo "Smart Meteo" dell'Umbria per l'innovazione in viticoltura
- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE A PIATTAFORME NAZIONALI E INTERNAZIONALI

SETTORI INDUSTRIALI & COMMERCIALI DI RIFERIMENTO:

Settore Vitivinicolo

PRINCIPALI CLIENTI:

Aziende vitivinicole e Consorzi di Tutela

Allegare eventuali foto

OFFERTA COMPETENZE & SERVIZI

NOME E LOGO:

ECOSEARCH srl



AREA ATTIVITÀ

- SEDE PRINCIPALE E ALTRE SEDI OPERATIVE
S.L. Via R. Morandi, 26 – 06012 Città di Castello
s.op. Loc. Corlo, 11/a – 06014 Montone (PG)
- PERSONA/E DI CONTATTO: Alessia Fortunati
- E-MAIL: agro@ecosearch.it
- WEB: www.ecosearch.it / www.agrometria.it
- TELEFONO: 075-8557558

PRINCIPALI ATTIVITÀ E SETTORE TECNOLOGICO

- **COMPETENZE E KNOW-HOW:** Personale in grado di assistere nella selezione degli strumenti, installazione fino all'interpretazione dati.
- **DOTAZIONI TECNOLOGICHE:** Commercializzazione di strumentazione scientifica per il monitoraggio ambientale, Stazioni meteorologiche, sistemi di campionamento acque interstiziali / Suoli, Sistemi per il controllo dell'umidità del suolo per ottimizzazione irrigua.

- **RISULTATI DELLA RICERCA:**

SERVIZI E PRODOTTI OFFERTI:

Vedi sopra

BREVETTI:

ALTRE INFORMAZIONI:

- PROGETTI INTERNAZIONALI:
- PROGETTI NAZIONALI:
- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE AI CLUSTER TECNOLOGICI NAZIONALI
- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE A PIATTAFORME NAZIONALI E INTERNAZIONALI

SETTORI INDUSTRIALI & COMMERCIALI DI RIFERIMENTO:

PRINCIPALI CLIENTI: Enti pubblici di ricerca

Università, ARPA; CREA, CNR, Industria della trasformazione

Allegare eventuali foto

OFFERTA COMPETENZE & SERVIZI

NOME E LOGO

Soc. Agr. Top Melon srl



AREA ATTIVITÀ

- **SEDE PRINCIPALE E ALTRE SEDI OPERATIVE:**
Sede principale: Vocabolo Caselle 286/A – Pantalla di Todi (PG) – 06059
- **PERSONA/E DI CONTATTO:** Gianni Spinetti / Giorgio Spinetti
- **E-MAIL:** info@topmelon.it
- **WEB:** www.topmelon.it
- **TELEFONO:** 075888712

PRINCIPALI ATTIVITÀ E SETTORE TECNOLOGICO

- **COMPETENZE E KNOW-HOW:** sviluppo di tecniche e metodologie di coltivazione innovative per la produzione del melone in Umbria, in grado di ridurre i consumi idrici e razionalizzare l'impegno di sostanze chimiche, assicurando contemporaneamente l'ottenimento di prodotti di elevata qualità.
- **DOTAZIONI TECNOLOGICHE:**
 - Stazioni meteorologiche e sistemi per il controllo dell'umidità del suolo che ottimizzano l'uso delle risorse idriche.
 - Tecnologia NIR (Near Infrared Reflectance) utilizzata nella fase di confezionamento del prodotto, in grado di determinare il grado

zuccherino (brix) di ogni singolo frutto tramite una metodica non invasiva e non distruttiva.

- **RISULTATI DELLA RICERCA:**

SERVIZI E PRODOTTI OFFERTI:

Prodotti ortofrutticoli realizzati con metodo di produzione integrata e biologica:

- Melone (retato con fetta, retato senza fetta, charentais, liscio e gialletto);
- Anguria (anguria midi);
- Zucchine (chiare, scure, romanesche);
- Brassicacee (cavolfiore bianco, cavolfiore colorato, broccolo calabrese, cavolfiore romanesco, cavolo cappuccio e cavolo verza).

BREVETTI:

ALTRE INFORMAZIONI:

- **PROGETTI INTERNAZIONALI:**
- **PROGETTI NAZIONALI:**
- **COLLABORAZIONE/PARTICIPAZIONE AI CLUSTER TECNOLOGICI NAZIONALI:** La Soc. Agr. Top Melon srl, tramite la Soc. Coop. La Strada dei sapori, è partner del progetto Fi.L.O. (PSR 2014-2020 sottomisura 16.1): un progetto di trasferimento di innovazione finalizzato a perseguire una maggiore sostenibilità ambientale attraverso un efficientamento della logistica interna ed esterna delle aziende del settore agroalimentare umbro ed una più efficace organizzazione delle relazioni commerciali lungo la filiera.

- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE A PIATTAFORME NAZIONALI E INTERNAZIONALI

SETTORI INDUSTRIALI & COMMERCIALI DI RIFERIMENTO:

PRINCIPALI CLIENTI: GDO (Italia, estero) – Mercati ortofrutticoli (Italia)

Allegare eventuali foto

OFFERTA COMPETENZE & SERVIZI

NOME E LOGO

MOLINI SPIGADORO SPA



AREA ATTIVITÀ

- SEDE PRINCIPALE E ALTRE SEDI OPERATIVE: BASTIA UMBRA
- PERSONA/E DI CONTATTO: MARIO CUCCHIA
- INDIRIZZO: VIA IV NOVEMBRE 2/4 06083 BASTIA UMBRA (PG)
- E-MAIL: INFO@MOLINISPIGADORO.COM
- WEB: WWW.MOLINISPIGDORO.COM
- TELEFONO: 3489009387

PRINCIPALI ATTIVITÀ E SETTORE TECNOLOGICO

- **COMPETENZE E KNOW-HOW:** MOLITURA CEREALI, PANIFICAZIONE, PRODUZIONE/COMMERCIALIZZAZIONE DI INGREDIENTI PER PANIFICAZIONE AD ALTO CONTENUTO TECNOLOGICO E NUTRIZIONALE, BREVETTO PER PRODUZIONE DI FILM PLASTICO BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE
- **DOTAZIONI TECNOLOGICHE:** IMPIANTO DI MACINAZIONE, MOLINI DI LABORATORIO, ALVEOGRAFO CHOPIN, FARINOGRAFO ED ESTENSOGRAFO BRABENDER, AMILOGRA, GASCROMATOGRAFO
- **RISULTATI DELLA RICERCA:** ESTRAZIONE DI OLIO DI GERME DI GRANO CON STRUMENTI MECCANICI, ESTRAZIONE DI OLIO DI GERME DI GRANO IN Co2Sc,



SERVIZI E PRODOTTI OFFERTI: FARINA E PRODOTTI PER PANIFICAZIONE, PIZZERIA E PASTICCERIA

BREVETTI: BREVETTO PER PRODUZIONE DI FILM PLASTICO BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE; UN ALTRO BREVETTO E' IN CORSO DI PRESENTAZIONE

ALTRE INFORMAZIONI:

- PROGETTI INTERNAZIONALI: NESSUNO
- PROGETTI NAZIONALI: MISCELA BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE PER LA PRODUZIONE DI MATERIALI PLASTICI STAMPATI O ESTRUSI IN COLLABORAZIONE CON L'UNIVERSITA' DI PERUGIA, DIP. INGEGNERIA DEI MATERIALI
- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE AI CLUSTER TECNOLOGICI NAZIONALI: CLUSTER AGRIFOOD NAZIONALE E REGIONALE
- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE A PIATTAFORME NAZIONALI E INTERNAZIONALI: NESSUNA

SETTORI INDUSTRIALI & COMMERCIALI DI

RIFERIMENTO: MOLITURA CEREALI

PRINCIPALI CLIENTI: HEINZ (PLASMON), FERRERO, NESTLE', BISCOTTI GENTILINI

Allegare eventuali foto

OFFERTA COMPETENZE & SERVIZI

NOME E LOGO

Landscape Office Agronomist srl - STP



AREA ATTIVITÀ

- SEDE PRINCIPALE E ALTRE SEDI OPERATIVE
SEDE LEGALE: Via Volumnia 79, Perugia
SEDE OPERATIVA: Loc. Borgo I 13, Castel Ritaldi (PG)
- PERSONA/E DI CONTATTO:
Silvia Regni
- INDIRIZZO:
Via Volumnia 79, Perugia
- E-MAIL:
s.regni@landscapeoffice.it
- WEB:
www.landscapeoffice.it
- TELEFONO:
075/5913936

NOME E LOGO

Landscape & Food Lab srl



AREA ATTIVITÀ

- SEDE PRINCIPALE E ALTRE SEDI OPERATIVE
SEDE LEGALE: Via Volumnia 79, Perugia
SEDE OPERATIVA: Loc. Borgo I 13, Castel Ritaldi (PG)
- PERSONA/E DI CONTATTO:
Silvia Regni
- INDIRIZZO:
Via Volumnia 79, Perugia
- E-MAIL:
s.regni@landscapeoffice.it
- WEB:
www.landscapeoffice.it
- TELEFONO:
075/5913936

PRINCIPALI ATTIVITÀ E SETTORE TECNOLOGICO

- **COMPETENZE E KNOW-HOW:**

Il personale della società comprende le seguenti figure professionali:

- Agronomi
- Ingegneri Ambientali
- Periti Agrari
- Geometri

LANDSCAPE ha uno staff di dieci esperti specializzati nella gestione di aziende agricole, forestazione, topografia, cartografia catastale computerizzata, sistemi informativi geografici, irrigazione, ingegneria agraria e meccanizzazione, trattamenti agroindustriali, pianificazione e gestione delle risorse naturali, sviluppo rurale integrato, formazione professionale e divulgazione, pianificazione economia agraria, analisi finanziarie e gestione imprenditoriale, contabilità agraria, assistenza legale.

- **DOTAZIONI TECNOLOGICHE:**

SenseFly - Svizzera, eBee-AG (SAPR)

Stonex s-7g

Sharp Notevision X30S

Kyocera TASKalfa 2551 ci kx

Kyocera TASKalfa 2551 ci kx

Color laser printer, Hp laserjet 3800

Sistema Multifunzione a Colori - Olivetti

Color laser printer, Hp laserjet 4700 dn

Plotter Hp designjet 800

Plotter Hp designjet 500ps Plus

PC HP Pavillon DV

PC Comex Server Galileo series IHG

PC Olivetti Intelcore I5-4460

PC Olivetti Intelcore I5-4460

PC Olivetti Intelcore I5-4460
PC Olivetti Intelcore I5-4460
PC HP PAV. M8050IT
PC HP PAV. S3130E
PC HP workstation xw8400 5160 DC
PC COMEX Leonardo series ITH KS. L806P
PC COMEX Leonardo series ITH KS. L806P
PC COMEX Leonardo series ITH KS. L806P
Relascopio Bitterlich
Arc GIS desktop 10.1
ArcView 9.1
disCAV Full 9.8x
AUTOCAD LT 2006
PriMus Revolution
Adobe Acrobat 10.0 professional
CorelDRAW 7 – 10
Dataflor cad V6
Office Professional 2010 Package

SERVIZI E PRODOTTI OFFERTI:

Drone, GPS, GIS. Realizziamo rilievi accurati, aereofotogrammetrici e sistemi informativi per aziende ed enti. Elaboriamo e sviluppiamo cartografie tematiche, storicizzazione territoriale.

Rilievi, monitoraggio, studi agronomici, agroalimentari, forestali, ambientali, paesaggistici. Progettiamo ed eseguiamo rilievi micrometeo ed ambientali. Studi agronomici, zootecnici, agroalimentari e forestali. Analisi diacronica dei paesaggi e della sostenibilità ambientale. Monitoraggi degli interventi in corso d'opera e definitivi. Monitoraggi delle attività zootecniche, agroalimentari ed agronomiche. Monitoraggi delle attività estrattive.

Valutazioni economiche, estimative ed ambientali. Valutiamo investimenti, analisi costi benefici, proponiamo business plan con metodologie certificate. Ogni stima se non viene eseguita con rigore metodologico non è attendibile. I beni qualsiasi essi siano sono valutabili se formati secondo regole rigorose. Altrettanto per le valutazioni ambientali. Dalle valutazioni ambientali strategiche, alle valutazioni di incidenza alle valutazioni di impatto ambientale, nonché la gestione ambientale delle aziende (aia).

Consulenza e ricerche per le imprese e gli enti. Ascoltiamo gli imprenditori, e non solo, gli amministratori di enti, di piccole e grandi dimensioni. Dopo l'ascolto proponiamo le nostre idee e le nostre soluzioni. Ogni giorno facciamo questo. Nei nostri settori di competenza, ci aggiorniamo e cerchiamo sempre (siamo sempre) al passo con i cambiamenti.

Pianificazione territoriale, rurale, agronomica, forestale, ambientale, urbanistica e paesaggistica. Ogni volta che si vuole determinare un cambiamento in un'azienda, in territorio o in una comunità occorre organizzare il cambiamento. La pianificazione è questo. Significa conoscere, valutare e poi scegliere. Il piano è la scelta finale, gli obiettivi da raggiungere gli strumenti per monitorare e quindi aggiustare o cambiare.

Progettazione europea, sviluppo rurale e accesso ai contributi comunitari, nazionali. Se ne parla tanto, le imprese italiane non riescono ad accedere ai fondi comunitari. Semplicemente noi lo facciamo da tanto tempo, abbiamo gestito tanti progetti aiutato tante imprese a nascere e sviluppare progetti.

Progettazione agronomica, forestale, agroalimentare, agrituristica, zootecnica, ambientale, paesaggistica. Molto spesso, guardando un campo o un bosco o un caseificio o "semplicemente un paesaggio" pensiamo al prodotto che si realizza o alla bellezza o semplicemente ci voltiamo e pronunciamo una qualche parola. Su ognuna di quell'opera c'è un progetto, un professionista che ha elaborato un'idea, un agronomo.

ALTRE INFORMAZIONI:

- PROGETTI NAZIONALI:

PSR 2014/2020 misura 16.1 MULTI.PARK Modelli di innovazione per la multifunzionalità e la sostenibilità delle aziende agricole nelle aree Parco

Il Gruppo Operativo Multipark ha come obiettivo strategico quello di favorire lo sviluppo sostenibile di aziende agricole all'interno di aree protette tramite l'applicazione del concetto di multifunzionalità che diverrà l'elemento cardine per conciliare le esigenze economiche e di sviluppo delle aziende con quelle di tutela e protezione dell'area protetta. E' finalizzato alla promozione dell'innovazione per aumentare la produttività in termini di usi efficienti delle risorse, favorire la riduzione delle emissioni, accrescere la capacità di resilienza e di adattamento dei sistemi agricoli.

PSR 2014/2020 misura 16.2.1 V.I.S.T.A. Vetrina Informatica per Sistemi di Trasparenza nell'Agroalimentare

La Rete consiste nella collaborazione tra imprese agricole, agroalimentari, forestali, di servizi, di consulenza, commerciali e società professionali che hanno lo scopo di realizzare i seguenti gli obiettivi:

- Monitoraggio in tempo reale delle colture in campo;
- Utilizzo di strumentazioni e tecnologie di agricoltura di precisione in grado di testimoniare scientificamente le buone pratiche agricole.
- Adozione di modelli di supporto alle decisioni "user friendly" per l'agricoltura al fine di conseguire produttività e sostenibilità.
- Focalizzazione sulla trasparenza e tracciabilità dei prodotti per il consumatore che non si sostituiscono alle certificazioni volontarie, bensì forniscono un concreto aiuto per l'agricoltore e informazione per il consumatore.

PSR 2014/2020 misura 16.2.1 INN.O.VO

La Rete si propone di operare una valutazione e selezione tra le migliori varietà minori locali di olivo, di sviluppare nuove varietà a partire dall'incrocio tra genotipi noti e geneticamente compatibili per introdurre caratteri migliorativi nelle varietà con maggiori potenzialità.

La proposta coinvolgerà esperti di genetica e genomica funzionale, in grado di operare il breeding e la selezione, biotecnologi impegnati nelle colture in vitro e analisi funzionali dei geni per identificarne il ruolo e l'importanza nel metabolismo della pianta, biochimici e tecnologi oleari, che valuteranno la composizione dei frutti nelle varietà in fase di selezione, vivaisti, che applicheranno le più moderne tecnologie di propagazione e allevamento delle piante, e aziende agricole e agro-forestali, che ospiteranno e parteciperanno alla valutazione delle varietà in selezione

PSR 2014/2020 misura 16.2.2 T.A.P.O. Termocondizionamento Applicato alla Pasta di Olive

Il progetto si fonda su alcuni elementi innovativi di applicazione di un processo produttivo già innovativo, ad una nuova fase di ottenimento dell'olio al fine di ottenere e valutarne gli effetti su un prodotto finale. I concetti base sono riconducibili a tre aree:

1. evoluzione del processo di estrazione meccanica dell'olio vergine di oliva mediante trattamento di raffreddamento rapido della pasta di oliva con scambiatori termici in post frangitura.
2. valutazione dell'impatto dell'evoluzione tecnologica sull'efficienza lavorativa dell'impianto, sulle rese in estrazione e sulle caratteristiche qualitative dell'olio.
3. valutazione della stabilità degli oli in funzione dell'utilizzo di separatore centrifugo verticale e/o di campo elettrico pulsato.

PSR 2014/2020 misura 16.2.2 U.H.T Umbria Hordeum Typical

Il progetto prevede due linee di attività: la prima riguarda la ricognizione della coltivazione delle varietà di orzo in Umbria per lo sviluppo della filiera della birra artigianale cercando sia le varietà coltivate in Regione negli ultimi decenni che varietà antiche non più coltivate. Sulla base della rete scientifica/professionale a disposizione dei partecipanti al progetto la ricerca di varietà antiche verrà estesa anche ad altre Regioni dell'Italia centrale. La seconda attività verterà sulla valutazione genetica, agronomica e tecnologica delle varietà recuperate. Con questo progetto si intende far fronte alle nuove tendenze del consumo della birra sempre più rivolte alla tipizzazione del prodotto.

PSR 2014/2020 misura 16.2.2 MALTI D'AUTORE

Il concetto generale alla base del progetto è che la birra ottenuta con malto da varietà di orzo antiche possa essere di attrazione per il consumatore interessato ad una filiera locale e sensibile alla salvaguardia del patrimonio genetico-culturale del territorio e di un prodotto che possa avere aspetti nutrizionali da esplorare.

PSR 2014/2020 misura 16.2.2 M.A.C. Meccanizzazione Agricola della Canapa

Il progetto rientra all'interno del più ampio progetto "Filiera Canapa Umbra", che ha come scopo la creazione in Umbria di una filiera finalizzata all'ottenimento di biomateriali derivanti dalla canapa con un'attenzione particolare per il tessile. A regime la filiera sarà composta da un insieme di aziende che si occuperanno della coltivazione, trasformazione, lavorazione e commercializzazione dei coprodotti derivanti dalla canapa. L'obiettivo è quello di riprendere tale coltura e creare una meccanizzazione specifica e disciplinari di produzione dedicati, al fine di costituire sul territorio umbro una filiera strutturata. Questo permetterà di produrre su larga scala semilavorati derivanti da canapa i quali alla data attuale suscitano forte interesse da parte di svariati settori produttivi. I coprodotti ottenuti saranno destinati all'inizio prevalentemente al mercato tessile, edile ed alimentare che in una certa misura già li richiedono ma in prospettiva a termine breve interessano anche i settori automotive (aeronautica compresa), navale, cartario, pannoloni/pannolini, mobili e tutta la plasturgia in genere.

PSR 2014/2020 misura 16.2.2 RES HERBIS

Il progetto si propone come innovazione quella di sperimentare e portare su carta il sapere circa le piante officinali e i prodotti del territorio, introdurre nel mondo della ricerca scientifica e produrne estratti di qualità attraverso l'utilizzo di metodi estrattivi all'avanguardia, ma che rispettino le caratteristiche naturali delle piante impiegate. Produrre, standardizzare, certificare come biodinamico e brevettare il prodotto sono fondamentali per rendere accessibile a tutti, localmente e nel mondo, l'essenza del nostro territorio. I prodotti che saranno sviluppati saranno di semplice

realizzazione, a basso consumo energetico e di bassissimo impatto ambientale, ma di alto valore aggiunto, sia perché avranno un posizionamento alto sul mercato, garantito dalla certificazione biodinamica, sia perché perfettamente in sintonia con le attuali richieste del mercato locale, nazionale ed internazionale.

PSR 2014/2020 misura 16.2.2 W.H.A.T. Welfare Health Awareness Taste

L'obiettivo del progetto è la progettazione di una filiera di produzione di salumi completa che si ispiri a nuovi concetti di sostenibilità e a contenuti concreti scientifici, alimentari, e innovativi con l'obiettivo di migliorare la salute del consumatore proponendo "alimenti migliori".

Più precisamente si vuole realizzare dei salumi cotti e stagionati, con il solo apporto di ingredienti totalmente vegetali e con il solo utilizzo di carni di suino allevato allo stato brado il quale verrà alimentato secondo una dieta studiata ai fini del benessere animale in primis e con l'obiettivo di ottenere carni specificatamente bilanciate con un apporto di sostanze nutritive innovative rispetto alla norma.

PSR 2014/2020 misura 16.2.2 CANAPINE

Il progetto ha come scopo lo studio della coltivazione della canapa nell'areale spoletana, che comprende i territori pianeggianti dei comuni di Spoleto, Campello sul Clitunno e Trevi. Nello specifico si valuteranno le risposte alla coltivazione di alcune varietà di canapa in diverse situazioni pedologiche al fine di valutare quale sia la migliore varietà da inserire nel piano di coltivazione delle aziende e redigere un disciplinare di produzione.

SETTORI INDUSTRIALI & COMMERCIALI DI RIFERIMENTO:

Agronomia e zootecnia. Sono le nostre lettere principali, ma sappiamo che c'è in atto una rivoluzione culturale, un nuovo approccio alla coltivazione, alla gestione dei suoli, all'allevamento degli animali. Siamo sensibili alle diverse dinamiche della società e assistiamo i nostri clienti per produrre cibo che vada a soddisfare le nuove esigenze. Sviluppiamo progetti agronomici sostenibili e compatibili con il territorio di produzione. Utilizziamo un approccio dove la tracciabilità e la sicurezza alimentare ma anche la conservazione delle componenti naturali sono un obiettivo. Quando progettiamo una coltivazione quale il frumento, ne valutiamo il mercato, le esigenze, e quindi le sue caratteristiche, la sua digeribilità, la sua destinazione, il suo utilizzo finale. La gestione

della fertilità dei suoli, la fertilizzazione della coltura nelle sue diverse fasi fenologiche, il monitoraggio e la comunicazione di quello che si fa in azienda.

Sviluppo sostenibile territoriale, rurale e urbano. Ci occupiamo di sviluppo locale, di comunità di persone, delle loro relazioni. Abbiamo promosso molte iniziative dai gruppi di azione locale, ai programmi integrati territoriali, ai progetti di filiera, nonché piani urbanistici, piani comprensoriali o piani di area vasta o piani per attività estrattive. Ci siamo occupati e ci occupiamo di infrastrutture sostenibili e di aggregazione di reti territoriali, sappiamo costruire relazioni, studiarne le dinamiche, le esigenze di un territorio e di una comunità locale. Sviluppiamo sistemi informativi territoriali, e utilizziamo tecniche innovative di indagine da SAPR a GPS, indagini socioeconomiche e territoriali dinamiche dei flussi, e tutto quello che serve per far crescere consapevolmente una comunità.

Paesaggio ed Identità Territoriale. È il nostro brand di fabbrica, ne abbiamo fatto una filosofia professionale, quando affrontiamo un progetto, anche immateriale, pensiamo alle sue connessioni con il territorio il suo marchio di fabbrica, l'impronta paesaggistica. Ci siamo nati, non a caso lo studio si è sempre chiamato Landscape Office, l'Ufficio del Paesaggio, dal 1993 quando ancora nessuno ne aveva consapevolezza del grande valore economico della bellezza, anzi veniva vista come un ostacolo allo sviluppo. Un Paese come l'Italia, il cui paesaggio è stato messo nella Carta dai nostri padri costituenti, non può non avere la cultura professionale della bellezza. Ci siamo impegnati da sempre e abbiamo sviluppato una modalità progettuale finalizzata alla realizzazione delle identità territoriali, al legame con le produzioni, alla valorizzazione alla creazione di economie del paesaggio. È stata sempre un'ambizione, oggi è una realtà.

Ambiente, Biodiversità e Silvicultura. Le interazioni delle produzioni con l'ambiente, l'analisi della biodiversità, la gestione dei boschi sono tutte attività interconnesse non solo tra di loro ma anche con gli altri settori. Svolgiamo un ruolo professionale di analisi, valutazione e monitoraggio nonché di pianificazione delle risorse e progettazione di sistemi semplici e complessi. L'indagine floristica, la ricerca di specie autoctone, la storicizzazione culturale, la loro conservazione ed il potenziale reimpiego, la progettazione agronomica nel rispetto della biodiversità. Le valutazioni ambientali strategiche delle aree in potenziale trasformazione, le valutazioni di impatto ambientale delle opere, le valutazioni di incidenza nelle aree sensibili ZSC sono il nostro lavoro. L'impronta di carbonio dei cibi e delle attività aziendali. Con la gestione e pianificazione sostenibile dei boschi, la loro utilizzazione e il loro ruolo ecologico, ci sappiamo lavorare.

Marketing e Turismo sostenibile Territoriale. Occasioni di sviluppo, di investimento nonché di valorizzazione turistica, cioè di far conoscere luoghi e comunità che sono state un po' dimenticate nel tempo. È questo il nostro lavoro, lo facciamo con gli strumenti professionali di bottega, utilizzando le migliori tecnologie ma certo con la passione di entrare nei territori e stare a tavola per raccontarci qualcosa che ci ha legato nell'esperienza condivisa.

Qualità e Sicurezza alimentare. In tutti i settori applichiamo i concetti di qualità e sicurezza alimentare, ogni azione professionale che noi svolgiamo è declinata con questi concetti. Ma se i nostri clienti ci hanno scelto è perché seguiamo le imprese nello sviluppo e nell'applicazione della qualità, dagli audit per DOP e IGP alla gestione delle produzioni biologiche e biodinamiche, alla

tracciabilità di filiera, alle produzioni con tecniche di gestione integrata. Per essere sicuri che il cibo di cui noi abbiamo l'impronta non nasconda sorprese.

Fattorie e Territori intelligenti. Siamo nell'epoca della digitalizzazione, dell'innovazione tecnologica e dei sistemi intelligenti. Noi l'abbiamo cominciati ad applicare da oltre 3 anni. APR GIS GPS, rilievi sensoriali, non sono solo parole o sigle, ma per noi fatti. Abbiamo sviluppato progetti con il nostro marchio di fabbrica, trasformiamo una azienda da analogica territoriale a digitale territoriale dove il controllo remoto non è più una chimera. L'affrontiamo con studio, scienza e coscienza perché ancora i limiti infrastrutturali sono tanti ma dove possiamo diamo il massimo. Sviluppiamo assistenza anche ad altri professionisti con il massimo rispetto per il loro lavoro.

Formazione, Ricerca e Cultura dell'innovazione. Non può non starci nelle cose che noi facciamo, per noi in maniera particolare, raccontando i progetti, scrivendo qualcosa che pubblichiamo, facendo partecipare le persone ai nostri lavori. Insomma la nostra comunità scientifico professionale aperta a chi ne vuole sapere qualcosa di quello che mangia, di come lo si progetta, di come lo si produce, di come nasce un investimento o di come si conserva la biodiversità o un paesaggio.

Cooperazione Internazionale. Ogni tanto ci capita di collaborare, ospitare e dialogare con colleghi, imprenditori e funzionari di altre comunità. Mettiamo a disposizione le nostre relazioni per sviluppare progetti. Senza pensare che nell'epoca della globalizzazione siamo tutti interconnessi.

Organizzazione eventi. Ci impegniamo a promuovere i nostri progetti, i progetti dei nostri clienti e soprattutto il territorio. Organizziamo eventi di promozione del territorio e dei prodotti ad esso collegati.

PRINCIPALI CLIENTI:

Soc. Agr. Rivoli Casina Podere

Agricola Santo Stefano di Molinari Franco

Bachetoni Rossi Vaccari Antonio

Agriturismo Bartoli

Castello di Reschio

Agricola Ciri

Agriturismo Collelignani

Agriturismo Fonte Antica

Relais Il Baio

Agriturismo Il Casale Grande

Agriturismo Le Due Torri

Le Terre di Poreta

Agricola Hispellum

Tenuta Alzatura

Country Resort Le Torri di Bagnara

Golf club Terre dei Consoli

Agriturismo Tenuta Il Casone

Soc. Agr. Torregrossa a.r.l.

Rosati Stefano e Carlo Alberto soc agr

Fondi Rustici Montelabate Società Agricola srl

Società Agricola G. B. Bennicelli

Gaudenzi soc. agr. semplice

Soc. Agr F.lli Salvatori di Mario Antonio e Claudio

Prosciuttificio Ciliani

Antica Norcineria Fratelli Ansuini

Prosciuttificio Valle Oblita

Prosciuttificio San Benedetto

L'artigiano dei Salumi

Patrizi srl

Sal.Pi Uno

Prosciuttificio Poggio San Giorgio

Molini Popolari Riuniti

Renzini spa

Assisi Salumi srl

Cantina Spoleto Ducale

Cantina Sasso dei Lupi

Cantina Colli Amerini

Cantina Terre del Carpine

Cantina San Clemente

Farchioni SpA

Gruppo Novelli

Bianconi Ospitalità

Pietro Coricelli spa

Monastero San Benedetto

Oleificio Cooperativo il Progresso

Cooperativa Castelluccio di Norcia

Consorzio IGP Prosciutto di Norcia

Consorzio Ortofrutticolo Centro Italia

Consorzio Produttori Agricoli della Provincia di Perugia

Allegare eventuali foto



Sede di Perugia



Sede di Castel Ritaldi

OFFERTA COMPETENZE & SERVIZI



CENTRO PER LO
SVILUPPO
AGRICOLO
E RURALE

CESAR Centro per lo Sviluppo Agricolo e Rurale

Via Risorgimento, 3/b

06051 Casalina di Deruta (PG) - ITALY

Tel: +39 075 972 4274

Email: cesar@cesarweb.com

PEC: direzione@pec.cesarweb.com

E-learning: www.elearningcesar.com

PRINCIPALI ATTIVITÀ E SETTORE TECNOLOGICO

- **COMPETENZE E KNOW-HOW:**

Il CESAR svolge attività di studio, ricerca e consulenza finalizzate alla valorizzazione socio-economica del territorio di riferimento, attraverso misure atte a favorirne la sostenibilità dello sviluppo. Le macroaree di intervento, realizzate in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia, riguardano lo sviluppo territoriale e locale, i sistemi agricolo-produttivi, l'agroindustria nonché la valorizzazione e conservazione delle risorse naturali ed ambientali.

- **DOTAZIONI TECNOLOGICHE:**

Aula didattica attrezzata

aula informatica

Sito internet

Consolle per gestione invio newsletter

Sito e-learning

- **RISULTATI DELLA RICERCA:**

Piani di sviluppo locale; progetti di cooperazione per innovazione nel settore agroalimentare, per favorire l'interscambio di risorse e competenze al fine di accrescere il potenziale competitivo dei soggetti coinvolti;

-

SERVIZI E PRODOTTI OFFERTI:

- organizzazione di seminari ed eventi
- interventi per la divulgazione su tematiche relative ai Programmi regionali di supporto allo sviluppo PSR, POR FESR, PSL dei Gruppi di Azione Locale, Programmazione Negoziata

Studio

- analisi socio-economiche delle realtà rurali
- piani socio-economici delle Comunità Montane
- analisi e diagnosi dei contesti territoriali per lo sviluppo locale
- analisi e diagnosi dei contesti settoriali per lo sviluppo settoriale
- studi di fattibilità e valutazioni ambientali
piani per lo sviluppo di attività ecocompatibile

Consulenza:

- informazione ed aggiornamento sui bandi di gara e i relativi formulari per la presentazione di progetti
- analisi di pre-fattibilità per la presentazione di progetti settoriali e/o territoriali per l'accesso ai finanziamenti pubblici
- redazione di proposte progettuali

Progettazione:

- supporto alla costruzione di reti di partenariato
- gestione della fase progettuale
- presentazione del progetto
- supporto alla realizzazione del progetto
- rendicontazione

Formazione

- Formazione **finanziata**: il CESAR è accreditato presso la Regione Umbria quale ente di formazione per la gestione di progetti finanziati riferiti alle macrotipologie dell'obbligo formativo (rivolta ai giovani in



obbligo formativo), della formazione continua (rivolta agli occupati) e della formazione superiore (post diploma e post laurea).

- **Formazione a pagamento:** il CESAR propone diverse tipologie di corsi a pagamento, attraverso un Catalogo dell'offerta formativa con percorsi volti a soddisfare le esigenze dei vari destinatari.
- **Formazione on-line:** il CESAR dispone di un sito dedicato alla Formazione a Distanza (www.elearningcesar.com) attraverso il quale si propone di ampliare ed agevolare la propria utenza attraverso l'erogazione di corsi on-line; il sito consente altresì un valido supporto alla tradizionale formazione in aula.

Informazione comunitaria:

- sportello informativo e di assistenza di primo livello sui programmi e bandi comunitari
- organizzazione di eventi e seminari sulle politiche comunitarie
- iniziative di sensibilizzazione rivolte a cittadini e imprese
- strumenti informativi sulle politiche e i programmi comunitari

Cooperazione internazionale:

- partecipazione a progetti di Cooperazione allo sviluppo, per favorire l'interscambio di risorse e competenze al fine di accrescere il potenziale competitivo dei paesi coinvolti e lo scambio di buone pratiche nei propri ambiti di interesse, quali sviluppo rurale, agroalimentare, ambiente.

BREVETTI:

n.a.

ALTRE INFORMAZIONI:

PROGETTI INTERNAZIONALI:

TEEN FARM (Programma ERASMUS+ -KA2 Strategic Partnerships) 2018-2020: Progetto di innovazione nel settore della Formazione prof.le

Obiettivi del progetto: Sviluppo delle competenze di base, in particolare delle competenze imprenditoriali; inclusione di tali competenze nei percorsi I-VET

Gli step del progetto prevedono:

Definizione, erogazione e validazione di un Curriculum sull'Educazione all'imprenditorialità in agricoltura; Definizione, erogazione e validazione di un "TOOLKIT per lo sviluppo professionale

continuo (CPD)" per insegnanti di I-Vet e C-BVet nell'educazione all'imprenditorialità (EE) in agricoltura; Elaborazione di Raccomandazioni politiche per inserire i percorsi di educazione all'imprenditorialità nei curricula scolastici.

AGRICULTURE COMPETITIVE: progetto di cooperazione in Tunisia

Il CESAR è coinvolto in un progetto triennale (Aprile 2017-Marzo 2020) per lo sviluppo della imprenditoria agricola e delle piccole e medie imprese agro-alimentari in 11 Governatorati della Tunisia, finanziato dalla Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo, Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale. Il CESAR collaborerà alla realizzazione di studi di settore per i comparti dell'olio d'oliva, latte bovino e alcuni fruttiferi, fornendo poi materiali per la formazione di agricoltori, piccoli e medi imprenditori e tecnici locali. Il progetto, che prevede molteplici azioni articolate in quattro Assi, è finalizzato all'ammodernamento dell'agro-alimentare tunisino, con un'attenzione particolare anche al ruolo delle donne, e sarà realizzato da un consorzio di organizzazioni non governative, enti pubblici e società private: ELIS ong (capofila), ICU, Umbria Export, Società Nardi di San Giustino – Selci Lama (Perugia) e il CESAR. Fanno parte del partenariato, dal lato tunisino, l'Agenzia di Promozione degli Investimenti Agricoli e la Direzione Generale del Genio Rurale e della Gestione dell'Acqua e delle Foreste, entrambe del Ministero dell'Agricoltura.

Formazione e innovazione: il progetto RURAL/ITER

Il Progetto RURAL/ITER (Reintroduzione in zone rurali di formazione alternativa per imprenditori di ritorno) – n° 2012-1-GR1-LE005-10058- è un progetto Leonardo da Vinci – Trasferimento di Innovazioni, di 24 mesi, nell'ambito del Programma di Apprendimento Permanente. RURAL/ITER mira a trasferire i risultati del progetto Leonardo NATURALITER www.ciaumbria.it/naturaliter, a sua volta basato su attività agricole innovative, in grado di stimolare la crescita di aziende agricole europee, e su studi di caso da paesi diversi, per fissare livelli di riferimento per processi produttivi e relative competenze.

I principali prodotti del sistema formativo RURAL/ITER includono: uno strumento interattivo di autovalutazione per un approccio di base all'agricoltura, una libreria virtuale di casi di studio di successo europei, una palestra di apprendimento per simulare il ruolo di un agricoltore che sta pianificando la propria attività, un sistema computerizzato per sviluppare un business plan della propria azienda.

I risultati dell'apprendimento sono resi disponibili attraverso una piattaforma di formazione – consultabile al sito www.ruraliter.eu/it – facile da usare da parte degli agricoltori.

Partner di progetto, oltre a Ce.S.A.R. sono;

Il Centro Regionale per la formazione permanente dell'Achaia (Grecia), – capofila;

Agricoltura è Vita, l'ente della Confederazione Italiana degli Agricoltori (CIA) per la formazione professionale e la consulenza agricola, con sede a Roma;

Il Centro per la ricerca interdisciplinare e lo sviluppo dell'Università del Tras os Montes e Alto Douro (UTAD) in Vila Real, Portogallo;

La Confederazione delle Cooperative Agricole della Grecia PASAGES, con sede ad Atene;

Il Consiglio Europeo dei Giovani Agricoltori (CEJA), con sede a Bruxelles, Belgio.

Al progetto collabora anche, in qualità di partner esterno, il COPA – COGECA, organizzazione europea di rappresentanza degli agricoltori e delle cooperative agricole, con sede a Bruxelles.

- PROGETTI NAZIONALI

n.a

- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE AI CLUSTER TECNOLOGICI NAZIONALI

n.a

- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE A PIATTAFORME NAZIONALI E INTERNAZIONALI

n.a

SETTORI INDUSTRIALI & COMMERCIALI DI RIFERIMENTO:

- Sviluppo Rurale e Ambiente
- Formazione
- Informazione comunitaria

PRINCIPALI CLIENTI:

Regione Umbria (FSE- FESR- FESAR)

Commissione europea

Enti locali

Imprese agricole e agroalimentari

Liberi professionisti

Allegare eventuali foto

OFFERTA COMPETENZE & SERVIZI

Bavicchi S.p.A.  **bavicchi**
qualità sementiera dal 1896

AREA ATTIVITÀ

- SEDE PRINCIPALE E ALTRE SEDI OPERATIVE
- PERSONA/E DI CONTATTO: Dario Bavicchi
- INDIRIZZO: Via della Valtiera 293 – 06135 PERUGIA
- E-MAIL: info@bavicchi.it
- WEB: www.bavicchi.it
- TELEFONO: +39 075 393941

PRINCIPALI ATTIVITÀ E SETTORE TECNOLOGICO

- **Area agricoltura professionale – Prodotti e Servizi per l'agricoltura professionale**
- **Area Trade – Produzione e distribuzione di prodotti correlati al giardinaggio, outdoor, alimentazione naturale.**
- **COMPETENZE E KNOW-HOW: Competenze agronomiche a 360°, espresse sia in ambito di produzioni agricole professionali, che in ambito di produzioni domestiche e di piccola agricoltura per uso familiare. Qualità microbiologica e sanità delle sementi soprattutto di quelle provenienti da coltivazione biologica.**
- **DOTAZIONI TECNOLOGICHE: Laboratorio di analisi del seme ai fini agronomici e microbiologici. 5 Linee di confezionamento**

- **RISULTATI DELLA RICERCA:**

- **Acquisizione di ulteriore know-how nell'area di ricerca, possibilità di ulteriori sviluppi commerciali.**

SERVIZI E PRODOTTI OFFERTI:

- **Assistenza tecnico-agronomica alle figure che operano professionalmente in questo contesto. Studio di progettazione di sistemi di irrigazione e di trattamento delle acque in agricoltura, con tecnologia e soluzioni mirate esclusivamente all'utilizzo di bassi volumi di acqua.**
- **Produzione sementi convenzionali e biologiche per utilizzo domestico, di piccola agricoltura, paesaggistico e industriale.**
- **Sistemi integrati di coltivazione domestica di "micro-orti" di germogli e microgreens.**
- **Prodotti dedicati alla creazione e al mantenimento in ambiente urbano di habitat dedicati alla biodiversità sia faunistica che del mondo vegetale.**

BREVETTI:

- **2 brevetti per sistemi di germogliazione domestica finalizzati alla coltivazione di germogli alimentari**

ALTRE INFORMAZIONI:

- **PROGETTI INTERNAZIONALI:**

- **PROGETTI NAZIONALI:**

- **Biocidi Naturali per la sicurezza e la salute**
- **Sanitizzazione dei semi impiegati a scopo alimentare**

- Sistema in house microbiologico e metagenomico avanzato per il controllo dei microrganismi nelle produzioni di germogli e semi da germoglio
- Progetto "W2H": studio delle proprietà antifungine e antimicrobiche di una miscela di polifenoli derivati da acque di vegetazione olearie, finalizzate al miglioramento della qualità sanitaria dei semi destinati alla produzione di germogli. (progetto attualmente in corso)

- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE AI CLUSTER TECNOLOGICI NAZIONALI
-
- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE A PIATTAFORME NAZIONALI E INTERNAZIONALI
-

SETTORI INDUSTRIALI & COMMERCIALI DI RIFERIMENTO:

- **Agricoltura**
- **Giardinaggio**
- **Alimentazione naturale**

PRINCIPALI CLIENTI:

- **Giardinaggio**
- **Alimentazione naturale**
 - **Italia: Ecor-NaturaSi**
 - **Distribuzione dei prodotti a marchio "Geo by Bavicchi" in 41 paesi**

Allegare eventuali foto

Vedi file allegato

OFFERTA COMPETENZE & SERVIZI

NOME E LOGO : *AGRIBIOSEARCH SNC*



AREA ATTIVITÀ

- SEDE PRINCIPALE E ALTRE SEDI OPERATIVE: Via Adriatica 111-06135 Perugia
- PERSONA/E DI CONTATTO: Dott.ssa Moscetti Maria Luisa
- INDIRIZZO: Via Adriatica 111- 06135 Perugia
- E-MAIL: laboratorio@agribiosearch.it
- WEB: www.agribiosearch.it
- TELEFONO: 0755990535

PRINCIPALI ATTIVITÀ E SETTORE TECNOLOGICO

- **COMPETENZE E KNOW-HOW:**

l'azienda è costituita da professionalità diverse ma complementari, chimici ed agronomi che, con esperienza ventennale, hanno maturato le capacità necessarie a garantire flessibilità, velocità nell'erogazione del servizio ma anche velocità nella messa a punto di metodi analitici innovativi in risposta alle nuove esigenze di mercato.

- **ACCREDITAMENTO E RICONOSCIMENTI:**

- ACCREDITAMENTO ACCREDIA (Ente Italiano di Accreditamento) con il numero 1488 come laboratorio operante in conformità alla norma UNI CEI EN ISO IEC 17025:2005
- Autorizzazione al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleico, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale (Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 16/12/2014)
 - Autorizzazione al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale anche ai fini dell'esportazione (Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 16/12/2014).
- Iscrizione nell'Elenco regionale dei laboratori aventi sede in Umbria che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo con numero 100-PG-18.
- inserimento nell'elenco dei laboratori consigliati da AIC- Associazione Italiana Celiachia per analisi di quantificazione del glutine in matrici alimentari.
- Azienda vincitrice del progetto ITRASTE (Innovazione e TRASferimento Tecnologico) nel 2011 finalizzato a creare imprese innovative per rafforzare e rendere più dinamico il tessuto economico umbro.
- Laboratorio iscritto ai Circuiti:
UIV- SILPA- SSOG- CCIA Roma – FAPAS/FEPAS – LGC- BIPEA



- **DOTAZIONI TECNOLOGICHE:**

Il Laboratorio dispone della seguente strumentazione scientifica

- GC/MS Triplo Quadrupolo
- Sistema UPLC- MS - TOF e UPLC—DAD Light scattering
- GC-FID Split Splitless
- GC- Fid Iniettore on- column
- PCR Real – Time
- HPLC UV + HPLC con rivelatore fluorimetrico e fotoderivatizzatore
- ICP OES – Spettrofotometro in emissione atomica con rivelatore ottico simultaneo.

In Laboratorio è inoltre presente la seguente strumentazione :

- spettrofotometro
- lettore di micropiastre ELISA
- polarimetro
- stereomicroscopio,
- microscopio ottico
- incubatori
- distillatore
- mineralizzatore
- Bilancie analitiche e tecniche
- stufe e muffole
- autoclave



SERVIZI E PRODOTTI OFFERTI:

servizio completo di consulenza, di analisi chimiche, microbiologiche e biomolecolari per la sicurezza e la qualità di tutta la Filiera Agroalimentare e del Sistema Ambientale; in particolare:

- Per la Filiera Agroalimentare: vengono processate matrici ad uso alimentare, umano e zootecnico, materie prime, semilavorati e prodotti finiti per verificarne le caratteristiche nutrizionali, la conformità ai vincoli di legge, i parametri legati alla sicurezza o ai capitolati di fornitura. Si effettua la determinazione di micotossine, metalli, fitofarmaci, OGM, allergeni, analisi centesimale, zuccheri, grassi, vitamine, ormoni, additivi si effettua il controllo delle caratteristiche nutrizionali e dei parametri legati alla sicurezza, sia per l'alimentare umano che animale. Si effettuano inoltre analisi su olio, etichette nutrizionali, verifica conformità al Reg. 2568, controllo fitofarmaci e analisi vino: controllo pre- imbottigliamento, analisi per esportazione, controllo contaminanti.

- Per il Sistema Ambientale: si eseguono una vasta gamma di determinazioni chimiche, fisiche e microbiologiche. Le principali matrici oggetto di analisi sono: acqua destinata al consumo umano e non, controllo Legionella, terreni da sondaggio, terreni agricoli, fanghi, fertilizzanti, compost e ammendanti.

- Consulenze:

Il personale assiste il Cliente, dalla scelta delle prove analitiche all'interpretazione dei risultati in rapporto alle norme vigenti o ai capitolati, Agribiosearch si occupa inoltre di:

- stesura di etichette nutrizionali semplici e complesse (Italia, USA, Canada)
- stesura e aggiornamenti tabelle con limiti di legge, capitolati o valori consigliati
- stesura relazioni relative a esiti analitici di vario tipo, riferiti a limiti di legge o a limiti ricercati in bibliografia
- ricerche bibliografiche per conto del cliente (consultazione articoli, leggi, norme, monografie, ecc.)
- stesura e revisione dei manuali di corretta prassi igienica e relativo piano di autocontrollo (HACCP)
- adeguamenti documentali

BREVETTI:

ALTRE INFORMAZIONI:

- PROGETTI INTERNAZIONALI:
- PROGETTI NAZIONALI:

partecipazione al Programma di Sviluppo Rurale per l'Umbria 2014-2020- Misura 16, in qualità di partner al progetto *"Selezione evolutiva e partecipativa di grano e girasole per l'autoriproduzione in agricoltura biologica"* Acronimo "SELIANTHUS"

- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE AI CLUSTER TECNOLOGICI NAZIONALI
- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE A PIATTAFORME NAZIONALI E INTERNAZIONALI

SETTORI INDUSTRIALI & COMMERCIALI DI RIFERIMENTO:

- Settore Agroalimentare
- Settore Ambientale

PRINCIPALI CLIENTI:

- Gruppi e Imprese Mangimistiche
- Oleifici e Frantoi
- Industrie alimentari
- Aziende Vitivinicole
- Gruppi agricoli di rilevanza nazionale
- Organizzazioni pubbliche ed Enti Locali
- Università e Centri di Ricerca
- Associazioni di categoria e Confederazioni
- Studi professionali

Allegare eventuali foto



OFFERTA COMPETENZE & SERVIZI

NOME E LOGO

UNIVERSITÀ DEI SAPORI SCARL



Università dei Sapori

Centro Internazionale di Formazione,
Cultura dell'Alimentazione e dell'Ospitalità

AREA ATTIVITÀ

- SEDE PRINCIPALE E ALTRE SEDI OPERATIVE:
 - 1) Sede principale: Via Montecorneo 45, Località Montebello 06126 - Perugia,
 - 2) Altra sede: Via Cassino Po, 2 27043 Broni (PV).
- PERSONA/E DI CONTATTO: Maurizio Beccafichi
- INDIRIZZO: Via Montecorneo 45, Località Montebello 06126 - Perugia
- E-MAIL: maurizio.beccafichi@universitadeisapori.it
- WEB: www.universitadeisapori.it
- TELEFONO: 075/5729935

PRINCIPALI ATTIVITÀ E SETTORE TECNOLOGICO

- **COMPETENZE E KNOW-HOW:**

L'**UNIVERSITA' DEI SAPORI** è un Centro internazionale di Formazione, Cultura dell'Alimentazione e dell'Ospitalità che da oltre venti anni diffonde e sviluppa competenze e professionalità nei settori Ho.Re.Ca. e Distribuzione Alimentare in Italia e nel mondo. Nata nel 1996 per rispondere ai bisogni delle aziende ed alle esigenze del mercato del lavoro, ha sviluppato un dialogo costante con le Imprese, le Istituzioni, le Università ed i Centri di Ricerca diventando così un punto di riferimento autorevole per tutto il settore ed in tutti gli ambiti in cui si affrontano e sviluppano tematiche legate all'enogastronomia, al turismo ed alla cultura dell'accoglienza.

A CHI CI RIVOLGIAMO:

- **Giovani aspiranti professionisti italiani** che vogliono entrare nei settori Ho,Re.Ca e Distribuzione Alimentare acquisendo nuove competenze o completando un percorso formativo personale che consenta loro di entrare nel mondo del lavoro dalla porta principale;
- **Giovani aspiranti professionisti e Professionisti stranieri** che scelgono Università dei Sapori quale Eccellenza del made in Italy e dello stile italiano in ambito eno-grastronomico
- **Professionisti** che desiderano aggiornarsi o approfondire temi specifici;
- **Professionisti** che vogliono avviare un'attività imprenditoriale e che necessitano di supporto per lo **start up di impresa**
- **Imprese dei settori Ho.Re.Ca. e Distribuzione Alimentare** che desiderano trovare una **consulenza "su misura"** per *una nuova iniziativa imprenditoriale o per riposizionare la propria Azienda*

• DOTAZIONI TECNOLOGICHE:

Nelle sedi di Università dei Sapori sono a disposizione le aule e i laboratori di seguito elencati dotati delle più moderne tecnologie funzionali alla didattica, alla ricerca e alla sperimentazione.

N.	Tipologia	Caratteristiche
13	Aule didattiche	Dotazioni didattiche: <ul style="list-style-type: none">- 35 posti a sedere- videoproiettore- lavagna a fogli mobili
3	Laboratorio informatico	16 PC SFF Microtower Acer Aspire X3950 Intel Core i3 64 bit Ghz RAM 4 GB – Scheda grafica 512 mb dedicata SO Microsoft Windows 7 pro Monitor Philips 191V2AB Multimediale



2	Negoziò scuola	Banco di gastronomia Banco di macelleria Gondole espositive Attrezzature di laboratorio Attrezzature di servizio Cassa scanner Espositori murali
2	Laboratorio panificazione/pizzeria	Laboratorio attrezzato
5	Laboratorio cucina	Laboratorio attrezzato
3	Laboratorio sala/bar	Laboratorio attrezzato
3	Laboratorio pasticceria/gelateria	Laboratorio attrezzato
2	Laboratorio servizio ai piani	Camere attrezzate
1	Sala musica	Strumenti musicali, mixer, microfoni
2	Biblioteca	Fornita di testi specialistici
2	Aula studio	Postazioni per lo studio individuale e di gruppo

• RISULTATI DELLA RICERCA:

Tutte le attività di formazione e qualificazione professionale si svolgono mediante l'utilizzo, oltre che di laboratori di cucina, di supporti didattici (libri di testo e a volte supporti multimediali) i cui contenuti sono realizzati quasi interamente dalla stessa Università dei Sapori. I testi dei ricettari in uso all'interno dei corsi di formazione non derivano da riproduzione di ricette di famosi chef ma sono frutto di un'attività continua di sperimentazione di nuovi ingredienti, nuovi accostamenti, metodi di cottura realizzati con l'ausilio di docenti professionisti e attrezzature all'avanguardia

SERVIZI E PRODOTTI OFFERTI:

Università dei Sapori realizza:

- servizi di formazione e assistenza tecnica, anche in sede, per le imprese della ristorazione, dell'ospitalità (HO.RE.CA) e della distribuzione e grande distribuzione alimentare (DO e GDO)
- corsi professionalizzanti, con rilascio di qualifica e finalizzati all'inserimento lavorativo per le professioni della ristorazione;
- corsi di formazione superiore di cucina e di pasticceria italiana
- corsi amatoriali per appassionati e amanti della buona cucina e della cultura alimentare

- percorsi formativi e di orientamento nei settori della ristorazione e della distribuzione alimentare rivolti ai ragazzi fino a 18 anni per l'assolvimento del diritto dovere di istruzione e formazione
- attività di orientamento, compreso l'orientamento integrato ad azioni di politica attiva del lavoro, orientamento all'auto-imprenditorialità e servizi di sostegno all'avvio ed al consolidamento di nuova impresa,
- servizi di job placement
- progetti finanziati attraverso i Fondi Interprofessionali per la formazione e riqualificazione del personale di PMI e grandi aziende della ristorazione, dell'ospitalità e della distribuzione alimentare
- progetti europei finalizzati alla sperimentazione di nuove metodologie e contenuti formativi e alla standardizzazione e al riconoscimento delle competenze.

La proposta per le aziende del settore enogastronomico, della ristorazione, dell'ospitalità e della distribuzione alimentare, è strutturata di volta in volta sulle specifiche necessità di sviluppo strategico e organizzativo e di riqualificazione e può intervenire in tutte le fasi di vita dell'impresa.

I nostri Servizi si sviluppano a livello nazionale ed internazionale e comprendono:

- Start Up, Consulenza e affiancamento; Riposizionamento Aziendale; Formazione personalizzata; Creazione Format Innovativi; Ricerca e sviluppo di prodotto e di processo.

Nello specifico l'Università dei Sapori offre:

- Analisi di mercato e geolocalizzazione
- Creazione del business modelling e business plan
- Definizione della proposta progettuale per l'impostazione preliminare del layout estetico e tecnologico
- Definizione delle linee del menu, del beverage e del food cost, food hunting
- Individuazione figure professionali, formazione ed aggiornamento
- Consulenza in materia di igiene alimentare (HACCP), sicurezza nei luoghi di lavoro, Privacy
- Creazione dei piani di marketing e comunicazione
- Affiancamento post apertura e supporto al controllo di gestione

Inoltre, avvalendosi di UDS Professional DESIGN&FOOD, Università dei Sapori sviluppa progetti e prodotti innovativi per il settore Food, promuove soluzioni efficaci, incoraggia approcci costruttivi tra aziende e designer e coniuga il know how di più soggetti, favorendo processi di filiera con le imprese agroalimentari e con quelle manifatturiere. UDS Professional DESIGN&FOOD propone prodotti, soluzioni innovative e anche servizi di prototipizzazione legati al mondo della ristorazione e a prevalente uso professionale, dal concept del prodotto alla sua declinazione estetica e funzionale sino alla distribuzione.

BREVETTI:

Università dei Sapori ha registrato i seguenti marchi e prodotti

- SIG Scuola Italiana di Gelateria
- Choco Academy
- Accademia del riso
- La "Cioccolatiera"
- La "Farsiccia"
- Mo.Se.Um

ALTRE INFORMAZIONI:

- PROGETTI INTERNAZIONALI:
- PROGETTI NAZIONALI:
- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE AI CLUSTER TECNOLOGICI NAZIONALI
- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE A PIATTAFORME NAZIONALI E INTERNAZIONALI

Università dei Sapori è

- Centro nazionale di consulenza e progettazione spazi food
- Ricerca, progettazione e sperimentazione tecnologie e prodotti agroalimentari
- Incubatore start up di impresa

SETTORI INDUSTRIALI & COMMERCIALI DI RIFERIMENTO:

- Terziario e servizi
- Produzione e trasformazione agroalimentare.

PRINCIPALI CLIENTI:

- Aspiranti professionisti e professionisti del settore HO.RE.CA, DO e GDO.
- Aziende del settore agroalimentare in senso stretto per le quali UDS svolge un'attività di promozione e valorizzazione dei prodotti, utilizzandoli direttamente all'interno dei propri corsi sia in aula che in modalità e-learning ma anche impiegandoli nell'attività di sperimentazione di ricette in cui UDS in qualità di ente "accademico" è costantemente impegnata.
- Aziende che forniscono componenti per le industrie del settore alimentare (es. aziende produttrici di attrezzature per cucine di ristoranti) per le quali UDS svolge un'attività di sperimentazione macchinari ancora non industrializzati mediante l'utilizzo all'interno dei propri corsi.
- Aziende produttrici locali posizionate a monte o a valle della filiera alimentare (es. ceramica, accessori, tessile) per le quali UDS si pone come "intermediario" organizzando iniziative di incontro e con buyer di aziende nazionali ed estere.
- Aziende del settore della ristorazione, ospitalità, distribuzione, GDO, DO e piccola distribuzione specializzata per le quali UDS gioca un ruolo importante nel matching domanda offerta di lavoro svolgendo attività di orientamento personale e selezione.

Allegare eventuali foto

Sede di Perugia

Sede di Broni



ALLEGATO 9. PARTECIPAZIONE AL CLUSTER TECNOLOGICO AGRIFOOD NAZIONALE CL.A.N.

Attività 5.2 – Partecipazione al CL.A.N.

Descrizione delle attività svolte

3A-PTA ha svolto in modo continuativo, durante il periodo gennaio 2018 - settembre 2018, un ruolo di raccordo tra le imprese agroalimentari umbre ed il CLUSTER A.GRIFOOD N.AZIONALE CL.A.N.

Tale attività di collegamento è stata attuata attraverso una serie di contatti e di incontri informali con esponenti delle imprese, ai quali sono stati forniti aggiornamenti sulle attività svolte dal CL.A.N. ed illustrati i benefici derivanti dall'adesione al Cluster.

Esponenti del 3A-PTA hanno partecipato alle Assemblee del Cluster ed alcune delle risultanze dei suddetti incontri sono state successivamente riportate per le vie brevi alle aziende interessate.

Viene di seguito riportata una lista non esaustiva delle attività promosse dal CL.A.N. che 3A-PTA ha provveduto a diffondere tra le aziende e degli incontri ai quali hanno partecipato i rappresentanti del Parco in quanto membri del Cluster:

- 23/04/2018: partecipazione del Dott. Luciano Concezzi all'Assemblea del Cluster CL.A.N. tenutasi a Roma, durante la quale si è discusso, tra le altre cose, dell'aggiornamento degli organi statutari (deleghe dei consiglieri e presidenza del comitato tecnico scientifico) e del percorso che si intende seguire per la definizione del nuovo Piano di Azione Triennale del Cluster CL.A.N.
- 24/04/2018 è stata inviata ad un gruppo mirato di aziende umbre l'informativa trasferitaci dal Cluster CL.A.N. con l'invito a partecipare ai seguenti eventi: *FOOD R-EVOLUTION MADE IN ITALY: "MAKING THE BEST BETTER"* (7 maggio) ed il Convegno *Alimentare l'Economia Circolare - Feeding Circular Economy* (8 maggio); entrambi gli eventi si sono svolti presso CIBUS (Parma).
- 07/05/2018: il Dott. Enrico Frattegiani ha partecipato a Parma all'evento di apertura di CIBUS che il CL.A.N. ha co-organizzato nel contesto del *World Food Research and Innovation Forum FOOD R-EVOLUTION MADE IN ITALY: "MAKING THE BEST BETTER"*.
- 05/06/2018: il Dott. Alberto Zingaretti ha partecipato a Roma al *Convegno conclusivo dei piani formativi per il settore agroalimentare finanziati da Fondimpresa*.
- il 29 ottobre 2018 Il dott. Luciano Concezzi ed il Dott. Frattegiani hanno partecipato al Tavolo delle Regioni che si è tenuto a Bologna presso ASTER nell'ambito della quale è stata presentata la strategia per il Piano di Azione Triennale del Cluster ed una bozza del Piano Triennale stesso al quale 3A-PTA ha contribuito alla stesura.
- il 17 Dicembre 2018 il Dott. Luciano Concezzi ha partecipato con delega dell'Amministratore Unico Massimiliano Brilli all'Assemblea del Cluster Agrifood, durante l'assemblea, oltre

all'approvazione del bilancio preventivo 2019 del Cluster è stato presentato un aggiornamento sul programma Horizon 2020 da parte del Prof. Fabio Fava, (Delegato nazionale nel Comitato di programma European Bioeconomy Challenges di Horizon 2020) ed il **Piano di Azione Triennale MIUR del Cluster CL.A.N** che viene di seguito riportato.

3A-PTA ha inoltre contribuito all'elaborazione del nuovo Piano di Azione triennale secondo le indicazioni delle "Linee guida" approvate dal MIUR con il Decreto Ministeriale n. 214 del 13 marzo 2018 partecipando alla *Mappatura dei progetti sviluppati dai soci del Cluster CL.A.N.*

Uno dei capitoli del Piano sarà infatti dedicato alla dimostrazione delle competenze e delle esperienze dei Soci e delle collaborazioni che si sono sviluppate tra gli stessi nel corso degli ultimi anni nell'ambito dei progetti di ricerca industriale e innovazione relativi all'area di specializzazione *Agrifood*; 3A-PTA ha quindi compilato un questionario on-line attraverso il quale ha presentato i progetti di ricerca, sviluppo e innovazione più significativi sviluppati nell'ambito di Programmi operativi regionali FESR e di programmi e fondi regionali.

Di seguito alcune delle informazioni fornite per il questionario on-line:

Progetto n°1.

Titolo del progetto:

AVIHOME ECO-SOSTENIBILE

Acronimo del progetto:

AVIHOME

Fondo o programma di finanziamento:

FEASR - Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale

Bando o call for proposal di riferimento:

PRS UMBRIA 2007/2013 - MISURA 124: "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo, alimentare e forestale" - seconda call

Sito Web del progetto:

<http://www.parco3a.org/progetti/avihome>

Obiettivi del progetto:

Rendere il nuovo sistema di allevamento con l'utilizzo del pavimento innovativo Avihome Flooring System conforme alle norme concernenti il benessere degli animali; verificare l'impatto sul benessere degli animali; verificare il miglioramento dell'impatto a livello ambientale attraverso la riduzione delle emissioni di ammoniaca; sviluppare tecniche di utilizzo al fine di ottenere l'inserimento

dell'Avihome Flooring System (AFS) tra le migliori tecnologie disponibili "BAT" (best available technology) per gli allevamenti avicoli a livello Europeo; ottenere migliori performance zootecniche.

Coordinatore/Capofila del progetto (indicare denominazione, Stato e regione di provenienza):

Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria 3A PTA (Italia, Umbria)

Altri Partner del progetto (per ciascuno indicare denominazione, Stato e regione di provenienza):

Società Agricola Villa Fibbino s.s. (Italia, Umbria)

Società Agricola Santa Lucia s.s. (Italia, Umbria)

Aviumbria Associazione Produttori Avicunicoli (Italia, Umbria)

Progetto n°2.

Titolo del progetto:

Top Melon Introduzione di innovazione nella produzione di melone in Umbria

Acronimo del progetto:

TOP MELON

Fondo o programma di finanziamento:

FEASR - Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale

Bando o call for proposal di riferimento:

PRS UMBRIA 2007/2013 - MISURA 124: "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo, alimentare e forestale" - Prima call

Sito Web del progetto:

<http://www.parco3a.org/pagine/top-melon>

Obiettivi del progetto:

Razionalizzazione della tecnica colturali nella filiera del melone in Umbria;

Estensione del periodo produttivo;

Riduzione degli input chimici e razionalizzazione nella gestione della risorsa idrica.

Coordinatore/Capofila del progetto (indicare denominazione, Stato e regione di provenienza):

Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria 3A PTA (Italia, Umbria)

Altri Partner del progetto (per ciascuno indicare denominazione, Stato e regione di provenienza):

Impresa individuale Spinetti Giorgio (Italia, Umbria)

LAND FINANZ ANSTALT (Italia, Umbria)

TOP MELON S.R.L. (Italia, Umbria)

Dipartimento di Ingegneria Elettronica e dell'Informazione dell'Università degli Studi di Perugia (Italia, Umbria)

Dipartimento di Ingegneria Civile ed Ambientale dell'Università degli Studi di Perugia (Italia, Umbria)

Progetto n°3.

Titolo del progetto:

Olivo, asparago selvatico, pollo rustico: innovazioni sostenibili del processo produttivo, della trasformazione e della commercializzazione

Fondo o programma di finanziamento:

FEASR - Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale

Bando o call for proposal di riferimento:

PRS UMBRIA 2007/2013 - MISURA 124: "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo, alimentare e forestale" - Prima call

Sito Web del progetto:

<http://www.parco3a.org/pagine/olivo-asparago-selvatico-pollo-rustico>

Obiettivi del progetto:

Sviluppare un modello precompetitivo di coltivazione ed allevamento consociati (Olivo- Asparago selvatico-Pollo rustico), capace di migliorare notevolmente la performance ambientale del processo produttivo, rispetto ai singoli allevamenti e coltivazioni;

sviluppare innovazioni per la trasformazione, commercializzazione e distribuzione di asparago selvatico e pollo rustico.

Coordinatore/Capofila del progetto (indicare denominazione, Stato e regione di provenienza):

Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria 3A PTA (Italia, Umbria)

Altri Partner del progetto (per ciascuno indicare denominazione, Stato e regione di provenienza):

Azienda agricola Bachetoni (Italia, Umbria)

Agria Valnerina (Italia, Umbria)

CRA-OLI Spoleto (Italia, Umbria)

Dipartimento di Biologia applicata dell'Università degli Studi di Perugia (Italia, Umbria)

Progetto n°4.

Titolo del progetto:

Tessile Umbro Naturale (T.U.N.). Creazione di una filiera innovativa nei settori dell'allevamento e dell'agricoltura per la produzione di fibre tessili naturali

Acronimo del progetto:

T.U.N.

Fondo o programma di finanziamento:

FEASR - Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale

Bando o call for proposal di riferimento:

PRS UMBRIA 2007/2013 - MISURA 124: "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo, alimentare e forestale" - Seconda call

Sito Web del progetto:

<http://www.parco3a.org/progetti/t-u-n>

Obiettivi del progetto:

Sviluppare tre filiere distinte (lana/fibre, canapa, indaco da guado) da far convergere in un unico settore di trasformazione tessile - abbigliamento gestito da PMI umbre.

Coordinatore/Capofila del progetto (indicare denominazione, Stato e regione di provenienza):

Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria 3A PTA

Altri Partner del progetto (per ciascuno indicare denominazione, Stato e regione di provenienza):

CIA Umbria Servizi all'Impresa S.r.l. (Italia, Umbria)

Università di Camerino – Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria (Marche, Umbria)

Università degli Studi di Perugia – Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (Italia, Umbria)

Assocanapa s.r.l. (Italia, Umbria)

Maridiana Alpaca S.a.s. di G. Berna & C. (Italia, Umbria)

Azienda Silvo Pastorale di Valle Oblita Soc. Coop. Agr. (Italia, Umbria)

Azienda Agricola Bernardo Laureti (Italia, Umbria)

Società Semplice Agricola La Fornace

Cardinalini & C. S.p.a.

Progetto n°5.

Titolo del progetto:

Prospettive di innovazione, valorizzazione e riconoscimento della cipolla di Cannara attraverso processi di trasformazione agroindustriale

Acronimo del progetto:

PICT

Fondo o programma di finanziamento:

FEASR - Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale

Bando o call for proposal di riferimento:

PRS UMBRIA 2007/2013 - MISURA 124: "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo, alimentare e forestale" - Seconda call

Sito Web del progetto:

<http://www.parco3a.org/progetti/cipolla-di-cannara-pict>

Obiettivi del progetto:

Il progetto ha come obiettivo principale l'introduzione di innovazioni di processo e di prodotto nella filiera della Cipolla di Cannara al fine di valorizzare sia l'ortaggio fresco sia i prodotti che derivano dalla sua trasformazione. Nello specifico il progetto mira a:

- caratterizzare la Cipolla di Cannara dal punto di vista nutraceutico, attraverso l'individuazione del profilo qali-quantitativo in L e D-amminoacidi della cipolla fresca "Rossa di Toscana o di Firenze" coltivata a Cannara, evidenziando le differenze rispetto ad altri campioni della stessa tipologia provenienti da altre zone d'Italia;
- introdurre tecniche colturali che consentano una maggiore sostenibilità economica ed ambientale, con particolare riguardo alla gestione delle risorse idriche;
- sviluppare i prodotti derivati dalla lavorazione della cipolla di Cannara fresca: Mostarda di Cipolla Rossa di Cannara e Brandy e Formaggio con Cipolla Rossa di Cannara;
- sviluppare nuove strategie per lo sviluppo commerciale della Cipolla di Cannara fresca e dei prodotti derivati.

Coordinatore/Capofila del progetto (indicare denominazione, Stato e regione di provenienza):

Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria 3A PTA (Italia, Umbria)

Altri Partner del progetto (per ciascuno indicare denominazione, Stato e regione di provenienza):

Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Chimica e Tecnologia del Farmaco (Italia, Umbria)

Consorzio Cipolla di Cannara (Italia, Umbria)

CIA Umbria Servizi all'impresa S.r.l. (Italia, Umbria)

Azienda Agricola Catarinucci Italo e Biagioni Angeli Sonia (Italia, Umbria)

Azienda Agricola Migliorati di Luchetti Giovannella (Italia, Umbria)

Azienda Agricola di Porzio Domenico (Italia, Umbria)

Progetto n°6.

Titolo del progetto:

Il monitoraggio delle condizioni climatico ambientali per lo sviluppo di modelli meteorologici e di difesa fitosanitaria per la produzione di uve di qualità in Umbria

Acronimo del progetto:

MeteoWine

Fondo o programma di finanziamento:

FEASR - Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale

Bando o call for proposal di riferimento:

PRS UMBRIA 2007/2013 - MISURA 124: "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo, alimentare e forestale" - Quarta call

Sito Web del progetto:

<http://www.parco3a.org/progetti/il-monitoraggio-delle-condizioni-climatico-ambient>

Obiettivi del progetto:

introdurre metodologie innovative per la previsione e la verifica delle condizioni meteorologiche nella regione Umbria;

monitorare le condizioni climatico ambientali per il rilievo di parametri quali pioggia, temperatura, umidità, bagnatura fogliare, vento, umidità del terreno di oltre 200 ha di superficie vitata posti in tre località particolarmente vocate alla viticoltura: Montefalco, Torgiano e Orvieto;

sviluppare una metodologia di difesa sanitaria basata principalmente sul rilievo, lo studio e l'interpretazione dei dati climatici al fine di ridurre sensibilmente l'impatto ambientale delle coltivazioni viticole e aumentare il reddito operativo del viticoltore;

predisporre sulla base dei risultati ottenuti dal progetto uno strumento di supporto al Servizio Fitosanitario Regionale mettendo a disposizione di altri operatori non direttamente coinvolti nel progetto i modelli meteorologici e di difesa che verranno messi a punto nell'ambito del progetto.

Coordinatore/Capofila del progetto (indicare denominazione, Stato e regione di provenienza):

Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria 3A PTA (Italia, Umbria)

Altri Partner del progetto (per ciascuno indicare denominazione, Stato e regione di provenienza):

Cantine Giorgio Lugarotti S.r.l. (Italia, Umbria)

Lungarotti Chiara Azienda Agraria (Italia, Umbria); Giorgio Lungarotti Società Agricola arl (Italia, Umbria); San Rocco Soc. Agricola a.r.l. (Italia, Umbria)

Azienda Vinicola Falesco S.R.L. (Italia, Umbria)

Università degli Studi di Perugia – CIRIAF (Italia, Umbria)

Documentazione relativa alla partecipazione di 3A-PTA al Tavolo delle Regioni che si è tenuto a Bologna il 29 ottobre 2018 e la partecipazione all'Assemblea del Cluster Agrifood del 17 Dicembre 2018

Roma, 12 ottobre 2018

Ai Rappresentanti delle Regioni

Oggetto: Convocazione del Tavolo delle Regioni (Bologna, 29 ottobre, ore 14.00 – 16.00).

Gentilissimi,

con la presente siamo a convocare il Tavolo delle Regioni previsto per il **29 ottobre ore 14.00**, presso la sede di **ASTER, Via Gobetti 101 - Bologna**, con il seguente ORDINE DEL GIORNO:

- 1. Presentazione della strategia di Piano di Azione Triennale**
- 2. Presentazione del documento preliminare del Piano di Azione Triennale e delle Roadmap Tecnologiche e di Sviluppo del Piano di Azione CL.A.N.**
- 3. Varie ed eventuali**

Ai fini della riunione, Vi invitiamo a confermare la Vostra presenza alla Segreteria Tecnica e, nel caso di impossibilità a partecipare, Vi preghiamo di delegare una persona in Vostra rappresentanza.

Cordialmente,

La Segreteria Tecnica



Verso il
**piano di azione triennale
2018-2020**

Riunione del
Tavolo delle Regioni
Bologna, 29 ottobre 2018, ore 14.00

Obiettivi dell'incontro:



1. presentare il documento preliminare del **PIANO DI AZIONE TRIENNALE DEL CLUSTER**;
2. spiegare le modalità di partecipazione alla **CONSULTAZIONE**.



I Cluster Tecnologici Nazionali sono un'azione del PNR 2015-2020



2.4 Il rapporto pubblico-privato e la ricerca industriale

Finanziamento previsto: 21,1 milioni nel triennio

Ai Cluster Tecnologici Nazionali viene assegnato **l'obiettivo** di generare, all'intersezione tra ricerca pubblica e privata, opportunità di sviluppo tecnologico e innovativo per il sistema industriale. Tale obiettivo si misura nella capacità di generare *roadmap* tecnologiche condivise, opportunità e scenari tecnologici di prospettiva per l'industria italiana e, più in generale, gli strumenti conoscitivi atti a supportare l'elaborazione di politiche informate e l'indirizzo di fondi dedicati alla ricerca industriale.

In particolare, i Cluster sono il luogo in cui si realizza la **funzione** di consultazione permanente e di coordinamento dei principali attori del sistema della ricerca pubblica e privata su temi specifici nelle dodici aree di specializzazione nazionale. Il finanziamento dei Cluster avviene direttamente solo per la parte relativa alle attività di coordinamento sotto descritta. Per la restante parte, i Cluster svolgono un'importante funzione di indirizzo e coordinamento delle risorse dedicate alla ricerca industriale, anche in collaborazione con il Ministero dello Sviluppo Economico; tali risorse vengono tuttavia gestite direttamente dai Ministeri competenti.

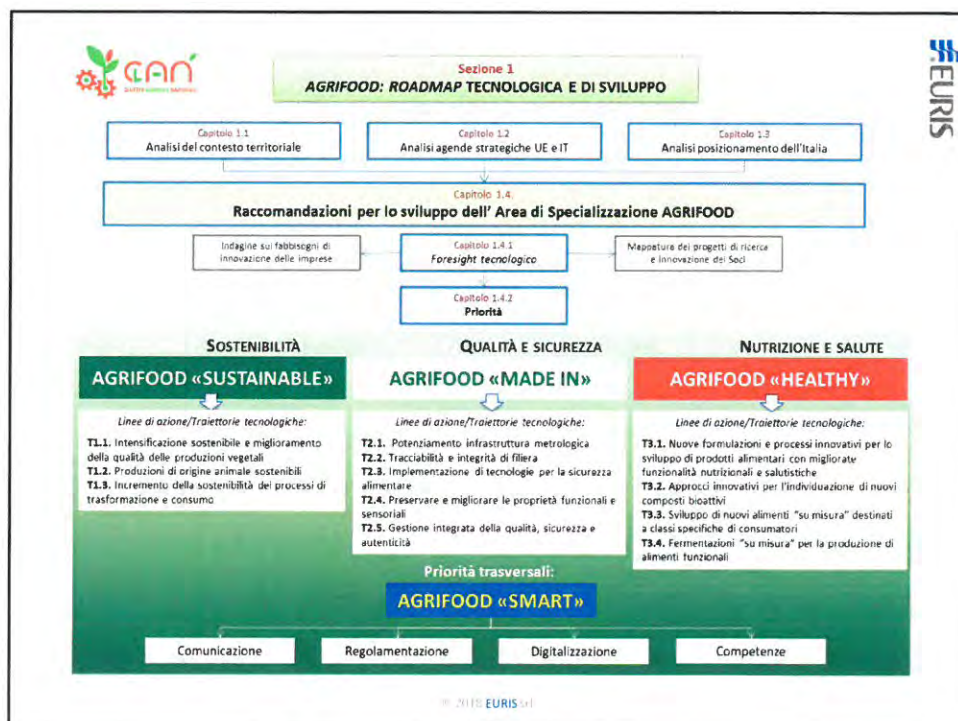
© 2018 EURIS srl


«Linee guida» MIUR: procedura di accesso al programma di finanziamento dei CTN

Attività	Soggetto	Scadenza	Output	Risorse collegate agli output
Decreto ministeriale di riconoscimento dei CTN	MIUR		Decreto di riconoscimento	Contributo forfettario Contributo annuale: 1/12 del 5% annuo del FIRST → Quota fissa (2 tranches): 70% → Quota premiale: 30% → Residuo quota premiale: ? Al termine dei tre anni di durata del Piano di Azione, sarà condizione necessaria per accedere al programma di finanziamento del triennio successivo.
Presentazione Piano di Azione	CTN	Entro 60 gg dal Decreto di riconoscimento	Piano di Azione (così come definito alle sezioni 1, 2 e 3)	
Approvazione Piano di Azione	MIUR	Entro 90 gg dalla presentazione del Piano		
Aggiornamento annuale del Piano	CTN	Entro febbraio dell'anno n+1	<ul style="list-style-type: none"> Aggiornamento annuale del Piano di Azione Relazione annuale sull'attività svolta nell'anno n Documentazione per la rendicontazione amministrativo-contabile 	
Approvazione dell'aggiornamento annuale del Piano	MIUR	Entro aprile dell'anno n+1		
Aggiornamento annuale del Piano	CTN	Entro febbraio dell'anno n+2	<ul style="list-style-type: none"> Aggiornamento annuale del Piano di azione Relazione annuale sull'attività svolta nell'anno n+1 Documentazione per la rendicontazione amministrativo-contabile 	
Approvazione dell'aggiornamento annuale del Piano	MIUR	Entro aprile dell'anno n+2	Valutazione di efficacia	

© 2018 EURIS Srl







Sezione 2.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO ALLA REALIZZAZIONE DELLA ROADMAP
E CREAZIONE DI UNA COMUNITÀ DELLA RICERCA INDUSTRIALE

2.1. Programma di lavoro

2.1.1. Strategia, obiettivi e servizi del Cluster

2.1.2. Quadro di riferimento per la selezione delle azioni del Cluster

2.1.3. Coerenza del programma di lavoro con la politica nazionale del Cluster

2.1.4. Coerenza del programma di lavoro con la politica europea del Cluster

2.1.5. Descrizione delle attività programmate nel triennio 2018-2020

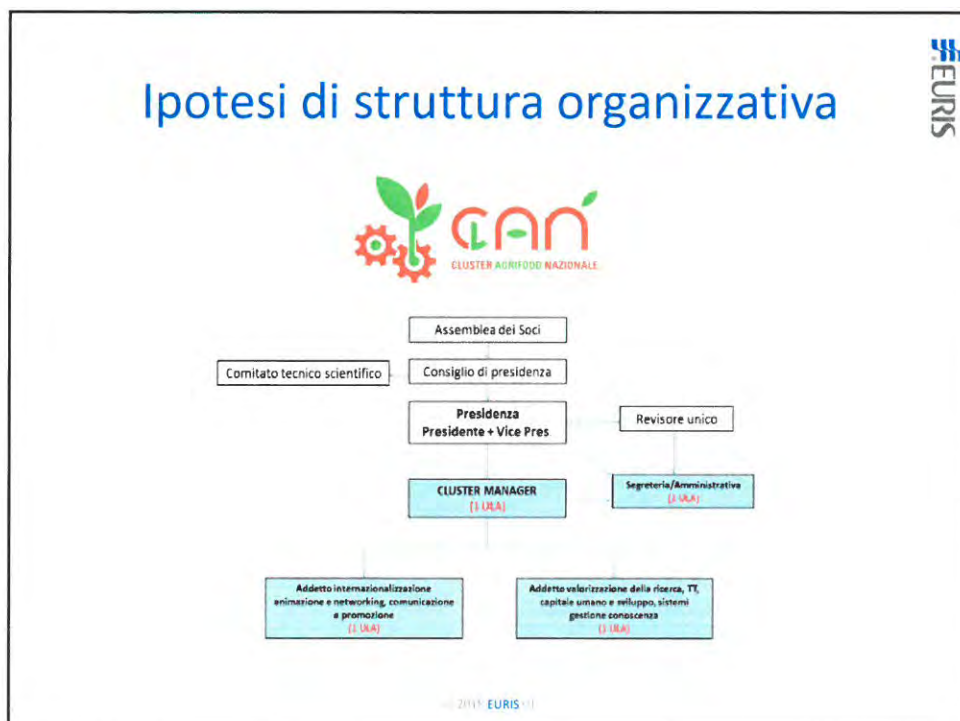
2.2. Governance e aspetti organizzativi

2.2.1. Governance

2.2.2. Struttura organizzativa del Cluster

2.2.3. Rappresentatività degli organi di governo e della struttura organizzativa

© 2018 EURIS srl





Sezione 3.
PIANO DI LAVORO PER IL MEZZOGIORNO

EURIS

3.1. Scenario di riferimento dell'area di specializzazione per il Mezzogiorno

3.1.1. Vocazioni e specializzazioni del Mezzogiorno [Università degli Studi di Catania]

3.1.2. Coerenza e complementarità del piano con le politiche per il Mezzogiorno

3.1.3. Coerenza e complementarità del piano con le S3 delle Regioni del Mezzogiorno

3.1.4. Tabelle di sintesi delle RIS 3 del Mezzogiorno

3.1.5. Inclusività e rappresentatività del Cluster rispetto alla comunità della ricerca del Mezzogiorno

3.2. Descrizione delle attività programmate nel triennio 2018-2020 per il Mezzogiorno

M2. Internazionalizzazione e attrazione degli investimenti

M3. Cooperazione e collaborazioni

M5. Sostegno ai processi di valorizzazione della ricerca, di innovazione e di trasferimento tecnologico

M6. Supporto alla qualificazione del capitale umano

© 2018 EURIS s.r.l.

Categorie di azioni attivabili dal Cluster

EURIS


PROGRAMMA DI LAVORO DEL CLUSTER

7 categorie di azioni finanziabili:

1. Supporto strategico ai *policy maker*
2. Internazionalizzazione
3. Animazione e *networking*
4. Comunicazione e promozione
5. Sostegno ai processi di valorizzazione della ricerca, di innovazione e di trasferimento tecnologico
6. Supporto alla qualificazione del capitale umano
7. Sviluppo di sistemi di gestione della conoscenza

PIANO DI LAVORO PER IL MEZZOGIORNO

4 categorie di azioni finanziabili:



- M2. Internazionalizzazione e attrazione degli investimenti
- M3. Cooperazione e collaborazioni
- M5. Sostegno ai processi di valorizzazione della ricerca, di innovazione e di trasferimento tecnologico
- M6. Supporto alla qualificazione del capitale umano

© 2018 EURIS s.r.l.



Programma di lavoro:

1. Supporto strategico ai *policy maker*

Le indicazioni delle «Linee guida»:

- attività del Cluster dirette a supportare l'aggiornamento e la revisione delle Strategie di specializzazione intelligenti nazionali e regionali;
- attività del Cluster per sottoporre a consultazione interna (tra i membri del Cluster) ed esterna (pubblica) le *roadmap* tecnologiche e di sviluppo individuate.

Le tipologie di azioni proposte:


Azione 1.1
Attività di supporto ai policy makers nazionali

Azione 1.2
Attività di supporto ai policy makers regionali

Azione 1.3
Promozione di processi di partecipazione e consultazione interna ed esterna

Azione 1.4
Monitoraggio del piano di azione triennale ed elaborazione dei piani annuali di aggiornamento

© 2018 EURIS s.r.l.



Programma di lavoro:

2. Internazionalizzazione

Le indicazioni delle «Linee guida»:

- attività del Cluster che, anche a partire dalle iniziative di proiezione internazionale dei soggetti che aderiscono al Cluster (iniziative di *scouting* e supporto alla candidatura a bandi europei e internazionali), possono favorire e rafforzare la presenza o il raccordo con soggetti all'estero, garantendo un sostegno all'attivazione di *partnership* e accordi, allo sviluppo di progetti congiunti di R&S, allo *scouting* di nuove opportunità di *business*.

Le tipologie di azioni proposte:


Azione 2.1
Iniziative di cooperazione con i Cluster europei

Azione 2.2
Partecipazione alle Piattaforme europee e alle Piattaforme tematiche S3 europee e supporto a PRIMA e Metrofood

Azione 2.3
Partecipazione ad eventi e missioni internazionali

Azione 2.4
Partecipazione a progetti europei e internazionali

© 2018 EURIS s.r.l.



Programma di lavoro: 3. Animazione e *networking*

Le indicazioni delle «Linee guida»:

→ Attività dirette ad allargare il bacino di utenza potenziale del Cluster e, quindi, ad accrescere la comunità di ricerca industriale sul settore di riferimento, attivando un partenariato che:

- garantisca più efficace rappresentatività e massa critica;
- valorizzi specificità e vocazioni territoriali;
- conduca alla creazione (o al consolidamento) di filiere lunghe di cooperazione tra i territori;
- potenzi i meccanismi di collaborazione tra i soggetti (pubblici e privati) del Cluster, stimolando percorsi virtuosi di condivisione e disseminazione, trasferimento di buone pratiche e diffusione dei risultati della ricerca.


Le tipologie di azioni proposte:

Azione 3.1
Iniziative e strumenti di animazione della comunità di ricerca per favorire la cooperazione tra gli attori

Azione 3.2
Attività di sviluppo della collaborazione tra Cluster nazionali

Azione 3.3
Creazione di reti lunghe di cooperazione tra territori (Regioni e Cluster regionali)

© 2018 EURIS s.r.l.



Programma di lavoro: 4. Comunicazione e promozione

Le indicazioni delle «Linee guida»:

→ attività finalizzate ad accreditare le attività e le finalità del Cluster nonché a diffondere i contenuti della *roadmap* tecnologica e di sviluppo e delle informazioni relative al panorama di *policy* internazionale, nazionale e locale del settore di riferimento, presso le imprese, le istituzioni della ricerca, la comunità di investitori, i policy maker nazionali e internazionali e la società civile.

Le tipologie di azioni proposte:

Azione 4.1
Elaborazione del piano di comunicazione del Cluster (sito WEB, social, news-letter, ecc.).

Azione 4.2
Attuazione delle azioni del piano di comunicazione

Azione 4.3
Creazione di una Piattaforma nazionale di dialogo permanente tra gli attori della filiera

© 2018 EURIS s.r.l.



Programma di lavoro:

5. Sostegno ai processi di valorizzazione della ricerca, di innovazione e di trasferimento tecnologico

Le indicazioni delle «Linee guida»:

- attività e servizi forniti dal Cluster che, sulla base dei fabbisogni e delle potenzialità di innovazione espresse dalle imprese e dai soggetti aderenti, consentano di migliorarne la competitività e la capacità di innovazione, di sviluppare nuove opportunità di mercato, di proteggere e valorizzare i risultati della ricerca, di favorire il *matching* finanziario con le opportunità offerte da fondi internazionali e nazionali;
- attività finalizzate a favorire la collaborazione e la cooperazione tra due o più CTN nelle diverse aree di specializzazione (collaborazione inter-cluster).


Le tipologie di azioni proposte:

Azione 5.1
Servizi di supporto alle imprese

- servizi di accompagnamento delle imprese alla partecipazione a bandi europei (nonché nazionali e regionali);
- servizi di scouting delle tecnologie più adeguate al fabbisogno espresso dalle imprese;
- servizi di *matching* fra domanda e offerta di tecnologie innovative;
- servizi di supporto al *licensing* e alla brevettazione di tecnologie innovative;
- servizi di supporto alla penetrazione nei mercati extraeuropei;
- servizi sulla trasformazione digitale delle imprese.

Azione 5.2
Istituzione di un albo di esperti del Cluster per i servizi alle imprese

© 2018 EURIS srl



Programma di lavoro:

6. Supporto alla qualificazione del capitale umano

Le indicazioni delle «Linee guida»:

- attività del Cluster volte a individuare i fabbisogni di competenze e di priorità di formazione delle imprese e dei soggetti del Cluster, al fine di favorire un più stretto ed efficace collegamento tra la domanda e l'offerta di competenze espressa dagli attori del sistema educativo (Università, ITS, formazione professionale, scuole etc.) anche attraverso la attivazione di percorsi formativi ad hoc come ad esempio, Dottorati Industriali, percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro, Apprendistato, ecc.

Le tipologie di azioni proposte:

Azione 6.1
Rilevazione dei fabbisogni di competenze per l'Agrifood

Azione 6.2
Iniziative per lo sviluppo delle competenze nell'Agrifood

© 2018 EURIS srl

EURIS

Programma di lavoro:

7. Sviluppo di sistemi di gestione della conoscenza

Le indicazioni delle «Linee guida»:

→ attività del Cluster rivolte a progettare e implementare soluzioni innovative destinate a promuovere la lettura critica, la diffusione e la valorizzazione dei risultati della ricerca e della conoscenza tra le diverse aree di specializzazione.

Le tipologie di azioni proposte:

Azione 7.1
Creazione di una banca dati dei progetti di ricerca e innovazione nell'Agrifood

Azione 7.2
Attività di trasferimento tecnologico

© 2018 EURIS s.r.l.

EURIS

Piano di lavoro per il Mezzogiorno: quali categorie di azioni può attivare il Cluster?

4 categorie di azioni finanziabili:

Internazionalizzazione e attrazione degli investimenti

Cooperazione e collaborazioni

Sostegno ai processi di valorizzazione della ricerca, di innovazione e di trasferimento tecnologico

Supporto alla qualificazione del capitale umano



© 2018 EURIS s.r.l.



Piano di lavoro per il Mezzogiorno: Internazionalizzazione e attrazione degli investimenti

Le indicazioni delle «Linee guida»:

- descrive e individua soggetti, modalità di attuazione e l'impatto atteso in termini di attrazione di competenze e di investimenti privati e pubblici in ricerca e innovazione nelle aree del Mezzogiorno;
- interventi per la valorizzazione dei risultati della ricerca nonché per il sostegno e supporto alla nascita, alla crescita e all'internazionalizzazione delle *start up* innovative nate in collaborazione con il mondo della ricerca pubblica e privata, sviluppando la convergenza e l'integrazione con le azioni regionali e con gli strumenti finanziari e di *policy* già presenti e promossi dal governo.

Le tipologie di azioni proposte:

Azione M2.1
Attività di sostegno alla partecipazione del Mezzogiorno a piattaforme e reti europee nel campo della ricerca e dell'innovazione nell'area Agrifood

Azione M2.2
Iniziative di supporto alla collaborazione delle Regioni e dei Cluster del Mezzogiorno con le organizzazioni omologhe di altre Regioni europee o extra-UE

Azione M2.3
Iniziative di supporto alla partecipazione dei Cluster del Mezzogiorno ai programmi europei

© 2018 EURIS s.r.l.



Piano di lavoro per il Mezzogiorno: Cooperazione e collaborazioni

Le indicazioni delle «Linee guida»:

- Fornisce un approfondimento e individua, identificando soggetti e modalità di attuazione, interventi diretti alla creazione di reti lunghe di cooperazione tra i territori, con particolare riferimento alle collaborazioni tra regioni (del Centro nord e del Mezzogiorno) e tra Distretti Tecnologici nonché al coinvolgimento diretto delle imprese di ogni dimensione.
- Tali forme di cooperazione riguardano anche gli aspetti infrastrutturali, con una illustrazione delle azioni comuni e degli interventi per lo sviluppo di una rete di infrastrutture e competenze per la ricerca industriale, facendo leva sulle strutture di ricerca pubbliche e private esistenti, ivi incluse quelle universitarie, proponendo un sistema permanente di rilevazione e monitoraggio (cruscotto) e le modalità di attuazione.

Le tipologie di azioni proposte:

Azione M3.1
Supporto alla realizzazione di programmi di cooperazione interregionale Nord-Sud

Azione M3.2
Supporto alla creazione di reti interregionali di infrastrutture di ricerca

Azione M3.3
Supporto alla creazione di reti lunghe di imprese

Azione M3.4
Creazione di una piattaforma di Open Innovation per favorire l'incontro e la collaborazione tra i soggetti della ricerca e dell'innovazione delle Regioni del Mezzogiorno e delle Regioni del Centro-Nord

Azione M3.5
Cruscotto prestazionale per monitorare le collaborazioni Nord-Sud

© 2018 EURIS s.r.l.



Piano di lavoro per il Mezzogiorno:

Sostegno ai processi di valorizzazione della ricerca, di innovazione e di trasferimento tecnologico

Le indicazioni delle «Linee guida»:

- azioni del Cluster che mirano a migliorare la competitività e la capacità di innovazione delle aree del Mezzogiorno, a sviluppare nuove opportunità di mercato, a proteggere e valorizzare i risultati della ricerca, a favorire il *matching* finanziario con le opportunità offerte da fondi internazionali e nazionali;
- attività finalizzate a favorire la collaborazione e la cooperazione tra due o più CTN nelle diverse aree di specializzazione (collaborazione inter-cluster).

Le tipologie di azioni proposte:

Azione M5.1
Servizi di supporto alle imprese del Mezzogiorno

- servizi di accompagnamento delle imprese alla partecipazione a programmi europei per la ricerca e l'innovazione, quali Orizzonte 2020 e Cosme;
- servizi di scouting delle tecnologie più adeguate al fabbisogno espresso dalle imprese;
- servizi di *matching* fra domanda e offerta di tecnologie innovative;
- servizi di supporto al *licensing* e alla brevettazione di tecnologie innovative;
- servizi di supporto alla penetrazione nei mercati extraeuropei;
- servizi sulla trasformazione digitale delle imprese.

Azione M5.2
Servizi di supporto ai ricercatori del Mezzogiorno per la creazione di start-up innovative e/o di spin-off della ricerca

© 2018 EURIS s.r.l.



Piano di lavoro per il Mezzogiorno:

Supporto alla qualificazione del capitale umano

Le indicazioni delle «Linee guida»:

- descrive e individua, identificando soggetti e modalità di attuazione, gli interventi diretti a sviluppare e valorizzare le competenze scientifiche e tecnologiche, con particolare riguardo ai corsi di alta formazione, dottorati industriali, percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro, Apprendistato

Le tipologie di azioni proposte:

Azione M6.1
Analisi dei fabbisogni di competenze delle imprese del Mezzogiorno

Azione M6.2
Iniziative per lo sviluppo delle relazioni Università-imprese

Azione M6.3
Supporto alla mobilità dei ricercatori del Mezzogiorno

Azione M6.4
Supporto a iniziative di attrazione di ricercatori nel Mezzogiorno

© 2018 EURIS s.r.l.

Il regime di aiuti



1. Spese per investimenti:

→ terreni, edifici, macchinari ed impianti

2. Spese di funzionamento:

ATTIVITA' ammissibili:

- I. attività di **marketing e comunicazione** volta a promuovere la partecipazione di nuove imprese o organismi e ad aumentare la visibilità del Cluster;
- II. attività di **animazione del Cluster** al fine di agevolare la collaborazione, la condivisione di informazioni e la fornitura o messa a disposizione di servizi specializzati e personalizzati di sostegno alle imprese;
- III. gestione delle installazioni del Cluster ad accesso aperto;
- IV. **organizzazione di programmi di trasferimento di conoscenze e competenze tecnico-professionali, seminari e conferenze** per facilitare la condivisione delle conoscenze e il lavoro in rete tra i membri del Cluster.

COSTI ammissibili:

a) spese per **personale**;

b) spese per **consulenze e per prestazioni ad alto contenuto specialistico**, nella misura massima del 30% del totale delle spese di funzionamento ammissibili. Non sono in alcun caso ammesse le consulenze a carattere ordinario. Le consulenze rese al gestore da personale dipendente da soggetti aggregati al Polo sono rendicontabili da quest'ultimo solo in misura corrispondente al costo sostenuto dal componente del Cluster e ad esso rimborsato dal gestore;

c) **spese di comunicazione, per la promozione e per la animazione del Cluster** (ad es. organizzazione di conferenze, seminari, workshop, realizzazione di pubblicazioni e altro materiale divulgativo, partecipazione ad eventi fieristici);

d) **spese diverse** (spese generali, spese per le prestazioni del personale amministrativo strettamente connesse alla realizzazione del Programma, spese di trasferta del personale, spese per materiali vari, nella misura massima del 20% del totale delle spese di cui alle precedenti lettere da a) a c)


50%

© 2018 EURIS s.r.l.

50%

50%

Le fonti di finanziamento del Cluster



Le entrate del Cluster sono definite dall'**articolo 23 dello Statuto**:

- quota di iscrizione iniziale una tantum e quote associative annuali degli Associati;
- contributi volontari di soggetti pubblici e privati;
- contributi dello Stato, di Enti e Istituzioni pubbliche;
- contributi di organismi internazionali;
- reddito derivante dal patrimonio vincolato dell'Associazione;
- rimborsi derivanti da convenzioni.

Pertanto, il cofinanziamento del Piano di azione triennale sarà assicurato principalmente dai contributi dei Soci che possono essere:

- **contributi ordinari**: contributi annuali dei Soci, nella misura deliberata annualmente dall'Assemblea;
- **contributi straordinari**: contributi proposti dal Consiglio di Presidenza ad alcuni Soci o categorie di Soci per la copertura di costi relativi a progetti, o per lo svolgimento di programmi di attività, di carattere straordinario.

© 2018 EURIS s.r.l.

La partecipazione dei Soci

Il questionario *on line* fino al **15 NOVEMBRE 2018** è articolato in 5 parti:

- I. osservazioni e proposte sulla *roadmap*;
- II. proposte relative alle azioni individuate dal programma di lavoro del Cluster;
- III. proposte relative al piano di lavoro per il Mezzogiorno;
- IV. proposte di modifica, integrazioni e/o correzioni al testo del Piano di azione;
- V. quesiti di carattere generale.

Consultazione dei Soci del Cluster Agrifood Nazionale sul documento preliminare di Piano di azione triennale 2018-2020

Il Cluster Agrifood Nazionale, con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Rurali, ha commissionato alla società di consulenza strategica e di ricerca di mercato, Euris, la redazione del Piano di azione triennale 2018-2020. Il Piano di azione triennale è stato elaborato sulla base delle osservazioni e delle proposte dei Soci del Cluster Agrifood Nazionale, raccolte durante il processo partecipativo che ha preceduto la redazione del Piano di azione triennale. Il Piano di azione triennale è stato elaborato sulla base delle osservazioni e delle proposte dei Soci del Cluster Agrifood Nazionale, raccolte durante il processo partecipativo che ha preceduto la redazione del Piano di azione triennale.

Indirizzo email:

Collegandosi al seguente link, potrà scaricare il documento preliminare del Piano di azione triennale e le "Linee guida" del MIUR su cui si è basata la sua ricerca: <https://goo.gl/R5iW5a>

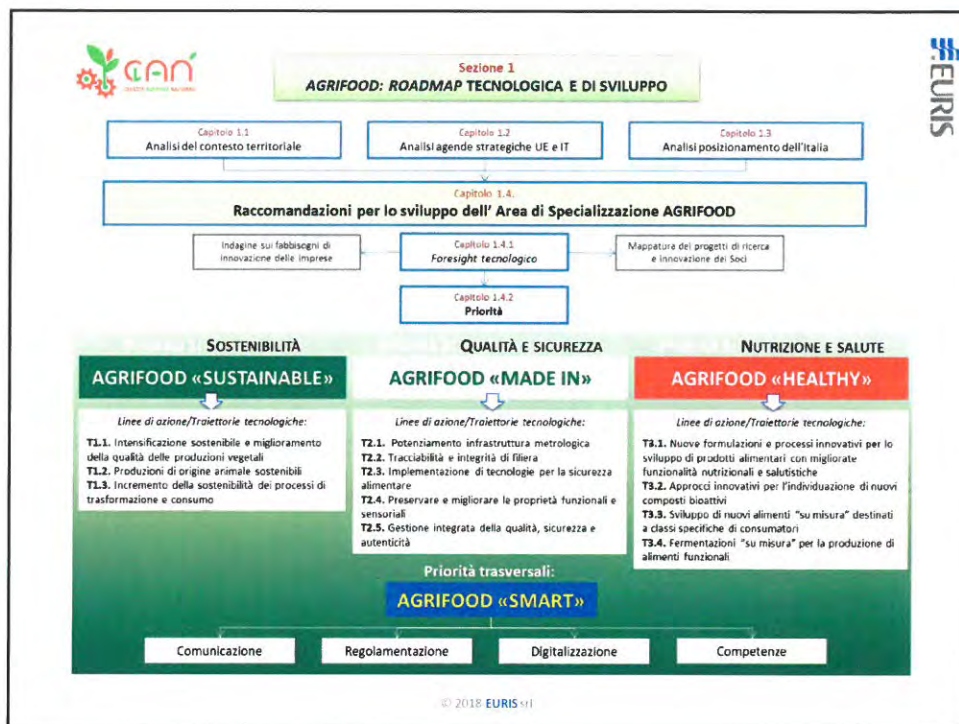


Verso il
piano di azione triennale
2018-2020

<https://goo.gl/forms/jsxy485IAmbiYDmh2>



Sezione 1.	
ROADMAP TECNOLOGICA E DI SVILUPPO INNOVATIVA DELL'AREA DI SPECIALIZZAZIONE «AGRIFOOD»	
	
1.1. Analisi del contesto territoriale a livello nazionale e regionale	
1.1.1. Il sistema nazionale della ricerca e dell'innovazione nell'area Agrifood	[CREA]
1.1.2. Struttura e dinamiche economiche del settore	[CREA]
1.1.3. Focus sulle Regioni del Mezzogiorno	[Università degli Studi di Catania]
1.1.4. I principali stakeholder della ricerca industriale	[Fonti: SNSI e S3 regionali]
1.1.5. Le infrastrutture di ricerca	[Fonti: PNIR 2014-2020; ESFRI ROADMAP 2016 e 2018]
1.1.6. Le politiche nazionali per la ricerca e l'innovazione	[Fonti: PNR 2015-2020, PON R&I 2014-2020]
1.1.7. Le politiche regionali per la ricerca e l'innovazione	[Fonti: S3 regionali]
1.1.8. I progetti di ricerca, sviluppo e innovazione dei Soci del Cluster	[Fonte: questionario ai Soci]
1.2. Le agende strategiche a livello internazionale, europeo e nazionale	
1.2.1. I trend di sviluppo dell'area Agrifood nell'ambito di politiche europee	[Fonte: UE]
1.2.2. L'Agrifood nelle Strategie di Specializzazione Intelligente italiane	[Fonte: SNSI e S3 regionali]
1.2.3. Le strategie delle reti e piattaforme europee nell'Agrifood	[Fonte: UE]
1.3. Il posizionamento competitivo dell'Italia rispetto ad altri Paesi	[Centro studi Intesa San Paolo]
1.4. Raccomandazioni per lo sviluppo dell'Area di Specializzazione	[Comitato tecnico-scientifico]




**AGRIFOOD SUSTAINABLE
PRIORITA' 1 «SOSTENIBILITA'»**

Il gruppo di lavoro

Michele Pisante - CREA (PIVOT)
 Andrea Baldoni - MEDIOCREDITO
 Marco Bindi - UNIFI
 Vincenzo Gerbi - UNITO
 Pasqualino Loi - UNITE
 Albino Maggio - UNINA
 Andrea Minisci - VALLEFIORITA
 Alberto Pardossi - UNIPI
 Daniele Rossi - CONFAGRICOLTURA
 Luca Ruini - BARILLA
 Francesco Serio - CNR
 Giovanni Sorlini - INALCA

**STRATEGIA NAZIONALE
DI SPECIALIZZAZIONE INTELLIGENTE**

**ROADMAP
per la Ricerca e l'Innovazione**

 **PRIORITA' «SOSTENIBILITA'» - OBIETTIVI**

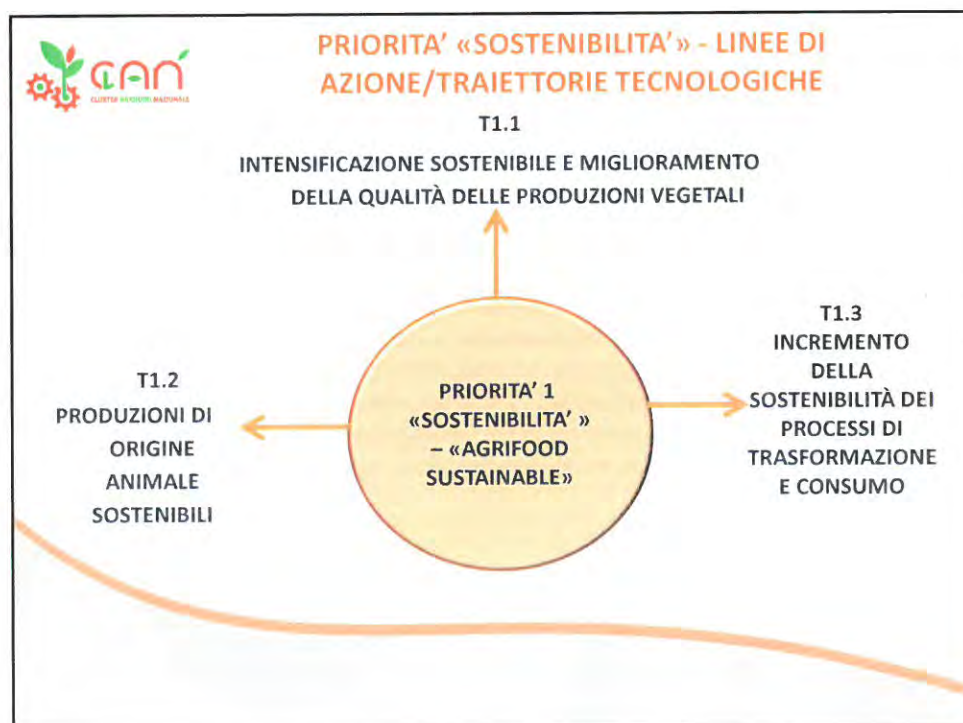
Obiettivo 1. aumentare la profittabilità della produzione primaria attraverso la razionalizzazione dei costi di produzione e il miglioramento della qualità dei prodotti;

Obiettivo 2. incrementare la sostenibilità ambientale della produzione primaria attraverso una riduzione dei prodotti chimici immessi, la gestione efficiente delle risorse naturali (acqua, suolo, insetti utili e microrganismi), lo sviluppo di materiale genetico idoneo, la riduzione delle emissioni clima-alteranti e nocive;

Obiettivo 3. rafforzare la resilienza dell'agroecosistema e l'adattamento al cambiamento climatico e allo stesso tempo ridurre l'impatto ambientale dello stesso;

Obiettivo 4. accrescere la consapevolezza del consumatore, attraverso l'accesso alle informazioni circa l'origine dei prodotti, le fasi della produzione e della trasformazione, i contenuti nutrizionali e qualitativi.

Obiettivo 5. Incrementare la sostenibilità ambientale dei processi di trasformazione attraverso una razionalizzazione di processi produttivi che consenta la riduzione del consumo di energia, la riduzione del consumo di acqua potabile, il recupero di sottoprodotti per fini alimentari o energetici.





PRIORITÀ «SOSTENIBILITÀ» - ATTIVITA' (1)

T1.1 - Intensificazione sostenibile e miglioramento della qualità delle produzioni vegetali

Attività 1. Recupero, caratterizzazione e valorizzazione della biodiversità vegetale locale.

Attività 2. Sviluppo integrato di tecniche di fenotipizzazione *high throughput* a supporto del miglioramento genetico delle piante coltivate d'interesse agrario ed alimentare.

Attività 3. Sviluppo di modellistica per l'elaborazione di scenari previsionali e la realizzazione di applicazioni di agricoltura di precisione attraverso un sistema di supporto alle decisioni.

Attività 4. Adattamento di strumenti e tecnologie dell'agricoltura di precisione alla realtà italiana per le pratiche agronomiche, la raccolta, l'alimentazione degli animali, l'analisi e la gestione della qualità nelle fasi della trasformazione industriale.

Attività 5. Sviluppo di interfacce digitali per la gestione degli strumenti dell'agricoltura di precisione, sia da remoto che in situ, integrate in ambiente di tipo cloud.

Attività 6. Sviluppo di piattaforme informatiche per la gestione dei servizi di agricoltura digitale in un contesto 4.0.

Attività 7. Ottimizzazione dei processi di compostaggio derivanti da matrici di scarto della lavorazione industriale e/o da Forsu (Frazione Organica del Rifiuto Solido Urbano).



PRIORITÀ «SOSTENIBILITÀ» - ATTIVITA' (2)

T1.2 – Produzioni animali sostenibili

Attività 1. Mappature genetiche con idonee metodiche di "Whole Genome Analysis" (WGA) per la identificazione e clusterizzazione delle razze.

Attività 2. Implementazione del potenziale riproduttivo delle razze identificate attraverso metodiche avanzate di controllo della riproduzione.

Attività 3. Definizione di strategie di ripopolamento con accoppiamenti programmati sulla base del pool genetico disponibile.

Attività 4. Re-inserimento delle razze locali in aree marginali a strutture come enti parco o altro. Assistenza zootecnica per la gestione di piccoli, o "micro" allevamenti.

Attività 5. Sviluppo di filiere locali da affiancare alle nuove tipologie di allevamento.



PRIORITÀ «SOSTENIBILITÀ» - ATTIVITÀ (3)

T1.3 - Incremento della sostenibilità dei processi di trasformazione

Attività 1. Efficienza dell'utilizzo delle risorse nei processi produttivi in termini di consumo di energia e acqua, mediante innovazione tecnologica di impianti/processi industriali e relativi sistemi di monitoraggio dei fattori.

Attività 2. Efficienza nella produzione volta al contenimento degli scarti di lavorazione solidi, liquidi e gassosi, per riduzione complessiva dell'impatto ambientale.


Attività 3. Valorizzazione dei sotto-prodotti con utilizzo vs. feed, energia, industria.

Attività 4. Innovazione nei processi e nei materiali di confezionamento con particolare riferimento sia alla qualità e shelf life dei prodotti, ma anche alla riduzione degli sprechi (alimentari) e dei rifiuti post-uso (imballaggi) e all'utilizzo di soluzioni che consentano di massimizzare il recupero e riciclo.

Attività 5. Introduzione di innovazioni di processo che consentano di limitare il ricorso ai conservanti chimici e al sale.


Attività 6. Introduzione di sistemi di calcolo e tracciabilità che permettano di far conoscere al consumatore l'impatto ambientale che prodotto che acquistano (es. combinazione di LCA e blockchain).


AGRIFOOD MADE IN PRIORITÀ 2 «QUALITÀ E SICUREZZA»



Il gruppo di lavoro

Giovanna Zappa - ENEA (PIVOT)
 Mauro Fontana - FERRERO
 Emanuele Marconi - CERERE
 Daniele Rossi - CONFAGRICOLTURA
 Pierpaolo Rovere – PARCO AGROALIMENTARE FVG
 Michele Suman - BARILLA
 Bruno Zanoni - UNIFI
 Vittorio Zambrini - GRANAROLO





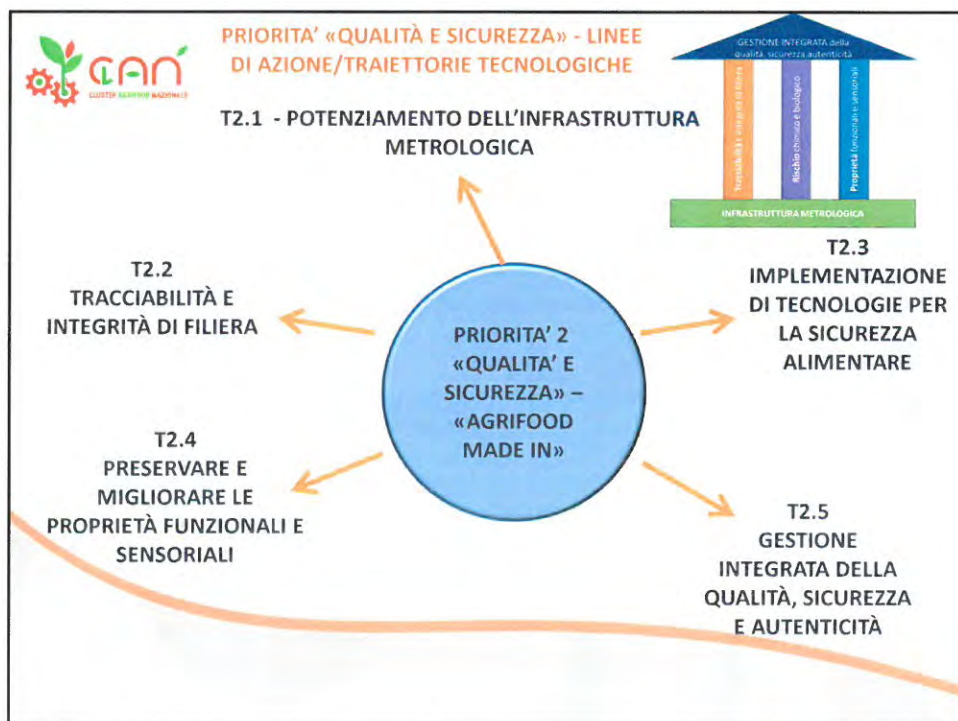
PRIORITA' «QUALITÀ E SICUREZZA» - OBIETTIVI


Obiettivo 1 - Dotare il sistema agroindustriale di strumenti tecnologicamente avanzati per promuovere l'internazionalizzazione, prevenire le crisi alimentari e valorizzare le produzioni di qualità

Obiettivo 2 – Promuovere la cooperazione, la gestione condivisa della conoscenza e le soluzioni tecnologiche ispirate ai concetti dell'Internet of Things

Obiettivo 3 - Rafforzare il legame tra produzioni e territorio, promuovere la gestione integrata dei rischi lungo la filiera ed un approccio olistico rischi/benefici

Obiettivo 4 - Sviluppare nuove strategie di comunicazione ed educazione alimentare sui temi della qualità, sicurezza e autenticità







PRIORITA' «QUALITÀ E SICUREZZA» - ATTIVITA' (1)

T2.1 Potenziamento dell' infrastruttura metrologica

Attività 1. Sviluppo di nuovi tools, quali metodi, materiali di riferimento, sensori e strategie analitiche per il monitoraggio e la tracciabilità lungo la filiera e per la valutazione dei rischi e dei benefici derivanti dalle nuove tecnologie.

Attività 2. Avanzamento delle conoscenze in termini di fingerprint, individuazione di markers di qualità, di processo e di autenticità, sviluppo di modelli ed implementazione di smart technologies.

Attività 3. Sviluppo di soluzioni tecnologiche e sistemi innovativi per la raccolta, l'armonizzazione, e il trasferimento dei dati, riducendo la soggettività del dato raccolto e favorendo la condivisione e l'interoperabilità dei dati.


PRIORITA' «QUALITÀ E SICUREZZA» - ATTIVITA' (2)

T2.2 Tracciabilità e integrità di filiera

Attività 1. Progettazione, realizzazione e miglioramento di nuovi sistemi integrati di tracciabilità collaborativa di filiera, ispirati ai concetti dell'Internet of Things, basati sull'utilizzo di paradigmi organizzativi innovativi, sull'adozione di smart-technologies e soluzioni innovative per dimostrare origine e autenticità e sull'integrazione, valorizzazione e validazione degli attuali sistemi di tracciabilità documentale.

Attività 2. Progettazione, realizzazione ed implementazione di portali collaborativi territoriali e sviluppo di sistemi di tracciabilità e valorizzazione del legame tra territorio e produzioni.

Attività 3. Sviluppo di soluzioni tecnologiche per la Food Protection.





PRIORITA' «QUALITÀ E SICUREZZA» - ATTIVITA' (3)

T2.3 Implementazione di tecnologie per la sicurezza alimentare

Attività 1. Sviluppo e miglioramento di tecnologie per la salvaguardia, il risanamento e la qualificazione delle aree agricole.

Attività 2 Sviluppo di modelli previsionali e loro integrazione con reti e sistemi di monitoraggio ad alto contenuto tecnologico per l'implementazione di strategie di controllo di parassiti e insetti dannosi e specie aliene.

Attività 3. Sviluppo di strategie per l'utilizzo di sostanze di origine naturale ad azione antimicrobica, parassitocida e fitoterapica e per l'impiego di principi attivi di origine naturale, di agenti biologici per il biocontrollo della contaminazione microbiologica e di tecnologie selettive per la sanitizzazione e la disinfestazione degli ambienti e per mettere in sicurezza i prodotti nelle fasi di lavorazione e stoccaggio.

Attività 4. Miglioramento e innovazione nelle tecnologie di stoccaggio, imballaggio e distribuzione.

Attività 5. Ottimizzazione di protocolli produttivi per le produzioni tipiche, tradizionali, per le produzioni locali su piccola scala e per le produzioni biologiche.

Attività 6. Eliminazione di componenti allergeniche dagli alimenti ed ottenimento di prodotti esenti da specifici allergeni.

Attività 7. Valutazione dei Rischi associati all'impiego di nanotecnologie.



PRIORITA' «QUALITÀ E SICUREZZA» - ATTIVITA' (4)


T2.4 Preservare e migliorare le proprietà funzionali e sensoriali

Attività 1. Sviluppo/evoluzione di tecnologie selettive/dedicate per esaltare le proprietà funzionali e sensoriali di materie prime/ingredienti, semilavorati e prodotti finiti.

Attività 2. Nuovi materiali, processi e sistemi di confezionamento per preservare la sicurezza e qualità, riducendo gli sprechi (alimentari) e gli scarti (imballaggi).


Attività 3. Studio e messa a punto di formulazioni alimentari.

Attività 4. Modellazione matematica predittiva, sviluppo di combinazioni basate sull'uso della teoria dell'hurdle technology, con valutazione degli effetti sulle proprietà sensoriali e funzionali degli alimenti.


 **PRIORITA' «QUALITÀ E SICUREZZA» - ATTIVITA' (5)**

T2.5 Gestione integrata della qualità, sicurezza e autenticità

Attività 1. Sviluppo di procedure per la valutazione rischi/benefici nel consumo di specifici prodotti.
Attività 2. Sviluppo di procedure per la valutazione e la gestione integrata dei rischi e rischi/benefici lungo la filiera.
Attività 3. Sistematizzazione delle conoscenze riguardo le relazioni tra origine, autenticità, qualità e sicurezza dei prodotti.
Attività 4. Approfondire le relazioni tra qualità e sicurezza dei prodotti, termine minimo di conservazione e data di scadenza.
Attività 5. Sviluppo di sistemi integrati di controllo per consentire flessibilità e automazione alle modalità produttive.
Attività 6. Sviluppo di applicazioni ICT-based per analizzare e creare modelli di consumers' behaviour".
Attività 7. Sviluppo di nuove strategie di comunicazione della sicurezza alimentare, sicurezza post-vendita ed educazione alimentare.





AGRIFOOD HEALTHY
PRIORITA' 3 «NUTRIZIONE E SALUTE»



Il gruppo di lavoro

Patrizia Brigidi - UNIBO (PIVOT)
 Lorenzo Donini - UNIRM1
 Mauro Fontana - FERRERO
 Marco Gobbetti - UNIBZ
 Andrea Minisci - VALLEFIORITA
 Daniele Rossi - CONFAGRICOLTURA
 Vittorio Zambrini - GRANAROLO







PRIORITA' «NUTRIZIONE E SALUTE» - OBIETTIVI (1)

Obiettivo 1. Identificazione, caratterizzazione e quantificazione delle diverse sostanze attive contenute nei prodotti tradizionali della dieta mediterranea al fine di definirne il profilo nutrizionale salutistico, con particolare riguardo al contenuto di componenti con attività antiossidante ed antiinfiammatoria, e al loro effetto sinergico, con particolare attenzione alle nuove o migliorate varietà vegetali ed animali.

Obiettivo 2. Produzione di prodotti nutraceutici, con specifici claim salutistici e nutrizionali, stabili, biodisponibili, facilmente utilizzabili nelle ricette, validati rispetto alla normativa in termini di requisiti di purezza e sicurezza, a costi controllati.

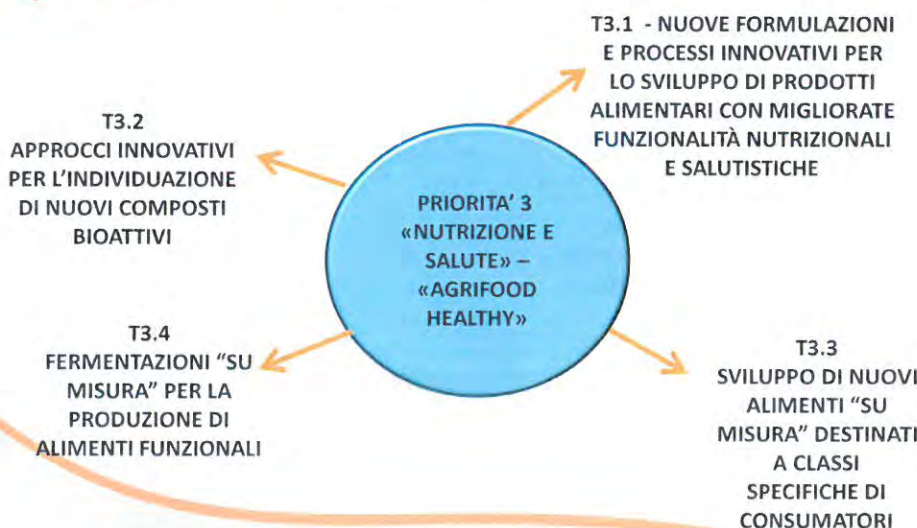
Obiettivo 3. Produzione di nuovi alimenti basati sulla dieta mediterranea, formulati o fortificati con molecole bioattive salutistiche, per migliorarne il profilo salutistico-nutrizionale.


Obiettivo 4. Sviluppo di nuovi alimenti calibrati sulle esigenze nutrizionali specifiche di sottogruppi di popolazione – correlate ad età, a rischio di patologia, a specifiche condizioni carenziali, a intolleranze alimentari, etc. - caratterizzati sotto il profilo chimico, nutrizionale, sensoriale, salutistico e nutrigenomico.

Obiettivo 5. Valorizzazione dell'uso delle fermentazioni microbiche per migliorare le caratteristiche nutrizionali degli alimenti e come mild technology alternativa a trattamenti termici e/o aggiunta di conservanti e additivi al fine di estendere la shelf-life dei prodotti alimentari. Impiego della fermentazione per la degradazione di composti anti-nutrizionali, la riduzione di specifiche classi di composti chimici, e l'ottenimento di prodotti fermentati che impattino positivamente sul profilo funzionale del microbioma intestinale.



PRIORITA' «NUTRIZIONE E SALUTE» - LINEE DI AZIONE/TRAIETTORIE TECNOLOGICHE





PRIORITA' «QUALITÀ E SICUREZZA» - ATTIVITA' (1)

T3.1 - Nuove formulazioni e processi innovativi per lo sviluppo di prodotti alimentari con migliorate funzionalità nutrizionali e salutistiche

Attività 1. Valorizzazione della biodiversità delle produzioni alimentari, creando un inventario delle molecole bioattive presenti nei prodotti alimentari che costituiscono la base della dieta mediterranea.

Attività 2. Implementazione del profilo nutrizionale salutistico della produzione primaria sia vegetale che animale, avvalendosi anche dei moderni approcci biotecnologici.


Attività 3. Innovazione, ad alta sostenibilità ambientale, dei processi per lo sviluppo ingredienti per implementare il profilo salutistico-nutrizionale degli alimenti.

Attività 4. Sviluppo di tecniche che riescano a superare il problema della instabilità della matrice alimentare, siano in grado di veicolare componenti bioattivi attraverso il percorso gastrointestinale rilasciandoli al raggiungimento della loro destinazione target, e mascherino componenti che come tali conferiscono un sapore sgradevole all'alimento.

Attività 5. Sviluppo di alimenti arricchiti in nutraceutici che siano palatabili, con documentate proprietà funzionali sul bilancio energetico, sul metabolismo glucidico e lipidico validate in studi di intervento, ed economicamente accessibili per essere introdotti nella dieta quotidiana e idonei per diversi tipi di consumatori.

Attività 6. Riduzione della densità calorica di alimenti, per abbassare il carico glicemico e gli effetti metabolici negativi.

Attività 7. Studio dei meccanismi che correlino la dieta ad alterazioni metaboliche, includendo il ruolo del microbioma intestinale.



PRIORITA' «QUALITÀ E SICUREZZA» - ATTIVITA' (2)

T3.2 - Approcci innovativi per l'individuazione di nuovi composti bioattivi

Attività 1. Sviluppo di nuovi prodotti nutraceutici standardizzati e conformi, tecnologicamente idonei ad essere utilizzabili nelle ricette, e ottenuti mediante processi sostenibili ed economici.

Attività 2. Uso di matrici vegetali non convenzionali e/o sottoprodotti agro-alimentari per l'estrazione di molecole bioattive.

Attività 3. Produzione per via biotecnologica di nutraceutici e sostanze bioattive.

Attività 4. Caratterizzazione di proteine funzionali presenti in matrici naturali.

Attività 5. Studio dell'interazione fra ingredienti salutistici e microbioma intestinale.

Attività 6. Sviluppo di sistemi per "mascherare" eventuali caratteristiche organolettiche indesiderate di composti naturali bioattivi, per la loro stabilizzazione negli alimenti e nel tratto gastrointestinale e per il loro rilascio a livello di bersaglio.



PRIORITA' «QUALITÀ E SICUREZZA» - ATTIVITA' (3)

T3.3. Sviluppo di nuovi alimenti “su misura” destinati a classi specifiche di consumatori

Attività 1. Studi di bioaccessibilità e biodisponibilità di microelementi assunti con la dieta e validazione della loro attività funzionale su specifici target di consumatori.

Attività 2. Selezione di vegetali biofortificati per la prevenzione di patologie carenziali e di varietà di frutta ipoallergeniche.

Attività 3. Sviluppo di prodotti alimentari nutrizionalmente densi ad alta digeribilità per soddisfare le esigenze nutrizionali di specifiche fasce di popolazione (ad es. anziani e sportivi).

Attività 4. Sviluppo di alimenti con profili proteici e glucidici nutrizionalmente calibrati, a ridotto contenuto di sale, grassi e FODMAPs.

Attività 5. Sviluppo di alimenti per neonati e prima infanzia con principi utili a integrare le principali carenze nutrizionali o prevenire disturbi transitori e fenomeni allergici.



PRIORITA' «QUALITÀ E SICUREZZA» - ATTIVITA' (4)

T 3.4. Fermentazioni “su misura” per la produzione di alimenti funzionali

Attività 1. Impiego di microrganismi selezionati in condizioni tecnologiche controllate per la produzione di molecole funzionali durante i processi di trasformazione di matrici alimentari di origine animale e vegetale.

Attività 2. Impiego di microrganismi selezionati in condizioni tecnologiche controllate per la degradazione di composti anti-nutrizionali e di composti responsabili di intolleranze e sindromi gastrointestinali e per la riduzione di ingredienti specifici degli alimenti con l'obiettivo di migliorare il profilo nutrizionale dell'alimento fermentato.

Attività 3. Uso delle fermentazioni in condizioni tecnologiche controllate per il recupero e valorizzazione funzionale di eccedenze e sotto-prodotti agro-alimentari con l'obiettivo di formulare nuovi alimenti funzionali e/o di produrre composti funzionali da impiegare come ingredienti nelle preparazioni alimentari e farmaceutiche.

Attività 4. Studio dei meccanismi metabolici che sottendono alla capacità microbica di generare composti funzionali con l'obiettivo di mettere a punto sistemi di gestione e monitoraggio dei processi di fermentazione di facile trasferibilità a livello industriale.

Attività 5. Isolamento, caratterizzazione e produzione fermentativa di probiotici di next generation.



Grazie per l'attenzione

CLUSTER A.GRIFOOD N.AZIONALE - CL.A.N.
Viale L. Pasteur, 10 - 00144 Roma
Tel +39 06.5903855 – Fax +39 06.5903342
Via Gobetti 101, 40129 Bologna
Tel +39 051.639 – Fax +39 06.5903342

clusteragrifood@gmail.com - www.clusteragrifood.it



CL.A.N. 27/2018

CL.USTER A.GRIFOOD N.AZIONALE CL.A.N.

AVVISO DI CONVOCAZIONE

ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

Gli Associati al Cl.uster A.grifood N.azionale CL.A.N. sono convocati per l'Assemblea ordinaria in prima convocazione il giorno 16 dicembre alle ore 22.00 presso la sala cinema Alberto Sordi dell'Hotel Harry's Bar sita in Roma, Vicolo del Puttarello 25, e occorrendo, in seconda convocazione il giorno 17 dicembre alle ore 10.00 presso la stessa sede, per esaminare e deliberare in merito al presente

ORDINE DEL GIORNO

1. Approvazione del verbale dell'Assemblea del 23 aprile 2018
2. Approvazione del bilancio preventivo 2019
3. Nuove adesioni, recessi subentri e esclusioni dal Cluster
4. Aggiornamento sul Programma Horizon 2020 (a cura del Prof. Fabio Fava, Delegato Nazionale nel Comitato di Programma European Bioeconomy Challenges di Horizon 2020)
5. Piano di Azione Triennale MIUR del Cluster CL.A.N.
6. Varie ed eventuali

Il Presidente

Luigi Pio Scordamaglia

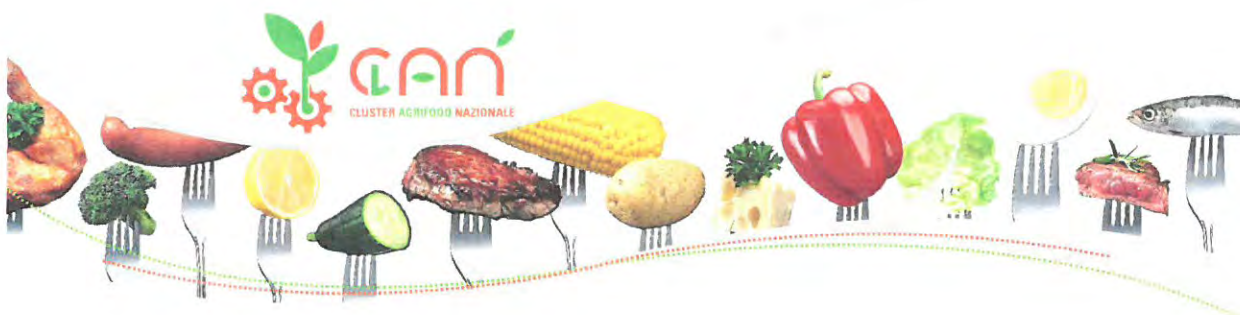
Roma, 29 novembre 2018

CL.USTER A.GRIFOOD N.AZIONALE - CL.A.N.

Viale L. Pasteur, 10 - 00144 Roma

Tel 06.5903855 - Fax 06.5903342

info@clusteragrifood.it - www.clusteragrifood.it



Piano di azione triennale 2018-2020

redatto ai sensi dell'articolo 3-bis, comma 2, del decreto-legge 20 giugno 2017, n. 91, convertito, con modificazioni, dalla legge 3 agosto 2017, n. 123



Percorso di costruzione del Piano

13.03.2018	MIUR: pubblicazione informale del DM n. 214/18 e «Linee guida»
22.03.2018	I Consiglio di Presidenza: avvio delle attività di elaborazione del Piano
23.04.2018	I Comitato tecnico scientifico: definizione metodologie e programma di lavoro
13.05.2018	Consultazione preliminare delle imprese sui fabbisogni di innovazione
25.05.2018	II Comitato tecnico scientifico: costituzione dei gruppi di lavoro sulla <i>Roadmap</i>
26.06.2018	III Comitato tecnico scientifico: confronto sulle analisi preliminari
11.07.2018	II Consiglio di Presidenza: esame del programma di lavoro e per il Mezzogiorno
30.08.2018	IV Comitato tecnico scientifico: definizione della <i>Roadmap</i> scientifica e tecnologica
18.10.2018	Risultati del questionario sulla mappatura progetti di ricerca e innovazione dei Soci
15.10.2018	Diffusione del <i>draft</i> di Piano: «Documento preliminare per la consultazione»
29.10.2018	Confronto con il Tavolo delle Regioni
14.11.2018	Confronto con la Conferenza delle Regioni e delle Province autonome
30.11.2018	Chiusura delle consultazioni dei Soci e delle Regioni e analisi dei risultati
10.12.2018	Stesura definitiva del «Piano di azione triennale 2018-2020»
17.12.2018	Approvazione del Piano da parte dell'Assemblea dei Soci



Il Piano di azione segue la metodologia delle «Linee guida» proposte dal MIUR



Piano di azione triennale - Sezione 1

ROADMAP TECNOLOGICA E DI SVILUPPO INNOVATIVA DELL'AREA DI SPECIALIZZAZIONE «AGRIFOOD»

1.1. Analisi del contesto territoriale a livello nazionale e regionale

- 1.1.1. Il sistema nazionale della ricerca e dell'innovazione nell'area Agrifood
- 1.1.2. Struttura e dinamiche economiche del settore
- 1.1.3. Focus sulle Regioni del Mezzogiorno
- 1.1.5. Le infrastrutture di ricerca
- 1.1.4. I principali *stakeholder* della ricerca industriale
- 1.1.6. Le politiche nazionali per la ricerca e l'innovazione
- 1.1.7. Le politiche regionali per la ricerca e l'innovazione
- 1.1.8. I progetti di ricerca, sviluppo e innovazione dei Soci del *Cluster*



1.2. Le agende strategiche a livello internazionale, europeo e nazionale

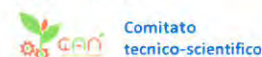
- 1.2.1. I *trend* di sviluppo dell'area Agrifood nell'ambito di politiche europee
- 1.2.2. L'*Agrifood* nelle Strategie di Specializzazione Intelligente italiane
- 1.2.3. Le strategie delle reti e piattaforme europee nell'*Agrifood*

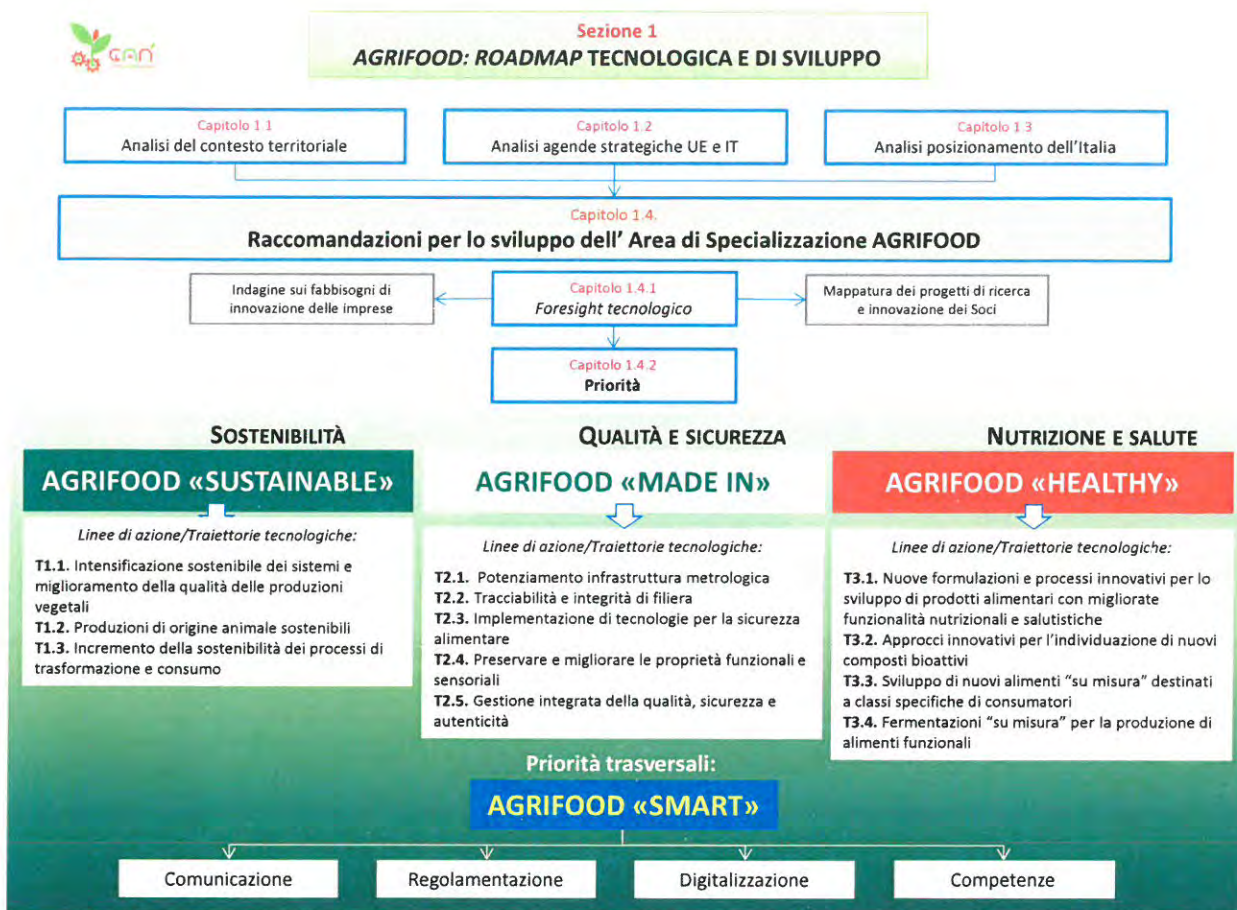


1.3. Il posizionamento competitivo dell'Italia rispetto ad altri Paesi



1.4. Raccomandazioni per lo sviluppo dell'Area di Specializzazione





Piano di azione triennale - Sezione 2

ATTIVITÀ DI SUPPORTO ALLA REALIZZAZIONE DELLA ROADMAP E CREAZIONE DI UNA COMUNITÀ DELLA RICERCA INDUSTRIALE

2.1. Programma di lavoro

2.1.1. Strategia, obiettivi e servizi del Cluster

2.1.2. Quadro di riferimento per la selezione delle azioni del Cluster

2.1.3. Coerenza del programma di lavoro con la politica nazionale del Cluster

2.1.4. Coerenza del programma di lavoro con la politica europea del Cluster

2.1.5. Descrizione delle attività programmate nel triennio 2018-2020

2.2. Governance e aspetti organizzativi

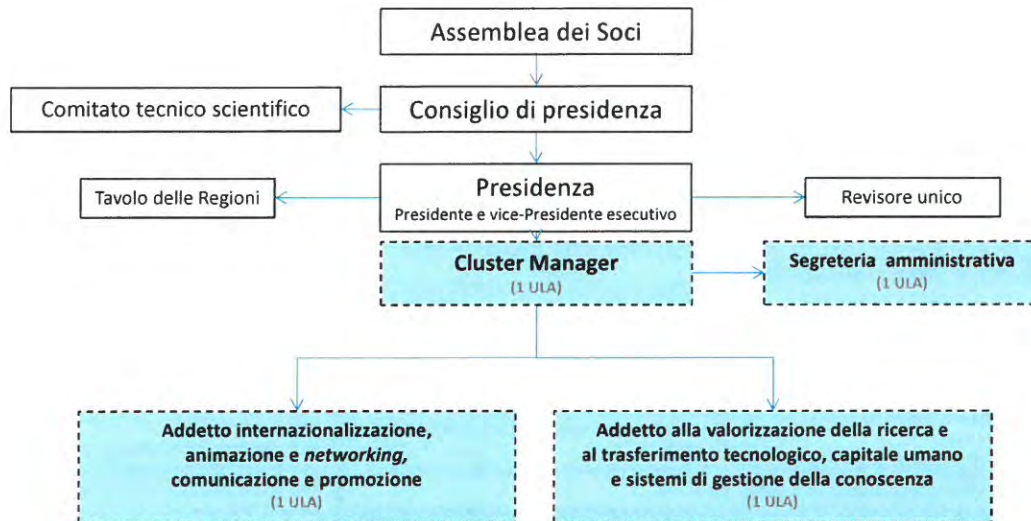
2.2.1. Governance

2.2.2. Struttura organizzativa del Cluster

2.2.3. Rappresentatività degli organi di governo e della struttura organizzativa



Struttura organizzativa del CL.Uster A.grifood N.azionale (CL.A.N.)



Piano di azione triennale - Sezione 3 PIANO DI LAVORO PER IL MEZZOGIORNO



3.1. Scenario di riferimento dell'area di specializzazione per il Mezzogiorno

3.1.1. Vocazioni e specializzazioni del Mezzogiorno [Università degli Studi di Catania]

3.1.2. Coerenza e complementarietà del piano con le politiche per il Mezzogiorno

3.1.3. Coerenza e complementarietà del piano con le S3 delle Regioni del Mezzogiorno

3.1.4. Tabelle di sintesi delle RIS 3 del Mezzogiorno

3.1.5. Inclusività e rappresentatività del Cluster rispetto alla comunità della ricerca del Mezzogiorno

3.2. Descrizione delle attività programmate nel triennio 2018-2020 per il Mezzogiorno

M2. Internazionalizzazione e attrazione degli investimenti

M3. Cooperazione e collaborazioni

M5. Sostegno ai processi di valorizzazione della ricerca, di innovazione e di trasferimento tecnologico

M6. Supporto alla qualificazione del capitale umano

Categorie di azioni attivabili dal *Cluster*

PROGRAMMA DI LAVORO DEL *CLUSTER*

7 categorie di azioni finanziabili:



1. Supporto strategico ai *policy maker*

2. Internazionalizzazione

3. Animazione e *networking*

4. Comunicazione e promozione

5. Sostegno ai processi di valorizzazione della ricerca, di innovazione e di trasferimento tecnologico

6. Supporto alla qualificazione del capitale umano

7. Sviluppo di sistemi di gestione della conoscenza

PIANO DI LAVORO PER IL MEZZOGIORNO

4 categorie di azioni finanziabili:



M2. Internazionalizzazione e attrazione degli investimenti

M3. Cooperazione e collaborazioni

M5. Sostegno ai processi di valorizzazione della ricerca, di innovazione e di trasferimento tecnologico

M6. Supporto alla qualificazione del capitale umano

ASSEMBLEA DEI SOCI
CL.USTER A.GRIFOOD N.AZIONALE CL.A.N.
ROMA, 17 DICEMBRE 2018
C/O SACA CINETTA ALBERTO SORDI - HOTEL HARRY'S BAR - VICOLO DEL PUTABELLO 25

	ORGANIZZAZIONE	NOME COGNOME RAPPRESENTANTE LEGALE/PROCURATORE	NOME COGNOME DELEGATO	FIRMA
1	3A PARCO TECNOLOGICO AGROAL. UMBRIA	MASSIMILIANO BRILLI	LUCIANO CONCEZZI	
2	ACCADEMIA DEI GEORGOFILI	MASSIMO VINCENZINI	FEDERICA ROSSI	
3	AGENZIA NAZIONALE PER LE NUOVE TECNOLOGIE, L'ENERGIA E LO SVILUPPO ECONDMICO SOSTENIBILE - ENEA	FEDERICO TESTA	ROBERTO IACCHI MASSIMO IANNETTA	
4	AGENZIA PER LA PROMOZIONE ALL'ESTERO E L'INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE IMPRESE ITALIANE - ICE			
5	AGENZIA REGIONALE SARDEGNA RICERCHE REG. SARDEGNA	GIORGIO PISANU		
6	AGRIFOODNET - POLO INNOVAZIONE FILIERE AGROALIMENTARI DI QUALITÀ	MARCO POIANA	ERANJELE MARCONI	

CL.USTER A.GRIFOOD N.AZIONALE - CL.A.N.
 Viale L. Pasteur, 10 - 00144 Roma
 Tel 06.5903855 - Fax 06.5903342
 info@clusteragrifood.it - www.clusteragrifood.it

	ORGANIZZAZIONE	NOME COGNOME RAPPRESENTANTE LEGALE/PROCURATORE	NOME COGNOME DELEGATO	FIRMA
7	AGRIMPERIALE SPA	DOMENICO LANDRISCINA		
8	AGRINEWTECH SRL	MASSIMO PUGLIESE		
9	ALMA MATER STUDIORUM UNIVERSITÀ DI BOLOGNA	PATRIZIA BRIGIDI		
10	AMBROSI SPA	GIUSEPPE AMBROSI	LUIGI PIO SCORDAMAGLIA	
11	ASSICA - ASSOCIAZIONE INDUSTRIALI DELLE CARNI E DEI SALUMI	NICOLA LEVONI	GIOVANNIBATTISTA PALLAVICINI	
12	ASTER S. CONS. P. A.	PIER LUIGI UNGANIA	ALAIN MARENGHI	
13	AZIENDA OSPEDALIERA ARCISPEDALE SANTA MARIA NUOVA - IRCCS	ANTONELLA MESSORI		
14	BARILLA G. E R. FRATELLI SPA	MICHELE SUMAN		

CL.USTER A.GRIFOOD N.AZIONALE - CL.A.N.
 Viale L. Pasteur, 10 - 00144 Roma
 Tel 06.5903855 - Fax 06.5903342
 info@clusteragrifood.it - www.clusteragrifood.it

	ORGANIZZAZIONE	NOME COGNOME RAPPRESENTANTE LEGALE/PROCURATORE	NOME COGNOME DELEGATO	FIRMA
15	BIOGEM Scarl	ORTENSIO ZECCHINO		
16	BIORESULT SRL	RUBETS ASKANA	CASCIERI PAOLO	Casceri Paolo
17	CAVIRO SOC. COOP. AGRICOLA	CARLO DALMONTE		
18	CENTRO INTERATENEO ECCELLENZA RICERCA E INN. SU PASTA E CEREALI - CERERE	RAFFAELE COPPOLA	EMANUELE MARCONI	Emanuele Marconi
19	CFT SPA	ALESSANDRO MERUSI		
20	CISITA PARMA SRL	ELISABETTA ZINI		
21	CLUSTER AGRIFOOD MARCHE CIAM	ADELE FINCO		
22	CLUSTER AGROALIMENTARE FVG SCARL	CLAUDI FILIPUZZI		Filippuzzi Claudio

CL. USTER A. GRIFOOD N. AZIONALE - CL. A. N.
Viale L. Pasteur, 10 - 00144 Roma
Tel 06.5903855 - Fax 06.5903342
info@clusteragrifood.it - www.clusteragrifood.it

	ORGANIZZAZIONE	NOME COGNOME RAPPRESENTANTE LEGALE/PROCURATORE	NOME COGNOME DELEGATO	FIRMA
23	COLUSSI SPA	ANGELO COLUSSI SERRAVALLO		
24	CONFAGRICOLTURA	DANIELE ROSSI		Danielle Rossi
25	CONFINDUSTRIA UMBRIA	ANTONIO ALUNNI	VALENTINA VIGNAROLI	Valentina Vignaroli
26	CONSIGLIO NAZIONALE RICERCHE - CNR			
27	CONSORZIO VENETO IN RETE (VIR)	RAFFAELE BOSCAINI	MARCELLO FANTINI	Marcello Fantini
28	CONSVIP S.C.AR.L.	RAFFAELE FABBROCINI		
29	CONSIGLIO PER LA RICERCA IN AGRICOLTURA E L'ANALISI DELL'ECONOMIA AGRARIA - CREA	SALVATORE PARLATO	MICHELE PISANTE	Michele Pisante
30	DA.RE DISTRETTO AGROALIMENTARE REGIONALE PUGLIA, S.C.R.L.	MILENA GRAZIA RITA SINIGAGLIA		

CL. USTER A. GRIFOOD N. AZIONALE - CL. A. N.
Viale L. Pasteur, 10 - 00144 Roma
Tel 06.5903855 - Fax 06.5903342
info@clusteragrifood.it - www.clusteragrifood.it

	ORGANIZZAZIONE	NOME COGNOME RAPPRESENTANTE LEGALE/PROCURATORE	NOME COGNOME DELEGATO	FIRMA
31	DANESI CAFFE' SPA	ROBERTO DANESI	ILARIA DANESI	<i>Ilaria Danesi</i>
32	DEMETHRA BIOTECH	ELENA SGARAVATTI		<i>Elena Sgaravatti</i>
33	DISTRETTO TECNOLOGICO AGROBIO E PESCA ECO-COMPATIBILE DELLA SICILIA, CONSORZIO PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, SICILIA AGROBIO E PESCA ECOCOMPATIBILE S.C. A R. L. - AGROBIOPESCA	STEFANO COLAZZA	EMANUELE MARCONI	<i>Stefano Colazza</i>
34	ECAMRICERT LABORATORIO ECSIN	ANDREA CAMPORESE		
35	ENTE TERRE REGIONALI TOSCANE	CLAUDIO DEL RE		<i>Claudio Del Re</i>
36	EURIS SRL	RUGGERO TARGHETTA	STEFANO TOFFANIN	<i>Stefano Toffanin</i>
37	EXO SOC. CONSORTILE ARL	FAUSTO VILLANI		
38	EXPRIVIA SPA	DOMENICO FAVUZZI		

CL. USTER A. GRIFOOD N. AZIONALE - CL. A. N.
Viale L. Pasteur, 10 - 00144 Roma
Tel 06.5903855 - Fax 06.5903342
info@clusteragrifood.it - www.clusteragrifood.it

	ORGANIZZAZIONE	NOME COGNOME RAPPRESENTANTE LEGALE/PROCURATORE	NOME COGNOME DELEGATO	FIRMA
39	FARESIN INDUSTRIES SPA	SANTE FARESIN		
40	FEDERALIMENTARE SERVIZI SRL	LUIGI PIO SCORDAMAGLIA		<i>Luigi Pio Scordamaglia</i>
41	FERRARELLE	GIUSEPPE CARBONE		
42	FERRARINI SPA	LISA FERRARINI		
43	FERRERO MANGIMI SPA	PIERO BIGHIGNOLI		
44	FONDAZIONE A.R.E.A.	PAOLO MICCOLI	Amadeo ALPI	<i>Amadeo Alpi</i>
45	FONDAZIONE EDMUND MACH	ANDREA SEGRE'		
46	FONDAZIONE PARCO TECNOLOGICO PADANO	SARA CASANOVA		

CL. USTER A. GRIFOOD N. AZIONALE - CL. A. N.
Viale L. Pasteur, 10 - 00144 Roma
Tel 06.5903855 - Fax 06.5903342
info@clusteragrifood.it - www.clusteragrifood.it

	ORGANIZZAZIONE	NOME COGNOME RAPPRESENTANTE LEGALE/PROCURATORE	NOME COGNOME DELEGATO	FIRMA
47	FONDAZIONE PER IL CLIMA E LA SOSTENIBILITA'	SIMONE ORLANDINI	MARCO MANCINI	<i>Marco Mancini</i>
48	FORMAMENTIS SOOC. COOP.	VALENTINO VILLECCO		
49	GIAS SPA	GLORIA TENUTA		
50	GRANAROLO SPA	VITTORIO ZAMBRINI	PATRIZIA BRIGIDI	<i>Patrizia Brigidi</i>
51	HUB INNOVAZIONE TRENINO S.C.AR.L.	MAURO CASOTTO	GIANLUCA CARENZO	<i>Gianluca Carenzo</i>
52	IAL NAZIONALE - INNOVAZIONE APPRENDIMENTO LAVORO S.R.L. IMPRESA SOCIALE	STEFANO MASTROVINCENTO		
53	INALCA SPA	LUIGI PIO SCORDAMAGLIA		<i>Luigi Pio Scordamaglia</i>
54	ISITUTO SUPERIORE DI SANITA' - ISS	GUALTIERO RICCIARDI	ALBERTO MANTOVANI	<i>Alberto Mantovani</i>

CL.USTER A.GRIFOOD N.AZIONALE - CL.A.N.
 Viale L. Pasteur, 10 - 00144 Roma
 Tel 06.5903855 - Fax 06.5903342
 info@clusteragrifood.it - www.clusteragrifood.it

	ORGANIZZAZIONE	NOME COGNOME RAPPRESENTANTE LEGALE/PROCURATORE	NOME COGNOME DELEGATO	FIRMA
55	IST. SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE (CNR)	SABATO D'AURIA		
56	ISTITUTO AGRONOMICOMEDITERRANEO DI BARI (CIHEAM)	COSIMO LACIRIGNOLA		
57	ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL PIEMONTE LIGURIA E VALLE D'ADOSTA	MARIA CARAMELLI		
58	ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELL'UMBRIA E DELLE MARCHE	SULVANO SEVERINI	ANDREA VALIANI	<i>Andrea Valiani</i>
59	ITQSA - CONSORZIO DI RICERCA PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, LA QUALITÀ E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DELL'ABRUZZO, S. C. R. L.	LUIGI BIGNARDI		<i>Luigi Bignardi</i>
60	LIBERA UNIVERSITA' DI BOLZANO - FREIE UNIVERSITÄT BOZEN	KONRAD BERGMEISTER	MARIA DE ANGELIS	<i>Maria De Angelis</i>
61	LITERALIA FORMAZIONE SRL	ARTURO AGOSTINO		
62	M2Q SCARL	PAOLO MASI		

CL.USTER A.GRIFOOD N.AZIONALE - CL.A.N.
 Viale L. Pasteur, 10 - 00144 Roma
 Tel 06.5903855 - Fax 06.5903342
 info@clusteragrifood.it - www.clusteragrifood.it

	ORGANIZZAZIONE	NOME COGNOME RAPPRESENTANTE LEGALE/PROCURATORE	NOME COGNOME DELEGATO	FIRMA
63	MEDIOCREDITO ITALIANO SPA	ROBERTO MAZZOTTA	ANDREA BALDONI	
64	MIAC SCPA	STEFANO DHO		
65	MILLBO SPA	BRUNO BOGGIANI		
66	MONINI SPA	ZAFFERINO MONINI		
67	MUTTI SPA	FRANCESCO MUTTI	MAURO FONTANA	
68	NUOVO MOLINO ASSISI SRL	LUCIANO GRIGI		
69	OPAS SOC. COOP.	LORENZO FONTANESI		
70	PANIFICIO CREMONA ITALIA SRL	STEFANO ALLEGRI		

CLUSTER A.GRIFOOD N.AZIONALE - CL.A.N.
 Viale L. Pasteur, 10 - 00144 Roma
 Tel 06.5903855 - Fax 06.5903342
 info@clusteragrifood.it - www.clusteragrifood.it

	ORGANIZZAZIONE	NOME COGNOME RAPPRESENTANTE LEGALE/PROCURATORE	NOME COGNOME DELEGATO	FIRMA
71	PARMALAT SPA	RAFFAELE PICELLA		
72	PROSCIUTTIFICIO SAN MICHELE SRL	GIULIO GHERRI		
73	RENZINI SPA	ANNUNZIATA CASACCI		
74	RIGONI DI ASIAGO	ANDREA RIGONI		
75	SADAM SPA	MAURIZIO CAMBREA	STEFANO TOFFANIN	
76	SALUMIFICIO VALTIBERINO	CRISTIANO LUDOVICI	VALENTINA VIGNAROLI	
77	SECONDA UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI NAPOLI	GIUSEPPE PAOLISSO		
78	SIDEL SPA	RICCARDO ROSSELLI		

CLUSTER A.GRIFOOD N.AZIONALE - CL.A.N.
 Viale L. Pasteur, 10 - 00144 Roma
 Tel 06.5903855 - Fax 06.5903342
 info@clusteragrifood.it - www.clusteragrifood.it

	ORGANIZZAZIONE	NOME COGNOME RAPPRESENTANTE LEGALE/PROCURATORE	NOME COGNOME DELEGATO	FIRMA
79	SOREMARTEC ITALIA SRL - GRUPPO FERRERO	MAURO FONTANA		
80	STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI - SSICA	ANDREA ZANLARI		
81	SYSMAN PROGETTI & SERVIZI SRL	COSIMO PIETRO CAPODIECI		
82	ANGELO VITTORIO ZAMBRINI	RAFFAELLO PRUGGER	PATRIZIA BRIGIDI	
83	THERMO FISHER SCIENTIFIC	MAURIZIO ROLLO	DANIELE GIOVANNI GALLI	
84	TICASS - POLO DI RICERCA E INNOVAZIONE TECNOLOGIE INNOVATIVE PER IL CONTROLLO AMBIENTALE E LO SVILUPPO SOSTENIBILE	GUSTAVO CAPANNELLI		
85	UNAPROA	ANTONIO SCHIAVELLI		
86	UNIVERSITA' CAMPUS BIOMEDICO DI ROMA	PAOLO SORMANI	LAURA DE GARA	

CL. USTER A. GRIFOOD N. AZIONALE - CL.A.N.
Viale L. Pasteur, 10 - 00144 Roma
Tel 06.5903855 - Fax 06.5903342
info@clusteragrifood.it - www.clusteragrifood.it

	ORGANIZZAZIONE	NOME COGNOME RAPPRESENTANTE LEGALE/PROCURATORE	NOME COGNOME DELEGATO	FIRMA
87	UNIVERSITA' CATTOLICA DEL SACRO CUORE	FRANCO ANELLI		
88	UNIVERSITA' DEGLI STUDI MODENA E REGGIO EMILIA	ANDREA ANTONELLI		
89	UNIVERSITA' DEGLI STUDI "LA SAPIENZA" DI ROMA	EUGENIO GAUDIO	ANNAMARIA GIUSTI	
90	UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI BARI	MARIA DE ANGELIS		
91	UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CAMERINO	CLAUDIO PETTINARI	SAURO VITTORI	
92	UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO	GIANLUCA GAETANO VAGO		
93	UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI NAPOLI "FEDERICO II" - DIP. DI AGRARIA	GAETANO MANFREDI	ALBINO MAGGIO	
94	UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PADOVA	ROSARIO RIZZUTO	ANDREA CURIONI	

CL. USTER A. GRIFOOD N. AZIONALE - CL.A.N.
Viale L. Pasteur, 10 - 00144 Roma
Tel 06.5903855 - Fax 06.5903342
info@clusteragrifood.it - www.clusteragrifood.it

	ORGANIZZAZIONE	NOME COGNOME RAPPRESENTANTE LEGALE/PROCURATORE	NOME COGNOME DELEGATO	FIRMA
95	UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PERUGIA	FRANCO MORICONI	MAURIZIO SERVILI	
96	UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PISA	PAOLO MARIA MANCARELLA	ALBERTO PITROGROSSI	
97	UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SASSARI	MASSIMO CARPINELLI	MARIA CRISTINA DI DOMIZIO	
98	UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SIENA	FRANCESCO FRATI	CLAUDIO ROSSI	
99	UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TORINO	GIANMARIA AJANI	LUCA SIMONE COCOLIN	
100	UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI UDINE	ALBERTO FELICE DE TONI	MICHELA PIN	
101	UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FIRENZE	LUIGI DEI	BRUNO ZANONI	
102	UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PARMA	PAOLO ANDREI	GIANNI GALAVERNA	

CL. USTER A. GRIFOOD N. AZIONALE - CL. A. N.
 Viale L. Pasteur, 10 - 00144 Roma
 Tel 06.5903855 - Fax 06.5903342
 info@clusteragrifood.it - www.clusteragrifood.it

	ORGANIZZAZIONE	NOME COGNOME RAPPRESENTANTE LEGALE/PROCURATORE	NOME COGNOME DELEGATO	FIRMA
103	UNIVERSITA' DEGLI STUDI S. ORSOLA BENINCASA	ALESSANDRO LUCIO		
104	UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA TUSCIA - FAC. AGRARIA	GIUSEPPE SCARASCIA MUGNOZZA		
105	UNIVERSITA' POLITECNICA DELLE MARCHE	SAURO LONGHI		
106	URBANI TARTUFI SRL	GIAMMARCO URBANI	VALENTINA VIGNAROLI	
107	VALLE FIORITA CATERING	VINCENZO SARDANO	PIETRO MINISCI	

CL. USTER A. GRIFOOD N. AZIONALE - CL. A. N.
 Viale L. Pasteur, 10 - 00144 Roma
 Tel 06.5903855 - Fax 06.5903342
 info@clusteragrifood.it - www.clusteragrifood.it



EIT Food

Il futuro della nostra
alimentazione in
Europa

Lunedì 17 dicembre 2018 – ore 14,00



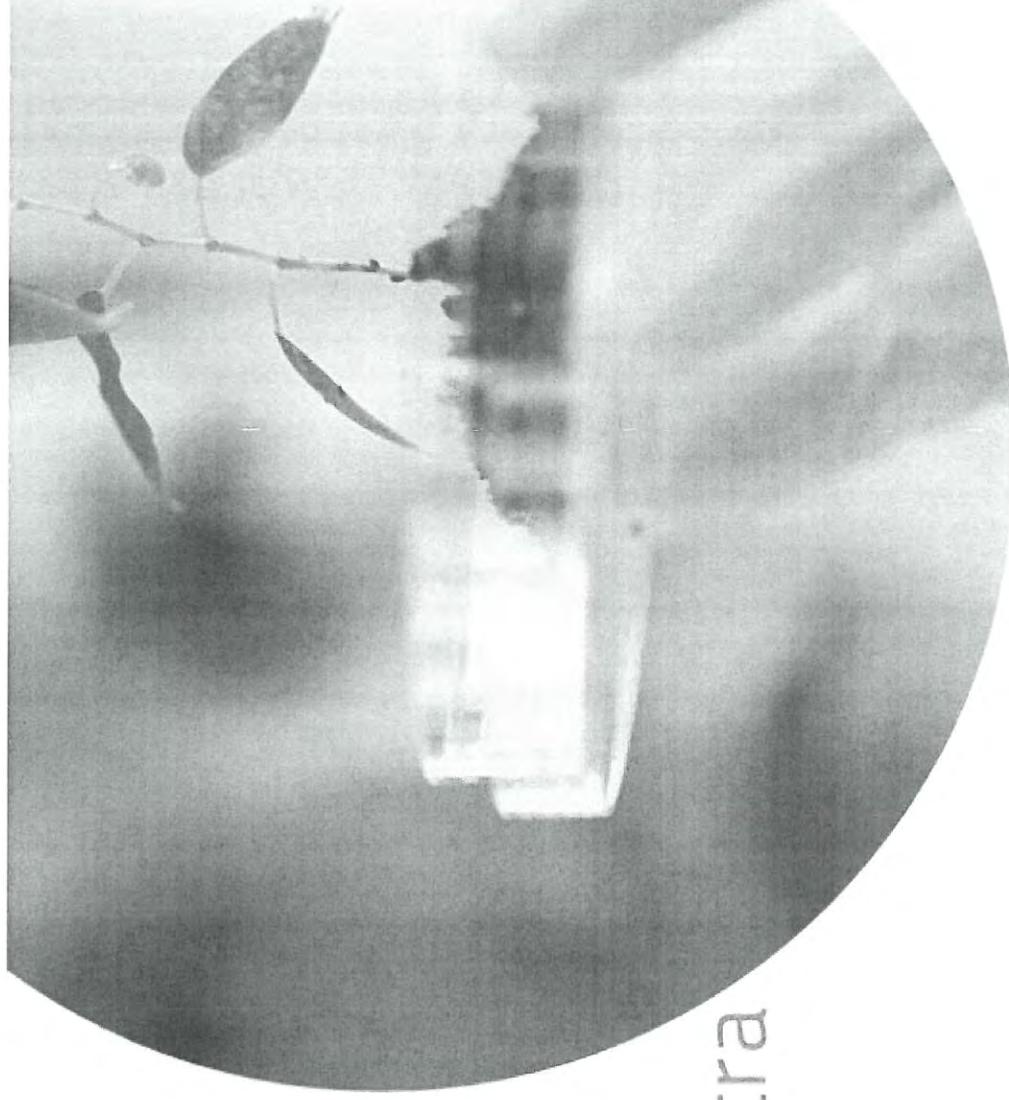
EIT Food is supported by the EIT,
a body of the European Union.



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



Sala cinema Alberto Sordi
Hotel Harry's Bar
Vicolo del Puttarello, 25
Roma



EIT Food

Il futuro della nostra alimentazione in Europa

Sala cinema Alberto Sordi, Hotel Harry's Bar - Vicolo del
Puttarello, 25 Roma

17 dicembre 2018 – ore 14.00

- Ore 14.00 **Apertura dei lavori**
Modera e coordina:
Prof.ssa Patrizia Brigidi - Università degli Studi di Bologna
- Ore 14.15 **EIT Food: catalysing innovation**
Prof.ssa Begona Perez Villareal - Direttore EIT Food CLC South
- Ore 14.30 **EIT Food: un'opportunità unica per il settore agroalimentare**
Prof. Luca Cocolin - Presidente EIT FOOD CLC South
- Ore 14.45 **Il posizionamento di EIT Food nella panoramica di Horizon 2020**
Dott.ssa Serena Borgna - EU Horizon 2020 National Contact Point
- Ore 15.00 **L'esperienza di EIT Food Hub Italia nel 2018**
Prof.ssa Maria De Angelis – Responsabile scientifico EIT Food Hub Italia
- Ore 15.15 **Le Start up in EIT Food**
WIKONSUMER.org
- Ore 15.30 **Discussione e chiusura dei lavori**
-

ALLEGATO 10. METODOLOGIA DI ACCOMPAGNAMENTO E DI SUPPORTO ALLE AZIENDE DEL SETTORE AGRIFOOD CHE PARTECIPANO A PROGRAMMI COMPLESSI DI RICERCA E SVILUPPO FINALIZZATA ALLA DIFFUSIONE DELLE ATTIVITÀ DI RICERCA E INNOVAZIONE REALIZZATA IN FORMA ASSOCIATA/COLLABORATIVA

ATTIVITÀ 5.4 PROGETTAZIONE E IMPLEMENTAZIONE DI UNA METODOLOGIA DI ACCOMPAGNAMENTO E DI SUPPORTO ALLE AZIENDE DEL SETTORE AGRIFOOD CHE PARTECIPANO A PROGRAMMI COMPLESSI DI RICERCA E SVILUPPO FINALIZZATA ALLA DIFFUSIONE DELLE ATTIVITÀ DI RICERCA E INNOVAZIONE REALIZZATA IN FORMA ASSOCIATA/COLLABORATIVA

1. Premessa

La presente Metodologia è stata redatta sulla base di una bozza condivisa con Sviluppumbria SpA e personalizzata da 3A-PTA sulla base di una esperienza pluriennale sulla gestione, monitoraggio e diffusione dei risultati di progetti innovativi realizzati da raggruppamenti di imprese del settore Agrifood. In tutte le attività di valutazione e monitoraggio riportate in tale metodologia è previsto lo stretto coinvolgimento dei soggetti responsabili dell'attuazione dei progetti.

2. Definizioni

Il Monitoraggio e la Valutazione

Con i termini valutazione e monitoraggio si fa riferimento sia a tecniche di rilevazione di informazioni, sia a processi attraverso cui queste informazioni vengono rese disponibili e analizzate da chi ha un ruolo nell'attuazione dei progetti. In particolare:

- il monitoraggio è un esame sistematico dello stato di avanzamento delle attività secondo un calendario preordinato e sulla base di indicatori significativi e rappresentativi. Il monitoraggio ha scopo informativo e serve a reperire i dati aggiornati sullo stato di avanzamento dell'iniziativa e a segnalare gli eventuali scostamenti dalle previsioni;
- la valutazione in itinere utilizza le informazioni rese disponibili dal sistema di monitoraggio - e da modulistiche progettate ad hoc - per giudicare l'esigenza di modificare le specifiche di attuazione o addirittura il disegno progettuale originario;
- la valutazione ex post è finalizzata ad esprimere giudizi complessivi sull'efficacia delle realizzazioni, e sui loro impatti (sui singoli beneficiari, sull'RTI, sul territorio, ecc.) una volta che i progetti sono conclusi; si basa anche sulle informazioni rese disponibili dal sistema di monitoraggio e richiede informazioni ulteriori raccolte attraverso modulistiche progettate ad hoc.

Il Progetto

Il progetto consiste in una "serie di attività volte a produrre obiettivi chiaramente definiti in un periodo di tempo stabilito relativamente a un determinato budget". Un progetto contiene obiettivi definiti in scala gerarchica (input, attività, risultati, finalità e obiettivo generale), un insieme di presupposti specifici e un sistema di verifica e valutazione dei risultati ottenuti, cioè un sistema di monitoraggio. Un sistema di monitoraggio ad hoc per le valutazioni dei progetti contribuisce a facilitare il processo di gestione, legittima e rafforza la credibilità del progetto, motiva i partecipanti, è in grado di trasferire e riprodurre i benefici ottenuti. Per poter fare questo deve soddisfare una serie di condizioni:

- deve essere delineato nella fase iniziale del progetto;
- deve essere strutturato intorno a un gruppo di indicatori controllabili in maniera oggettiva;
- deve essere organizzato in considerazione dei momenti critici del progetto in modo da garantirne il controllo;
- deve assicurare la partecipazione di tutti gli attori coinvolti.

Strumenti di monitoraggio

Data la quantità e complessità dei soggetti coinvolti, è necessario stabilire strumenti appropriati atti a garantire le condizioni necessarie affinché il processo di monitoraggio si applichi alle azioni da intraprendere, ai risultati attesi e al rispetto del budget (controllo dei costi).

Strumenti di documentazione, risultati e output

Classificare e registrare il contenuto, la rilevanza e l'ubicazione di tutta la documentazione e la corrispondenza relativa alla partnership mediante un unico sistema di gestione della documentazione comune a tutti i partner.

Nelle procedure di reporting, al fine di assicurare il controllo di qualità, è necessaria la massima trasparenza nell'evidenziare e comunicare i contributi forniti da ognuno dei partner nel raggiungimento di risultati tangibili. Un elenco di tutti gli strumenti e gli output relativi al progetto deve essere disponibile, aggiornato e accessibile a tutti i partner. E' auspicabile l'attivazione di una pagina web o di un cloud gratuito tipo Drop Box o docs.google.com, nella quale sia possibile creare un'area riservata dove caricare tutti gli strumenti di progetto che divengono accessibili al solo partenariato.

Sistema interno di monitoraggio

Sviluppare e aggiornare costantemente un sistema web-based di comunicazione interna serve a tenere informati tutti i partner dei progressi fatti. Tale sistema deve operare sulla base di una responsabilità condivisa tra tutti partner.

Reporting

La stesura di rapporti e relazioni interne non è dovuta ma può essere uno strumento interno per monitorare, costantemente, l'avanzamento dei lavori e le spese. Tuttavia, la redazione di rapporti e le relazioni interne può essere utilizzata per facilitare e velocizzare le procedure di rendicontazione ufficiale.

Varianti

Si presume che la fase di implementazione rispetti i termini definiti nel Progetto esecutivo, così come è stato approvato. Nel caso in cui sia necessario apportare delle varianti al progetto (anche dovute a eventuali inadempienze dei partner o a spese inferiori a quelle previste) è prudente rispondere

tempestivamente alle necessità di cambiamento e informarne il Project officer per trovare insieme delle soluzioni (controllo delle criticità e soluzione dei problemi).

Indicatori

Gli indicatori sono strumenti di misurazione che forniscono dati utili per la gestione del progetto nonché per il monitoraggio e la valutazione dell'efficienza delle attività svolte. In tal modo permettono di migliorare il processo decisionale, promuovere una maggiore efficienza e produrre risultati più rilevanti.

Gli indicatori devono essere in relazione diretta con gli obiettivi principali del progetto e fornire un quadro adeguato di ciò che il progetto si propone di ottenere. Tuttavia, poiché tali indicatori possono fornire solamente "un'istantanea" parziale dello stato di avanzamento dei lavori, la prima decisione da prendere riguarda "che cosa" misurare, cioè stabilire quali sono le parti del progetto più importanti. Nella selezione degli indicatori è necessario individuare quantità/elementi misurabili che possano rispecchiare gli effetti più significativi, combinando ciò che è sostanzialmente rilevante, in correlazione con i risultati attesi, con ciò che è necessario in termini di raccolta e gestione dei dati. Molte delle problematiche che possono incorrere nel processo di monitoraggio e valutazione possono essere evitati definendo gli indicatori appropriati che misurino in modo chiaro il fine delle attività e gli obiettivi del progetto:

- Indicatori di output: misurano ciò che le attività di progetto producono;
- Indicatori di risultato: misurano gli effetti immediati sui beneficiari;
- Indicatori di impatto: misurano i contributi a lungo termine rispetto all'obiettivo generale.

Inoltre è possibile creare connessioni tra i vari indicatori, prevedendo ad esempio un report (indicatore di output) su un tema di particolare rilevanza nell'impatto sul territorio, che sia comune alle aziende partner. Coinvolgere la partnership di programma nella realizzazione di un questo tipo di report può contribuire a promuovere una maggiore consapevolezza (indicatore di risultato) tra i partner stessi.

3. Metodologia di accompagnamento, supporto alle aziende del settore agrifood che partecipano ai programmi complessi.

3.1 Il Processo di valutazione

Il processo di valutazione prevede l'esame esaustivo, critico e oggettivo dell'adeguatezza degli obiettivi e della qualità delle azioni compiute in relazione ai risultati ottenuti.

Il processo di valutazione implica equilibrio tra tempo e risorse, analisi, gestione del team di lavoro e costruzione di relazioni con gli attori interessati. Perché tale processo si svolga in modo efficiente è necessario:

- definire il contesto del progetto (attori e beneficiari; attività, tipo di valutazione).
- stabilire di comune accordo alcuni chiari termini di riferimento relativi al processo di valutazione;
- sviluppare una proposta di piano di lavoro per la valutazione (approccio generale, quadro logico e analitico, metodologia e tecniche, programma di lavoro relativo a quali informazioni raccogliere e in che modo);
- effettuare la valutazione (implementare il metodo e il programma di lavoro, curare le relazioni con gli attori coinvolti, gestire il team di lavoro, risolvere questioni impreviste);
- definire un programma di presentazione dei risultati.

I criteri di valutazione di cui tenere conto sono i seguenti: Rilevanza Efficienza Efficacia Impatto Sostenibilità

3.2 Attori e ruoli

Il **Project officer** è il punto di contatto del progetto con la Regione Umbria e gestisce i contatti con il coordinatore a nome della Regione Umbria.

Il Project officer dalla Regione Umbria in concomitanza con l'approvazione del finanziamento.

Il Project officer si avvale della collaborazione dello Scientific Officer che ha competenze per esprimere giudizi su tutto ciò che afferisce agli aspetti di ricerca e sviluppo dei progetti.

Lo **Scientific Officer** è individuato, nell'ambito degli esperti tecnico scientifici iscritti all'albo MIUR, per criteri di competenza inerente i temi di ricerca dei progetti, ed è incaricato da Sviluppumbria Spa.

Il **Project officer** e lo **Scientific Officer** controllano e approvano:

- i Rapporti del progetto (Report)
- i Risultati del progetto

Come previsto:

- dal bando (intermedi e finale)
- dalle Review calendarizzate con gli RTI

3.3 Coordinamento

Il Coordinamento vede i seguenti attori coinvolti:

Project officer e Regione Umbria in collaborazione con il *capofila dell'RTI*

Il *Project officer* coordina:

- la messa a punto delle modulistiche;
- assistenza e supporto nell'applicazione delle modulistiche;
- gli incontri semestrali con l'RTI per la verifica dell'efficacia nella governance dell'RTI;
- il monitoraggio del progresso delle attività di ricerca e sviluppo del progetto

secondo una tempistica prestabilita e condivisa con il capofila dell'RTI e le imprese partner.

Il *Capofila dell'RTI* è responsabile e coordina:

- la preparazione dei rapporti annuali e finali per la Regione Umbria;
- la comunicazione tra i partner;
- la comunicazione con il Project Officer e con la Regione Umbria;
- l'organizzazione e realizzazione dei meeting.

Per quanto riguarda il *Coordinamento finanziario*

La Regione Umbria coordina la raccolta, monitoraggio e integrazione dei dati finanziari e amministrativi di tutti i partner.

3.4 I Partner

I partner sono responsabili per lo svolgimento dei compiti così come stabilito dai progetti di ricerca e sviluppo e nel Programma strategico del RTI.

I Partner sono responsabili per:

- presentazione dei rapporti delle attività svolte. Il lavoro deve essere svolto come previsto nel Progetto di ricerca;
- partecipazione ai project meetings;
- ottemperanza alle regole di comunicazione e diffusione dei risultati come stabilito nel POR.

3.5 Il progetto esecutivo

Il progetto esecutivo è il documento di lavoro condiviso da tutti gli attori, riferimento per l'RTI per la Regione Umbria, per il Project officer e per lo Scientific officer. E' necessario per facilitare l'implementazione ed il monitoraggio del progetto sia nella struttura che nel contenuto che dovrà essere rispondente alla documentazione oggetto di approvazione da parte della Regione Umbria.

La documentazione si completa con un Gantt riepilogativo, nel quale gli OR sono suddivisi in tasks e milestones.

Nel Gantt sono individuati i periodi di Review e di rilascio dei documenti di Report sia di SAL che finanziari.

Il Gantt predisposto è parte integrante del progetto esecutivo e rappresenta lo strumento di base per l'attuazione del progetto e delle attività di monitoraggio.

3.6 Attività di Monitoraggio

Inizio attività.

L'attività di monitoraggio inizia con un incontro tra la Regione Umbria e l'RTI, presenti sia il capofila che le altre imprese del raggruppamento. In questa sede sono presentati all'RTI il Project officer e

lo Scientific officer.

L'incontro ha lo scopo:

- di esporre e presentare gli obiettivi progettuali, il working progress e l'organizzazione dell'RTI
- definire gli Indicatori. Fin da subito la partnership, in collaborazione con gli Officer e la Regione Umbria, deve accordarsi sul tipo di indicatori da utilizzare nella valutazione del progetto, introdurre dei target da raggiungere e definire meccanismi e momenti specifici di Reporting al fine di poter misurare i progressi.
- di condividere la modalità di suivi, le procedure di monitoraggio e rendicontazione
- condividere il Progetto esecutivo
- esposizione delle raccomandazioni da parte sia del Project officer che dello Scientific officer.
- stabilire le attività di comunicazione e diffusione del programma di ricerca e sviluppo dell'RTI che saranno svolte con il supporto di Sviluppumbria.

Procedure di monitoraggio amministrativo e stato avanzamento lavori

Le procedure di Monitoraggio amministrativo sono definite dalla Regione Umbria e verranno implementate in *Linee Guida per la Rendicontazione ed il Monitoraggio* integrate con allegati relativi ai form di carattere amministrativo e reportistica.

3.7 Il supporto del Project officer.

Il Project officer supporta l'RTI nella soluzione delle criticità che incorrono nell'attuazione del progetto di ricerca e nel rispetto del Programma strategico.

Supporta i partner nelle relazioni all'interno del network per un efficace raggiungimento degli obiettivi progettuali.

In caso di criticità, il Project officer supporta l'RTI nella identificazione dei problemi e nella individuazione delle possibili soluzioni.

Qualora si dovesse presentare la necessità di apportare modifiche ai progetti dell'RTI, le stesse devono essere concordate e comunicate preventivamente al Project officer, al fine di procedere alla verifica dello Scientific officer.

