

Progetti ammessi al finanziamento nel bando a invito per la valorizzazione dei risultati della ricerca sostenuta con la prima edizione di Ager

Ente capofila	Titolo	Partners	Contributo deliberato
Università Cattolica del Sacro Cuore (Piacenza)	ValorVitis 2.0 - La ricerca e l'innovazione incontrano il mercato	Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Torino, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Trento	€ 100.000,00
<p>Il recupero a fini alimentari dei sottoprodotti di vinificazione è estremamente attuale in tutti i Paesi ad intensa produzione vinicola e, oltre all'attività di ricerca scientifica, iniziano a comparire sul mercato alimenti addizionati di estratti d'uva e vinaccia. Non esiste ancora una concreta strategia di valorizzazione delle potenzialità delle vinacce a vantaggio del settore agro-alimentare. Vinacce di idonea qualità potrebbero essere trasformate in ingredienti alimentari e nuovi alimenti di elevata qualità nutrizionale (fibre, antiossidanti, basso indice glicemico) per i consumatori. ValorVitis 2.0 vuole favorire il trasferimento tecnologico dei risultati di ValorVitis a vantaggio del settore vitivinicolo, delle aziende alimentari e dei consumatori. Le attività includono lo scale-up dei risultati, il coinvolgimento di aziende per la produzione di alimenti prototipo testati da consumatori, studi tecnico-economici preliminari per la costituzione di spin-off ed, infine, diverse strategie di comunicazione e disseminazione dei risultati al mondo produttivo, alla società civile ed alla comunità scientifica.</p>			
Università degli Studi di Padova	Costruzione di un prototipo per l'ottimizzazione della concimazione azotata a rateo variabile del grano duro in funzione di previsioni climatiche di medio periodo	Università degli Studi di Padova, Università degli Studi di Firenze, Università degli Studi di Parma, Università degli Studi di Teramo	€ 99.849,00
<p>Le tecniche di agricoltura di precisione sono in grado di rispondere alla necessità di raggiungere elevati standard agro-ambientali nella filiera "grano duro". L'obiettivo del progetto è sviluppare un prototipo industriale in grado di automatizzare la distribuzione variabile del concime azotato (concimazione di precisione) integrando le informazioni fornite dai sensori ottici con quelle simulate da modelli predittivi della resa. Un sistema esperto utilizzerà le previsioni climatiche a medio termine per predire il fabbisogno azotato potenziale della coltura in funzione della performances agronomiche e dell'impatto sulle acque e sulla qualità dell'aria. L'operatività e la funzionalità del prototipo verranno validate sia in campo, in presenza di caratteristiche pedo-climatiche contrastanti, che in laboratorio mediante analisi delle performances qualitative del grano duro.</p>			

Ente capofila	Titolo	Partners	Contributo deliberato
Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA)	Sviluppo di una procedura basata su innovazione tecnologica, caratteristiche genetiche per la qualità, miglioramento nutrizionale, verifica di autenticità da applicare alla filiera del suino pesante	Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA), Università degli Studi di Bologna, Università degli Studi di Udine, Università degli Studi di Parma, Fondazione Parco Tecnologico Padano (PTP)	€ 100.000,00
<p>I risultati di AGER-HEPIGET da valorizzare ai fini di un trasferimento tecnologico riguardano: a) la definizione e la verifica di un pannello di geni associati a qualità del prosciutto, autenticità della genetica di provenienza, resistenza alle patologie dei suini; b) il controllo di processo del prosciutto stagionato mediante un sistema di scansione on-line dei prosciutti freschi e in salagione, in grado di stimare il contenuto di magro, grasso e sale; c) il miglioramento nutrizionale ottenuto con la riduzione del sale e il conseguente arricchimento in peptidi bioattivi.</p> <p>Le azioni proposte si basano su strumentazioni veloci e non distruttive per il controllo della produzione, su rilievi genomici mirati a supportare la qualità per l'allevamento e la stagionatura, e l'autenticazione delle linee genetiche di origine. Il trasferimento apporterà alla filiera suina DOP una procedura da considerare per migliorare la selezione genetica e la qualità del prosciutto stagionato.</p>			
Università degli Studi di Udine	BIOraffineria: VALore aggiunto dei sottoprodotti Enologici - BIOVALE	Università degli Studi di Udine, Università degli Studi di Roma "Tor Vergata", Università degli Studi di Bologna	€ 100.000,00
<p>I risultati scientifici del progetto AGER Enologia si sono concretizzati con la creazione di un nuovo sistema integrato, sostenibile e standardizzato per lo smaltimento "intelligente" dei sottoprodotti dell'industria enologica, cui è stato applicato il concetto di "bioraffineria", intesa come trasformazione sostenibile di biomassa in un'ampia gamma di bio-prodotti e di bioenergia. Il progetto BIOVALE si pone l'obiettivo di divulgare e disseminare questi risultati alle realtà produttive nazionali per aumentarne la competitività in settori diversi, ai consumatori ed alla società civile per valorizzarne l'impatto pratico. In questo contesto, valore aggiunto all'iniziativa rispetto al progetto già finanziato, è dato dallo studio di fattibilità economica del processo di estrazione con fluidi supercritici (Supercritical Fluid Extraction, SFE) e dalla divulgazione e disseminazione della tecnologia MFC/MEC. La valutazione economica del processo SFE è indispensabile per incentivare il trasferimento tecnologico, in quanto, in Italia, questa tecnologia 'verde' è generalmente scartata in base al preconetto che, nonostante i numerosi vantaggi, i costi siano elevati. La diffusione della tecnologia MFC/MEC è perseguita in quanto in grado di valorizzare il recupero di energia associato al trattamento dagli scarti dell'industria agroalimentare.</p>			

Ente capofila	Titolo	Partners	Contributo deliberato
<p>Università degli Studi di Milano</p>	<p>Migliorare la gestione degli effluenti in pratica: utilizzo del software SEESpig nelle imprese zootecniche - GEZOO</p>	<p>Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Torino, Università degli Studi di Udine, Università degli Studi di Padova</p>	<p>€ 80.000,00</p>
<p>Il progetto di trasferimento dei risultati si propone di utilizzare operativamente il software di supporto alle decisioni sviluppato nel progetto SEESPIG per fornire agli allevatori indicazioni per ottimizzare la gestione degli effluenti. A questo scopo verranno individuati 60 allevamenti, distribuiti tra le aree di intervento (Piemonte, Lombardia, Veneto e Friuli). Con l'allevatore verrà utilizzato il software in modo analizzare i possibili scenari migliorativi. Gli incontri con i singoli allevatori serviranno anche a meglio comprendere le problematiche operative e i vincoli all'introduzione delle buone pratiche. Tali informazioni saranno utili ad indirizzare nuove fasi di politica ambientale per la zootecnia. I risultati dell'attività oltre ad essere restituiti direttamente alle singole aziende saranno condivisi con tecnici e allevatori in workshop operativi (almeno uno per area) e resi quindi disponibili per un'ampia comunità di imprenditori agricoli.</p>			