

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

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

VALUE CHAIN	ATTUALI COMPONENTI
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.

