

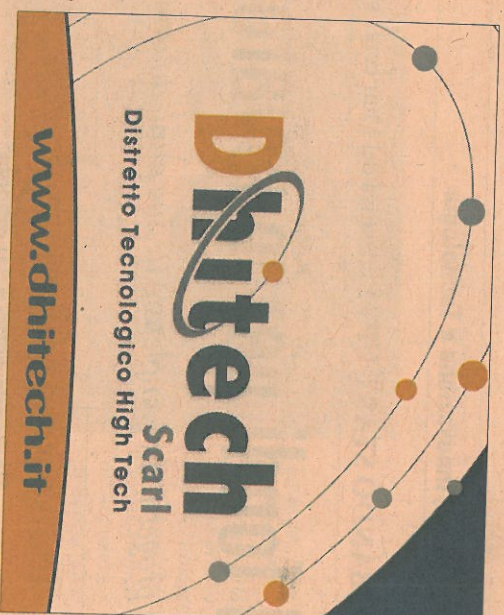
Eventi

Settimanale - Anno 6 N° 26 Lunedì 29 aprile 2013

TERRITORIO | ISTITUZIONI | IMPRESE

Spedizione con tariffa
Posta Target Magazine
conv. naz./304/2008
del 01-06-2008

Attività editoriale a cura de Il Sole 24 ORE Business Media GRUPPO EDITORIALE



■ **STATI GENERALI** / L'obiettivo è migliorare la qualità della vita

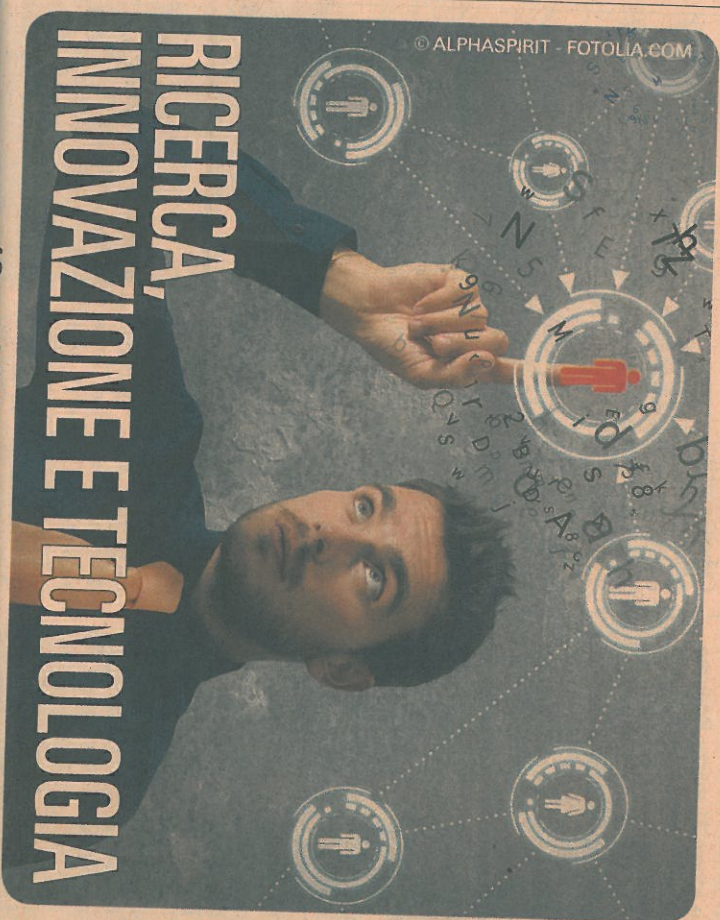
Strategie e modalità attuative della Carta d'intenti per l'innovazione

L'attenzione ora si concentra sullo sviluppo di soluzioni che evitano lo sfruttamento di risorse non rinnovabili

Si chiama Carta d'intenti per l'innovazione. In campagna elettorale è stata firmata da candidati di ogni colore. Adesso si vedrà se è destinata a restare lettera morta o a trovare terreno fertile. Il documento, pubblicato il 31 gennaio scorso è stato presentato al convegno "Meglio tardi che mai" del

Legge 17 dicembre 2012 n. 221) aveva dato un'indicazione in termini di sostegno all'innovazione ("anche grazie a un emendamento basato su una nostra proposta", sottolineano agli Stati Generali dell'Innovazione). Ma la qualità della vita. Per questo pone il focus sullo sviluppo di soluzioni che evitano lo sfruttamento di risorse non rinnovabili. In questa ottica di sostenibilità le nuove tecnologie dovrebbero tendere a un modello di sviluppo che produca e utilizzi risorse rinnovabili. Di recente, il punto della situazione sul te-

RICERCA, INNOVAZIONE E TECNOLOGIA



© ALPHASPIRIT - FOTOLIA.COM

Percorsi innovativi nell'agroalimentare

Sviluppa metodi per la determinazione di tossine e organismi patogeni nei cibi

L'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (Isipa-Cnr) opera, nel settore della ricerca, innovazione, formazione e trasferimento tecnologico per il miglioramento della qualità e della sicurezza dei prodotti agro-alimentari. L'Isipa-Cnr, realizzando azioni sinergiche tra ricerca scientifica e realtà produttiva, supporta percorsi di innovazione tecnologica di piccole, medie e grandi imprese nazionali ed estere del settore agroalimentare. Nel campo della sicurezza alimentare, l'Istituto - realtà di eccellenza internazionalmente riconosciuta - sviluppa metodologie innovative per la

determinazione di micotossine, allergeni, funghi tossigeni e microrganismi patogeni in materie prime e alimenti quali cereali, vino, pasta, latte, alimenti per l'infanzia e frutta secca. "Le ricerche per il miglioramento e la valorizzazione delle produzioni tipiche locali hanno portato allo sviluppo di nuovi prodotti con importanti ricadute sul sistema produttivo", spiega il direttore dell'Isipa-Cnr, dottor Angelo Visconti. Di particolare rilievo sono le applicazioni biotecnologiche per la realizzazione di nuove linee di prodotti funzionali, come olive e carciofi probiotici o bevande fermentate, l'applicazione di

lieviti autoctoni selezionati in produzioni vinicole locali e nuovi bioconservanti per aumentare la shelf-life degli alimenti. Tecniche innovative eco-sostenibili per la produzione, la difesa fitosanitaria, il condizionamento, il confezionamento dei prodotti e l'ottimizzazione della logistica sono impiegate per migliorare la qualità e la conservabilità dei prodotti ortofrutticoli. L'Istituto studia il reimpiego in agricoltura di scarti di matrici organiche e utilizza tecniche biomediche e biomolecolari per lo studio della biodiversità con la costituzione di una collezione di microrganismi per applicazioni

agroindustriali. Nell'ambito del VII Programma Quadro dell'Unione Europea, l'Isipa-Cnr è il coordinatore del progetto Mycored che coinvolge 25 partner internazionali ed è finalizzato a ridurre il contenuto di micotossine naturali, alcune delle quali cancerogene, negli alimenti. "Il progetto è di assoluto rilievo, non solo perché vede l'Istituto come coordinatore delle realtà partecipanti, ma soprattutto per la ricerca avanzata svolta", spiega il dottor Visconti.

L'Isipa-Cnr, costantemente rivolto all'innovazione e al sostegno della crescita del territorio, sviluppa collaborazioni con organizzazioni leader nel panorama agroalimentare mondiale (Fao, Efsa, Fsa, Usda) e con importanti realtà industriali (Ibm Italia, Barilla, Syngenta, Bayer, Thermo Fisher, Copam) e sviluppa numerosi progetti di ricerca regionali, nazionali e comunitari (Por, Pon, Fp7). Con un ruolo attivo nelle emergenti iniziative nazionali di aggragazione pubblico-privata, l'Isipa-Cnr partecipa al Kic FoodBet, il cluster nazionale Agrifood Clan, importante



Giovane ricercatrice che mostra a un gruppo di ospiti internazionali una parte essenziale di una strumentazione ad alta tecnologia - spettrometria di massa

per definire la partecipazione al programma europeo Horizon 2020.

L'Istituto fornisce solide basi scientifiche per i policy makers nello scenario della ricerca agroalimentare nazionale ed europea, e, attraverso il progetto Innofood See, partecipa a un'iniziativa per il sostegno dell'innovazione nelle Pmi agroalimentari e per lo sviluppo di una proposta di indirizzo politico rivolta ai paesi del bacino Sud Est europeo, condivisa con altri 9 partner di Grecia, Slovenia, Ucraina, Romania, Ungheria, Moldavia e Serbia. "Il progetto - spiega il direttore Visconti - è finalizzato alla conoscenza, analisi e comparazione dell'innovazione agroalimentare in quest'area, attraverso lo studio dei sistemi di ricerca e sviluppo, Pmi e offerta formativa, la mappatura di politiche e strategie a sostegno dell'innovazione e dello sviluppo economico per la definizione del potenziale regionale di attrazione di investimenti nel settore.

Il progetto Innofood See - conclude - è propedeutico per cogliere le future opportunità rappresentate dalle politiche comunitarie e per intercettare le prospettive di crescita su cui l'Europa punta per promuovere l'economia del Sud Est europeo".



Un gruppo internazionale partecipante all'ultimo training course sulle metodologie di analisi per le micotossine