

Il riconoscimento Il D.A.Re. Puglia ha festeggiato i primi 10 anni di attività con un significativo traguardo

Distretto tecno agroalimentare quello pugliese è il primo al Sud

Trentacinque milioni per 5 progetti: per il Miur è secondo in Italia solo al lombardo

DI MARZIA CAMPAGNA

Primo nel Sud, secondo in Italia dopo Milano-Lombardia. Il D.A.Re, il Distretto Tecnologico Agroalimentare della Puglia, con sede a Foggia, grazie alla quantità di finanziamenti intercettati, è stato riconosciuto dal Miur (il Ministero per l'Istruzione, l'Università e la Ricerca scientifica) come il migliore in Italia nel suo settore di competenza, dopo quello lombardo. E non è un caso che nel futuro del D.A.Re ci sia anche l'Expo 2015, nel cui ambito saranno presenti i risultati di cinque progetti (PON "Ricerca e Competitività" 2007-2013) che hanno ottenuto 35 milioni di euro di finanziamenti europei.

«I progetti — spiega il direttore del D.A.Re Antonio Pepe — riguardano fondamentalmente cinque domini tecnologici: gli alimenti funzionali, le biotecnologie industriali, la *packaging*, la tecnologia per le buone pratiche agricole e la sostenibilità e la sicurezza e qualità degli alimenti. Per il futuro sarà nostro sforzo intercettare finanziamenti europei laddove si aprono opportunità sulla sicurezza alimentare sostenibile e l'efficiamento energetico».

In dieci anni di attività appena compiuti il D.A.Re ha presentato 75 progetti e distribuito tra i suoi partner quasi 100 milioni di euro. Nel convegno nazionale sui «Cluster tecnologici» che ha chiamato a raccolta a Foggia i massimi esperti del settore e che ha rappresentato un'occasione anche per radunare, a dieci anni dalla sua nascita, i protagonisti del D.A.Re (dai collaboratori ai soci fondatori, dalle aziende che lo hanno sostenuto alla forza lavoro che in questi anni ne ha rappresentato il vero valore aggiunto), il Distretto ha indicato la strada per il futuro. «Quando dieci anni fa abbiamo intrapreso questa sfida — sostiene il presidente del D.A.Re Gianluca Nardone — nessuno di noi pensava che avremmo raggiunto questi obiettivi. Naturalmente non mancavano speranza e coraggio, ma che il D.A.Re sarebbe diventata una delle realtà progettuali più importanti d'Italia e tra i distretti più all'avanguardia in Europa, davvero non potevamo immaginarlo. Invece è avvenuto l'insospettabile, e adesso siamo qui a celebrare questi primi dieci anni di attività ma soprattutto a ipotizzare il futuro».

L'attività di intermediazione tra ricerca e aziende, tra sperimentazione e applicazione industriale ha sortito risultati brillanti, tanto più che i singoli progetti non godono di finanziamenti pubblici. «Chi ha talento — sottolinea il sindaco

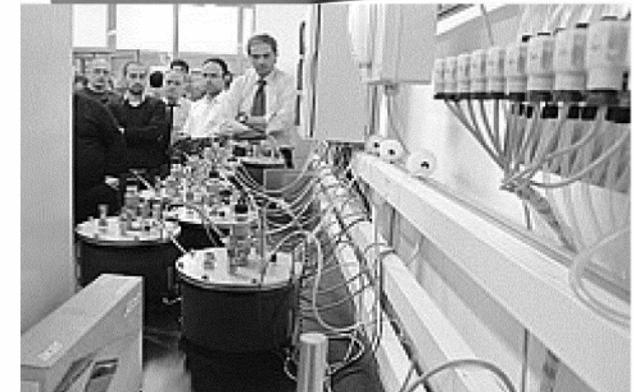
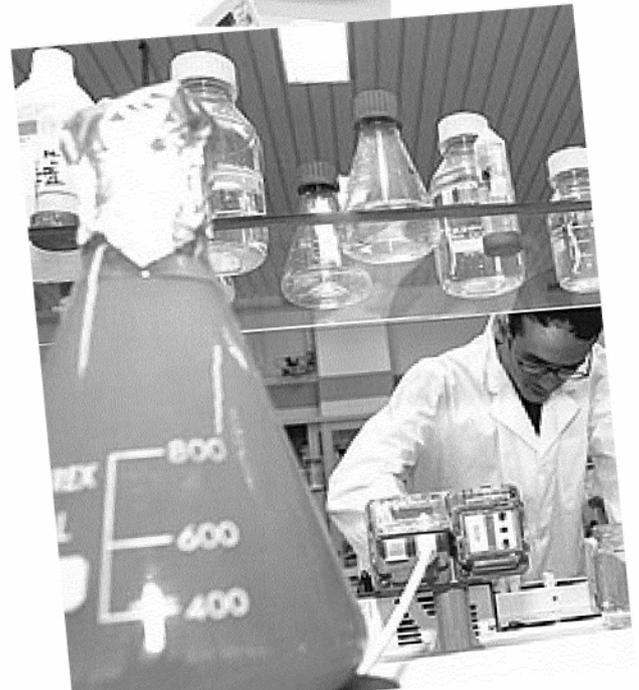
di Foggia Franco Landella — i soldi se li guadagna con le idee e coi progetti». A conferma del grande interesse che c'è intorno ai programmi di sviluppo tecnologico del comparto agro-alimentare c'è anche la proposta di Francesco Loreto (direttore del Dipartimento di Scienze BioAgroalimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche) di realizzare a Foggia entro l'anno un'Unità di Ricerca presso terzi del Dipartimento di Scienze BioAgroalimentari al Centro servizi Dat (Distretto agro-alimentare tecnologico) in via di formazione a Foggia. «L'idea — come ha chiarito lo stesso Loreto — è quella di sviluppare un progetto volto alla valorizzazione della filiera del frumento duro e all'implementazione di servizi di alta tecnologia al territorio, come un sistema integrato di analisi biometeorologica e la realizzazione di un centro di studio sulla qualità alimentare».

A proposito di Puglia, per i distretti tecnologici regionali potrebbero presto arrivare 30 milioni di euro dalla Regione. E il D.A.Re, secondo quanto annunciato dall'assessore allo Sviluppo Economico Loredana Capone, ha buone possibilità di vedersi erogato almeno il 90% dell'investimento. La realtà del D.A.Re è uno dei punti di eccellenza della ricerca nazionale, ma le sue prospettive (a cominciare da quelle più prossime) coinvolgono direttamente i mercati internazionali. E quindi l'Expo 2015 di Milano. «Abbiamo contatti avviati con molti Paesi — aggiunge Nardone — e progetti in corso di realizzazione con diverse Università del mondo. Noi siamo pronti e i prossimi dieci anni li trascorreremo a confrontarci col mondo, per constatare a che livello di maturità professionale siamo arrivati».

Gongola, ovviamente, l'Università di Foggia, già al centro della cronaca da settimane per la grande scoperta fatta dai suoi ricercatori del *gluten friendly*, ossia della possibilità di trasformare le proteine del glutine scongiurando l'intolleranza dei celiaci. «Tra tutte le esperienze avviate in questi anni come Università di Foggia — sostiene Milena Sinigaglia, prorettore vicario dell'ateneo dauno — quella del D.A.Re. va senza dubbio annoverata tra le meglio riuscite, sia per la capacità di sopravvivere all'investimento iniziale da parte degli enti pubblici sia per la continua ricerca di innovazione e avanguardia. Spero che l'esempio di questo laboratorio di idee e progetti venga seguito da altre realtà, pubbliche o private che siano».



Ricercatori all'opera alla facoltà di Agraria di Foggia e nei laboratori utilizzati dal D.A.Re, il Distretto Tecnologico Agroalimentare della Puglia che è stato premiato come il migliore del Mezzogiorno dal Miur



© RIPRODUZIONE RISERVATA