

COMUNICATO STAMPA

I PROGETTI REGIONALI DI RICERCA NELL'AGROALIMENTARE PRESENTATI AI GIOVANI PUGLIESI

***Illustrati oggi a Bari i doni della scienza nell'agroalimentare pugliese,
in un workshop organizzato dall'Area Politiche per lo Sviluppo Economico, il Lavoro e l'Innovazione della
Regione Puglia, l'ARTI e il DARE***

La natura regala ogni giorno doni meravigliosi, delizie per gli occhi e per il palato. Ma anche la scienza, partendo dalla natura, offre doni straordinari. La Regione Puglia, riconoscendo alla ricerca un ruolo prioritario per lo sviluppo e la competitività del proprio territorio, tra molte altre iniziative, negli ultimi anni ha finanziato alcuni di questi doni, 53 progetti strategici e 112 progetti esplorativi.

Presentati da Università, Enti e Centri di ricerca senza fine di lucro, in compartecipazione con imprese, i **progetti esplorativi**, di durata annuale, hanno avuto per obiettivo la sperimentazione di innovazioni di processo e di prodotto vantaggiose per le imprese e con risultati immediatamente applicabili; mentre i **progetti strategici**, di durata triennale, sono stati finalizzati a condurre attività di dimostrazione, ricerca e sviluppo tecnologico, in cinque ambiti tematici: agroalimentare, alte tecnologie e ICT, biotecnologie ed ambiente, mecatronica e sistemi produttivi avanzati, tecnologie eco-compatibili.

E proprio dei doni della scienza e ai risultati più significativi dei progetti regionali di ricerca nell'agroalimentare si è discusso al workshop dal titolo "**I doni della scienza nell'agroalimentare pugliese - I progetti strategici e i progetti esplorativi di ricerca nell'agroalimentare si presentano alla Puglia**", svoltosi oggi a Bari, al Salone degli Affreschi dell'Università degli Studi di Bari, organizzato dall'**Area Politiche per lo Sviluppo Economico, il Lavoro e l'Innovazione** della **Regione Puglia**, l'**ARTI**, Agenzia regionale per la tecnologia e l'innovazione e il **DARE**, Distretto tecnologico regionale dell'agroalimentare.

Moderato da Annamaria **Monterisi**, responsabile delle Relazioni esterne e della comunicazione dell'ARTI, il seminario ha visto la partecipazione di Loredana **Capone**, vice presidente e assessore allo sviluppo economico della Regione Puglia, Gianluca **Nardone**, direttore del DARE e Annamaria **Fiore**, economista dell'Area politiche dell'innovazione dell'ARTI.

Loredana **Capone** ha posto l'accento su alcuni esempi concreti di *governance* regionale nel settore agroalimentare, affermando che "la Regione Puglia accompagna le imprese che intendono crescere e competere a livello nazionale ed internazionale. Finora molte piccole imprese pugliesi si sono comportate da *façonisti*, cioè da produttori intermedi, mentre ora c'è una classe di giovani imprenditori che intende investire tutte le proprie energie affinché dall'agricoltura si passi all'*agroindustria* e, associando alla produzione anche il concetto di marketing territoriale, all'*agricoltura*. Sono queste le imprese che la Regione Puglia intende sostenere, perché possano fungere da volano per il nostro territorio".

Gianluca **Nardone** ha sottolineato la rilevanza di tutta la filiera dell'agroalimentare, affermando che "in Puglia una persona su cinque è impiegata nel settore dell'agroalimentare o in settori ad esso collegati, come la logistica o il marketing. In un periodo di crisi economica quale quello che stiamo attraversando, le opportunità di competere per un settore così tradizionale derivano da conoscenze e competenze. Ed è

questo il motivo per cui La Regione Puglia attraverso il DARE favorisce il rapporto tra la ricerca e la produzione”.

La seconda parte del workshop è stata dedicata alla presentazione di alcuni casi d'eccellenza tra i “doni della scienza” nell'agroalimentare pugliese: si va dalle tecnologie ICT utilizzate per tracciare i prodotti agroalimentari al miglioramento e valorizzazione di produzioni casearie ed enologiche tipiche pugliesi, passando per le innovazioni nella produzione di paste funzionali, cioè utili in particolari diete. Il tutto raccontato attraverso le testimonianze degli imprenditori che hanno partecipato alla ricerca e le storie dei giovani ricercatori coinvolti nei progetti.

Il primo ad essere illustrato è stato il progetto esplorativo **“Tecnologie ICT per la tracciabilità di prodotti agroalimentari equipaggiati con RFID tag”**, a cura di Pietro **Camarda**, direttore del Dipartimento di Elettrotecnica ed Elettronica del Politecnico di Bari e responsabile scientifico del progetto, e di Nicola **Lavenuta**, responsabile tecnico commerciale di Mac&Nil.

È stata poi la volta dei progetti strategici: Carmela **Lamacchia**, ha presentato il progetto **“Innovazione di processo per la produzione di paste funzionali”**, di cui è responsabile scientifico; Barbara **La Gatta**, ricercatrice, ha raccontato la propria esperienza nell'ambito del progetto **“Miglioramento e valorizzazione dell'espressione varietale della produzione enologica pugliese”**; Agostino **Sevi**, preside della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia ha illustrato il progetto **“Miglioramento della qualità dietetico-nutrizionale e sicurezza di produzioni casearie tradizionali della Capitanata”** (di cui è responsabile scientifico), insieme a Leonardo **Santucci**, imprenditore.

È stata poi la volta del progetto esplorativo **“Tecnologie ICT per la tracciabilità di prodotti agroalimentari equipaggiati con RFID tag”**, illustrato da Pietro **Camarda**, direttore del Dipartimento di Elettrotecnica ed Elettronica del Politecnico di Bari e responsabile scientifico del progetto, e di Nicola **Lavenuta**, responsabile tecnico commerciale di Mac&Nil.

L'iniziativa rientra nel programma di **“Made in Italy Agroalimentare”**, in svolgimento a Bari e Foggia dal 21 al 25 settembre. Organizzata dall'Ufficio ILO del Cnr di Bari, “Made in Italy Agroalimentare” è la tappa pugliese (interamente dedicata all'agroalimentare) dell'iniziativa “150 anni di Scienza”, ideata e promossa da Cnr - Consiglio nazionale delle ricerche ed Associazione Festival della Scienza per le celebrazioni dei 150 dell'Unità d'Italia.

Bari, 22 settembre 2011

Servizio Comunicazione ARTI

S.P. per Casamassima, Km 3 – 70010 Valenzano (BA)

Tel. +39 080 4670408 – Fax +39 080 4670633

comunicazione@arti.puglia.it