

RIR RETI INNOVATIVE REGIONALI Imprese vicentine all'avanguardia grazie ai fondi europei

Cibo intelligente e latte È già iniziato il futuro

Aziende alleate per produrre alimenti che aiutano muscoli e sonno ma anche per estrarre dal siero polveri super-proteiche senza caseine

Cinzia Zuccon

●● Fare squadra è difficile? Non con i giusti incentivi. A dare slancio a progetti condivisi tra aziende, università e istituti di ricerca ha contribuito, in particolare, la costituzione delle Rir - Reti innovative regionali che dal 2017 che sono diventate il presupposto per accedere, tramite i bandi regionali, ai fondi europei. Da allora si sono moltiplicate le collaborazioni tra aziende, ma anche tra le stesse Reti. Recentemente due diversi progetti di ricerca all'insegna dello sviluppo sostenibile e della qualità nella filiera alimentare sono approdati a conclusione dopo 4 anni; in tutto hanno coinvolto 5 imprese vicentine. Ecco i risultati.

Tre reti e due brevetti per il lattiero caseario Nip, Nuovo piano industriale del lattiero caseario veneto, è stato sviluppato da tre Rir insieme: Ribes-Nest, Innosap e Riav che hanno investito 6 milioni di cui circa 3 finanziati con i fondi europei di sviluppo regionale Por-Fesr (del resto l'Italia è tra i 10 maggiori produttori al mondo di formaggio). Nip ha coinvolto 11 aziende, tra cui Brazzale di Zanè, e ha prodotto due interessanti brevetti. Il primo riguarda la messa a punto del "Pro Caseus", un chip genico che misura la capacità del toro di generare femmine in grado di produrre latte adatto alla produzione di formaggio. Il secondo, pure importante per la produttività e la sostenibilità del-

la filiera, è il brevetto per un innovativo processo per estrarre la parte zuccherina del siero del latte per ricavarne polveri per alimentazione umana ad alto contenuto proteico ma senza caseine (le proteine del latte) e senza grassi. Un filone di ricerca che punta invece alla validazione da parte dell'Efsa (l'autorità Ue per la sicurezza alimentare) riguarda una tecnica per rendere sicuro il formaggio a pasta cotta trattando il siero del latte con raggi Uv invece di raffreddarlo. Nell'ambito di Nip si è lavorato anche sul benessere animale e il miglioramento della gestione della mandria per contenere l'impatto sull'ambiente; si sono studiati sistemi per allungare la vita dei prodotti sugli scaffali e per recuperare il siero del latte e valorizzare scarti di produzione. «Il progetto Nip - commenta il presidente di Ribes-Nest, **Mauro Fanin** - ha dimostrato l'importanza di sviluppare progetti di ricerca in rete tra aziende private, realtà cooperative e mondo scientifico. Positivi i risultati: due brevetti depositati, pubblicazioni e partecipazioni a congressi scientifici, la definizione di una decina di protocolli innovativi per l'analisi sulla sicurezza dei prodotti e l'efficienza produttiva, l'incremento del personale di ricerca nelle aziende partecipanti».

Cibo "intelligente" e sostenibile L'altro progetto di ricerca concluso è il 3S/4H: Safe, smart, sustainable food for health. È pensato per promuovere la salute con un cibo sicuro, intelligente, trac-

ciabile, sostenibile da Ribes-Nest, Rir per l'ecosistema salute e l'alimentazione smart che raggruppa 46 aziende (oltre 8 miliardi di fatturato complessivo e 12 mila lavoratori) e 9 istituzioni di ricerca. Insieme alle università di Padova, Venezia, Verona e Trieste hanno partecipato 14 aziende tra le quali **Cereal Docks** di Camisano, Ecam Ricert e Salix di Monte di Malo e Ilsa di Arzignano. Il progetto di ricerca che sfiora i 5,2 milioni è stato co-finanziato con i fondi europei Por-Fesr per quasi 2,8 milioni. Un investimento per garantire maggiore sicurezza per le materie prime studiate, migliore qualità per gli alimenti testati, la sostenibilità delle filiere cereali-cole, lattiero-casearie, vegetali e delle piante officinali. È stato così possibile individuare strumenti e metodologie per la rilevazione rapida di micotossine, batteri e contaminanti direttamente nei laboratori di controllo qualità delle aziende, e focalizzarsi su tecniche innovative per assicurare la tracciabilità delle materie prime agricole. Si sono studiate metodologie per meglio determinare e valorizzare gli scarti di produzione delle aziende partner e modelli sperimentali per valutare le potenzialità nutraceutiche degli alimenti funzionali per migliorare il ciclo sonno/veglia e il tono muscolare, ma anche per migliorare le capacità nutritive di alcuni alimenti arricchendoli con estratti di piante o di biomolecole e fitocomplessi innovativi individuando nuovi principi nutritivi in materie prime e prodotti di interesse per le aziende partner. ●





Uno scorcio della Cereal Docks a Camisano Vicentino



Una panoramica dall'alto dello stabilimento Brazzale a Zanè