

# Il Clust-ER Agroalimentare

12 ottobre 2017

Enzo Bertoldi (enzo.bertoldi@aster.it)

# Associazione Clust-ER Agroalimentare

## LABORATORI

- BioDNA
- BIOGEST-SITEIA
- BIOPHARMANET-TEC
- CIDEA
- CIM
- CIPACK
- CIRI Agroalimentare
- CIRI Energia e Ambiente
- CIRI ICT
- CIRI Meccanica e Materiali
- CIRI Scienze della Vita
- CNR IMAMOTER
- CNR ISTEC
- COMT
- CRAS
- CRPA Lab
- CRPV Lab
- EN&TECH
- GeoSmart.Lab
- INFN TTLab
- LEA
- LEAP
- MECHLAV
- Proambiente
- REDOX
- SITEIA.PARMA
- SSICA
- TEKNEHUB
- Terra&Acqua Tech
- TRACCIABILITA'

## CENTRI PER L'INNOVAZIONE

- CENTURIA
- CITIMAP
- CNA INNOVAZIONE
- Confindustria Emilia-Romagna Ricerca
- DEMOCENTER-SIPE
- Fondazione REI
- Warrant Innovation Lab

## ENTI DI FORMAZIONE

- Irecoop Emilia Romagna

## IMPRESE

- GRANAROLO SPA

## ALTRO

- INNOVACOOP S.R.L.

## 40 SOCI

**Presidente pro-tempore: Prof. Arnaldo Dossena**

## L'articolazione in VC del Clust ER Agroalimentare

### AGROALIMENTARE

<b>SOSFARM</b>	<b>Agricoltura sostenibile e di precisione</b>
<b>FoodQST</b>	<b>Qualità, sicurezza e tracciabilità nei processi e nei prodotti e nutrizione</b>
<b>SPES</b>	<b>Valorizzazione di SottoProdotti E Scarti e chimica da biomasse nel settore agrifood</b>

<b>VALUE CHAIN</b>	<b>ATTUALI COMPONENTI</b>
SOSFARM - Agricoltura sostenibile e di precisione	27
FoodQST - Qualità, sicurezza e tracciabilità nei processi e nei prodotti e nutrizione	29
SPES - Valorizzazione di SottoProdotti E Scarti nel settore agrifood	24

## **Agricoltura sostenibile e di precisione**

Il perimetro “fisico” ed organizzativo della VC è rappresentato dal campo coltivato, dall’allevamento e da tutti quei fattori che intervengono nelle azioni di programmazione e supporto per garantire la sostenibilità

# Qualità, sicurezza e tracciabilità nei processi e nei prodotti e nutrizione

Percorre la completa value chain dalla verifica del prodotto in campo, al processo di trasformazione, confezionamento, trasporto e distribuzione. Include la valorizzazione nutrizionale dei prodotti tradizionali e lo sviluppo di prodotti ad alto valore aggiunto per la salute del consumatore.

## OBIETTIVI STRATEGICI DELLA VC

- Salute e benessere lungo l'intero ciclo di vita
- Sicurezza alimentare
- Processi produttivi per migliorare la qualità degli alimenti e incrementare sostenibilità e competitività
- Macchine ed impianti per l'industria alimentare e del packaging
- ICT nell'industria agroalimentare e strumenti di trasferimento tecnologico

## **Valorizzazione sottoprodotti e scarti – chimica da biomasse**

La value chain si occupa della valorizzazione di biomasse provenienti dal settore agroalimentare, dalle risorse forestali e marine, da colture energetiche e di integrazione (colture di secondo raccolto, colture su aree marginali, ...) al fine di ottenere componenti ad alto valore aggiunto per l'agricoltura, l'industria alimentare, mangimistica, chimica, farmaceutica e del personal care, in un'ottica di sviluppo del concetto di bioraffineria.

# Progetti bando Laboratori

ENTE	TITOLO	Responsabile scientifico
BIODNA	<i>Nuovi genotipi tolleranti a stress biotici e abiotici per una gestione sostenibile in vite e pomodoro da industria (G</i>	Marocco Adriano
Biogest Siteia	SOSTENIBILITÀ E INNOVAZIONE NELLA FILIERA VITIVINICOLA	ANTONELLI ANDREA
Biogest Siteia	VALORIZZAZIONE DI RIFIUTI ORGANICI MEDIANTE INSETTI PER L'OTTENIMENTO DI BIOMATERIALI PER C	MAISTRELLO LARA
CIDEA	<i>Agroalimentare Idrointelligente</i>	Valloni Renzo
CIRI AGRO	<i>Laboratorio infrastrutturale per l'applicazione di tecnologie avanzate per realizzare packaging attivo ed ecososte</i>	Romani Santina
CIRI AGRO	<i>Collezioni microbiche regionali: la biodiversità al servizio dell'industria agroalimentare</i>	Gardini Fausto
CIRI AGRO	<i>Ricerca industriale ed innovazione nel comparto ortofrutta</i>	Dalla Rosa Marco
CIRI AGRO	FOOD CROSSING DISTRICT Simbiosi industriale: due nuovi alimenti da sottoprodotti ed una mappa delle relati	Gallina Toschi Tullia
CIRI EA	<i>Integrazione di processi termochimici e reforming su biomasse di scarto e valorizzazione dei prodotti con un ap</i>	Basile Francesco
CRAST	<i>Strumenti e servizi innovativi per la nutrizione minerale di precisione del vigneto (NUTRIVIGNA)</i>	Vincini Massimo
CRPA	<i>Dalla filiera del Parmigiano Reggiano nuovi prodotti per nuovi target di consumo</i>	Pacchioli Maria Teresa
CRPV	MO.RE.FARMING	Canestrone Renato
SITEIA PARMA	<i>Nuovi paradigmi per la progettazione, costruzione ed il funzionamento di macchine e impianti per l'industria alim</i>	Pirondi Alessandro
SITEIA PARMA	<i>Individuazione di varietà di frumento a basso impatto su soggetti geneticamente predisposti alla celiachia per lo s</i>	Dossena Arnaldo
SSICA	<i>Innovare la filiera suina mediante la valorizzazione di sottoprodotti vegetali e l'impiego di avanzate tecnologie "on</i>	Virgili Roberta
TERRA&ACQUA TECH	<i>Valorizzazione sostenibile degli scarti della filiera vitivinicola per l'industria chimica e salustistica (VALSOVIT)</i>	Massi Alessandro



**La ricerca nel piatto.  
Nuove ricette per un'industria agroalimentare sicura  
e sostenibile**



**Ricerca industriale ed  
innovazione nel comparto  
ortofrutta**

*Industrial research and  
innovation on fruit and  
vegetable sector*



**Pietro Rocculi (CIRIAGRO)**

**CAPOFILA:  
CIRIAGRO**



ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA  
CENTRO INTERDIPARTIMENTALE  
DI RICERCA INDUSTRIALE AGROALIMENTARE



centuriagenzia  
INNOVAZIONE ROMAGNA

**PARTNERS**



siteia  
parma  
UNIVERSITÀ DEGLI  
STUDI DI PARMA



ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA  
CENTRO INTERDIPARTIMENTALE  
DI RICERCA INDUSTRIALE ICT

**IMPRESE PARTECIPANTI**



LA CESENATE  
CONSERVE ALIMENTARI S.P.A.

