

COMUNICATO STAMPA

L'innovazione agroalimentare pugliese a Seeds&Chips Capone e Piemontese: "Occasione imperdibile per promuovere la Puglia, i suoi progetti innovativi e i giovani talenti"

Alga Spirulina, mangimi a base di insetti e scarti di siero del latte utili per panificare. L'innovazione nell'agroalimentare pugliese fa tappa con la Regione Puglia, a Seeds&Chips Global Food Innovation Summit, evento mondiale di riferimento nel campo della Food Innovation, in programma a Milano (Fieramilano - Rho) dall'8 all'11 maggio 2017, così rilevante a livello internazionale da avere il 44° presidente degli Stati Uniti, **Barack Obama**, come ospite d'onore.

L'obiettivo della partecipazione regionale è attrarre investimenti in Puglia, promuovendo i progetti più innovativi in un settore nel quale la nostra regione, già eccellente per la qualità delle materie prime, è anche un laboratorio straordinario di innovazione.

Il Summit è infatti di una vetrina d'eccezione interamente dedicata a mostrare soluzioni e talenti di tutto il mondo con la caratteristica comune di essere tecnologicamente all'avanguardia. L'evento riunisce da una parte scienza, ricerca e innovazione applicata al settore agroalimentare e dall'altra il mondo imprenditoriale e dunque gli investitori. Un contesto, questo, nel quale l'Italia, dopo Expo Milano 2015 dedicato alla nutrizione del pianeta, è chiamata a svolgere un ruolo di primo piano.

La Regione Puglia sarà rappresentata dall'assessore allo Sviluppo economico Loredana Capone e dall'assessore alle Politiche giovanili, Raffaele Piemontese.

Loredana Capone interverrà nella conferenza "Going forward by going back" (Sala Food, ore 17,00-18,30) alla quale parteciperà anche Paolo De Castro, europarlamentare PD e coordinatore del Gruppo S&D alla Commissione Agricoltura e Sviluppo rurale del Parlamento europeo.

"Il cibo e la nutrizione sono la frontiera essenziale di ogni sforzo della politica - sottolinea l'assessore Capone - e questo Summit è la vetrina ideale per attrarre l'attenzione mondiale sulle eccellenze italiane nel food. La Puglia non può mancare: incide per l'11% sulle esportazioni agricole nazionali ed è un laboratorio straordinario di innovazione anche in ambito agroalimentare. A dimostrarlo sono le aziende che ospitiamo nel nostro stand caratterizzate dalle produzioni altamente innovative come la microalga spirulina dall'alto valore nutrizionale o le biomasse microbiche ricavate riciclando il siero di latte e utilizzabili per fare pane e birra o i mangimi a base di insetti, alternativa sostenibile agli ingredienti

derivati dal pesce, a cui si aggiungono le numerose attività di ricerca per valorizzare la canapa o l'agro-bio diversità. Il Summit sarà un'occasione unica per promuovere a livello internazionale queste produzioni, ma anche per attrarre investimenti in Puglia grazie ad un ecosistema dell'innovazione che ormai si esprime in ogni campo".

"Un pacciamatore liquido non c'è", aggiunge l'assessore Piemontese. "Due ragazzi pugliesi hanno scoperto come farlo, riciclando il materiale di scarto di aziende agricole e casearie. L'idea è sostituire i comuni teli in plastica o tessuto, poco traspiranti e, in alcuni casi, tossici. La sfida dell'innovazione legata al tema della produzione e distribuzione alimentare, focalizzato da Expo 2015, è stata raccolta dai giovani a cui abbiamo indirizzato "PIN - Pugliesi Innovativi", il programma a sportello con cui finanziamo, fino a 30 mila euro, idee imprenditoriali di giovani da 18 a 35 anni, accompagnandoli con un set di servizi.

Sei dei 157 progetti finanziati finora con un importo complessivo di 4 milioni e 491 mila euro, si affacciano sulla scena internazionale di "Seeds & Chips" per cominciare a sperimentare seriamente vitalità e forza dell'intuizione che la Regione Puglia sta sostenendo, attraverso le Politiche Giovanili e l'Agenzia Regionale per la Tecnologia e l'Innovazione".

L'assessorato allo Sviluppo economico - Sezione Internazionalizzazione - in un'area di 24 mq (Padiglione 12, stand n. 116) darà spazio alle start up che sul territorio si sono contraddistinte per innovazione e ricerca sul tema della Food Innovation. Sono state selezionate dalla Sezione Politiche giovanili in collaborazione con Arti, l'Agenzia regionale per la tecnologia e l'innovazione.

Si tratta di **Apulia Kundi** di Grumo Appula (Ba), vincitore di Principi Attivi 2012; **BioInnoTech srl** di Rutigliano (Ba), vincitore di Start Cup Puglia 2016; **Canapuglia** di Conversano (Ba), vincitore di Principi Attivi 2010; **Diptera** di Manfredonia (Fg), vincitore di Start Cup Puglia 2014 e **Ortinnova** di Bari, vincitore di Principi Attivi 2012.

Accanto allo stand regionale ci sarà l'"Agorà pugliese", spazio gestito da **VaZApp** - primo hub rurale pugliese ideato da Giuseppe Savino - che organizza, in collaborazione con diversi attori regionali e nazionali, workshop e incontri con l'obiettivo di creare e sviluppare scambi di sapere.

Tra gli appuntamenti in programma, il 10 maggio alle ore 12,00 la presentazione a cura di Pugliapromozione dal titolo "Turismo, Enogastronomia. Il matrimonio perfetto esiste!" mentre l'11 maggio alle 12,00 saranno ospitati 10 giovani pugliesi rappresentanti di sei progetti nel settore della food innovation finanziati dal bando "PIN - Pugliesi Innovativi", nell'incontro dal titolo "Contadinner con Food Heroes".



La partecipazione della Regione Puglia all'evento è caratterizzata da un lavoro di collaborazione tra più assessorati: Sviluppo economico, Politiche giovanili, Risorse agroalimentari, Industria turistica e culturale con il coordinamento della Sezione Internazionalizzazione.

Bari, 05 maggio 2017

L'Ufficio Stampa