



Comunicato stampa 2 agosto 2021

R&I per il cibo intelligente e sostenibile. Presentati i risultati del Progetto 3S- 4H

Sicurezza alimentare, alimentazione smart, salute e sostenibilità: sono questi i temi al centro del progetto di ricerca 3S/4H Cibo intelligente per un futuro sostenibile, illustrati nel corso dell'evento finale organizzato dalla Rete innovativa regionale per l'ecosistema salute e l'alimentazione smart RIBES-Nest per presentare i risultati raggiunti e le nuove prospettive aperte dalla ricerca.

L'acronimo 3S-4H sta per *Safe, Smart, Sustainable food for Health* e sintetizza i temi oggetto delle quattro linee di sviluppo della ricerca, focalizzate sulla produzione alimentare e in particolare sui temi della sicurezza alimentare, della produttività, della tracciabilità, qualità, sostenibilità e della promozione della salute attraverso una corretta alimentazione.

Al progetto di ricerca, realizzato avvalendosi del co-finanziamento POR FESR fondo europeo di sviluppo regionale 2014-2020 nell'ambito dell'ASSE 1 dedicato alla ricerca, sviluppo tecnologico e innovazione in sostegno alle attività collaborative di R&S per lo sviluppo di nuove tecnologie sostenibili, nuovi prodotti e servizi, hanno partecipato 14 Aziende, il CNR, le Università di Padova, Venezia, Verona e Trieste, tutti soci di RIBES-Nest.

“La collaborazione tra mondo dell'Università e della ricerca e aziende è un tema di particolare importanza per il Veneto: la nostra regione infatti è composta da molte piccole o micro imprese che non sempre riescono a realizzare costosi investimenti in ricerca e sviluppo – ha spiegato in apertura dell'incontro Santo Romano, direttore dell'Area politiche economiche, capitale umano e programmazione comunitaria della Regione Veneto –. Il modello delle Reti Innovative Regionali può essere lo strumento giusto per aiutare le nostre aziende a fare rete, aggregando e creando sinergie continuative tra imprese ed enti di ricerca che ci possono aiutare per vivere da protagonisti la transizione verso modelli economici più sostenibili, per rendere più competitivo il nostro territorio e costruire insieme un futuro ricco di opportunità e innovazione”.

Quattro anni di intenso lavoro per 3S_4H che hanno portato al consolidamento di una forte sinergia tra aziende e istituzioni di ricerca sperimentando soluzioni innovative per garantire: maggiore sicurezza per le materie prime studiate, migliore qualità per gli alimenti testati e la sostenibilità delle filiere cerealicole, lattiero-casearie, vegetali e delle piante officinali.

“In questo progetto – ha affermato Lidia Armelao coordinatrice scientifica di 3S-4H – abbiamo voluto contribuire attraverso attività di ricerca allo sviluppo sostenibile di alcune filiere agroalimentari, curando soprattutto gli aspetti che riguardano la sostenibilità delle materie prime, il valore nutrizionale del cibo, anche in termini di riduzione dell'impatto ambientale”.

Tra i risultati presentati nel corso dell'evento, in riferimento all'ambito della sicurezza alimentare (WP1), la messa a punto di strumenti e metodologie (anche comparative) per la rilevazione rapida di micotossine, batteri e contaminanti direttamente nei laboratori di controllo qualità delle aziende, oltre ad un focus su tecniche innovative per assicurare la tracciabilità delle materie prime agricole che associano, sulla base di particolari caratteristiche chimico-fisiche del prodotto, la rispettiva area geografica d'origine.

Per quanto riguarda l'ambito Smart Food (WP2) è stata studiata la valorizzazione e il miglioramento delle capacità nutritive di alcune tipologie di alimenti che, grazie all'arricchimento con estratti da piante officinali o con l'aggiunta di componenti quali biomolecole e fitocomplessi innovativi, rendendo possibile l'individuazione e la valorizzazione di nuovi principi nutritivi in materie prime e prodotti di interesse per le aziende partner.

Non meno importante lo studio di metodologie idonee per la caratterizzazione e la valorizzazione di sottoprodotti e scarti derivanti da processi di produzione delle aziende partner è stato al centro del terzo work package (WP3), dedicato alla sostenibilità e allo sviluppo di modelli di economia circolare, mentre la quarta e ultima direttrice di ricerca dedicata alla salute (WP4) ha studiato una serie di modelli sperimentali per valutare le potenzialità nutraceutiche degli alimenti funzionali sul miglioramento di alcuni processi fisiologici come il ciclo sonno/veglia e il tono muscolare.



“Il nostro modello – ha ricordato il Presidente Mauro Fanin – è improntato ad una logica di filiera: dalla ricerca scientifica al prodotto, dal prodotto ai mercati. RIBES-Nest mette in rete le aziende e gli enti di ricerca e promuove l’integrazione e le sinergie tra mondo produttivo e università, per lavorare insieme in progetti di innovazione. È una vera e propria filiera che parte dalle esigenze delle aziende e dei consumatori per sviluppare nuovi prodotti e nuove soluzioni per la corretta alimentazione, la salute e il benessere e che arriva fino ai mercati internazionali, per valorizzare queste innovazioni attraverso le misure di sostegno regionale all’export come il bando per la promozione internazionale dedicato agli alimenti funzionali che stiamo portando avanti in parallelo ai progetti di ricerca e sviluppo”.

CHI SIAMO

RIBES-Nest è una Rete Innovativa Regionale (riconosciuta dalla Giunta Regionale del Veneto con Dgr n.1697 del 2016) nata per agevolare la crescita e lo sviluppo dell’economia e dell’occupazione del territorio attraverso l’interazione e l’aggregazione di imprese di settori tradizionali ed emergenti, che operano in ambiti di specializzazione come Smart Agrifood e Sustainable Living e soggetti della conoscenza: università, centri di ricerca e di alta formazione. Fanno parte delle **Rete RIBES-Nest 9 Istituzioni di Ricerca e 46 Aziende. Complessivamente le aziende della rete raggiungono un fatturato superiore agli 8 miliardi e occupano 12 mila lavoratori.** Tutti i partner si caratterizzano per agire ispirandosi alla creazione del valore attraverso la ricerca, sono attivi sul territorio regionale e hanno contribuito alla sua crescita anche attraverso l’internazionalizzazione.

CONTATTI

Ufficio stampa RIBES-NEST
Raffaella Saccardi
raffaelasaccardi@gmail.com
Mob. 370 3090 789

Segreteria tecnica
Michael Munegato
segreteria@ribesnest.it
Mob. 389 7864848