

Dal territorio



LAIFF: una rete di laboratori e di competenze per l'innovazione nell'agroalimentare

La Rete di laboratori per l'innovazione nel campo degli alimenti funzionali (Rete LAIFF) nasce nel 2011 come risposta all'avviso pubblico "Invito alla presentazione di proposte progettuali relative alla costituzione di reti di laboratori pubblici di ricerca" emanato dalla Regione Puglia. L'iniziativa era volta a supportare interventi per il potenziamento infrastrutturale dei laboratori di ricerca, in grado di svolgere attività a favore dei settori produttivi regionali e che, per qualità delle competenze possedute, potessero essere considerati quali punti di riferimento per la diffusione dell'innovazione tecnologica e lo sviluppo di nuovi settori hi-tech nella regione Puglia. Questa richiesta è stata pienamente soddisfatta dagli obiettivi generali e specifici della proposta LAIFF.

La Rete LAIFF è stata ideata, infatti, con l'intento di divenire un riferimento stabile nel territorio pugliese, al fine di favorire relazioni tra istituzioni e imprese e per migliorare la competitività delle aziende agroalimentari del territorio. La Rete LAIFF, il cui coordinatore scientifico è il Prof. Matteo Alessandro del Nobile dell'Università degli Studi di Foggia, conta 10

nodi di ricerca tra cui il Centro Interdipartimentale Bioagromed, che contempla al suo interno 14 diversi gruppi di ricerca, operanti nei vari settori del comparto agro-alimentare (tabella 1).

La Rete LAIFF intende rispondere a una domanda latente di innovazione e di sviluppo. In particolare, essa agisce con la sua rete di laboratori sia lungo le principali filiere di interesse sia trasversalmente ad esse, sfruttando le competenze specifiche di ciascun soggetto coinvolto, nell'ottica di un approccio integrato a più livelli, indispensabile per lo sviluppo e la validazione di nuovi prodotti funzionali sia di origine animale, sia vegetale, utilizzando materie prime e/o processi a forte vocazione territoriale.

Nel settore agroalimentare globale, la necessità di affrontare nuove sfide e nuove richieste da parte dei consumatori sta favorendo lo sviluppo di processi che mirano all'ottimizzazione della nutrizione e, in particolare, al miglioramento della dieta quotidiana, in termini di nutrienti e altri componenti che possano favorire il mantenimento dello stato di salute. La produzione degli alimenti funzionali è prevalentemente coperta da aziende mul-

tinazionali. Di contro, piccole e medie imprese sono attive nella produzione di alimenti funzionali di nicchia. Il segmento degli alimenti funzionali e nutraceutici è di media dimensione, ma in rapida crescita, e vanta un livello di redditività superiore alla media. Nel territorio pugliese si contano, infatti, molte imprese piccole e medie, e poche imprese medio-grandi, alla ricerca di un nuovo posizionamento competitivo sui mercati. L'attuale evoluzione del sistema produttivo pugliese, da una parte è ancorato alla tradizionale vulnerabilità, dovuta alla scarsa innovazione tecnologica che connota i processi produttivi, e alla frammentarietà delle aziende del settore, dall'altra registra segnali positivi in risposta ai processi di competizione dei nuovi mercati. La conseguenza di questa configurazione del sistema produttivo regionale determina le difficoltà d'inserimento competitivo delle aziende e dei prodotti pugliesi nei mercati internazionali. Tuttavia, si possono sicuramente registrare significativi tentativi di elaborazioni strategiche, orientate alla crescita come, ad esempio, la diversificazione della gamma produttiva, gli interventi finalizzati a espandere la dimensione

Tabella 1. I nodi della Rete LAIFF.

Unità	Ente	Centro di Ricerca
UR1	Università degli Studi di Foggia	BIOAGROMED (Foggia)
UR2	Università degli Studi del Salento	Dip. di Scienze e Tecnologie Biologiche e Ambientali (Lecce)
UR3	Università degli Studi del Salento	Dip. Beni Culturali (Lecce)
UR4	IZS della Puglia e della Basilicata	Dip. di Chimica (Foggia)
UR5	Centro di Ricerca per la Cerealicoltura (CRA-CER)	Dip. di Biologia e Produzione Vegetale (Foggia)
UR6	Università degli Studi di Bari	Dip. di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti - DiSSPA (Bari)
UR7	Università degli Studi di Bari -Scuola di Specializzazione in Allergologia ed Immunologia Clinica	Dip. dell'Emergenza e dei Trapianti d'Organo - DETO (Bari)
UR8	Istituto Nazionale di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico "Saverio de Bellis"	Dip. di Epidemiologia e Biostatistica Castellana Grotte (Bari)
UR9	Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA)-CNR	Dip. Agroalimentare - CNR (Bari)
UR10	IRCCS - Casa Sollievo della Sofferenza	Dip. di Diabetologia ed Endocrinologia (San Giovanni Rotondo, FG)

aziendale e la valorizzazione dei prodotti tipici ad alto contenuto di tradizionalità, cultura e vocazione territoriale.

La rete di laboratori è stata progettata con l'intento di perseguire le linee strategiche che la Regione Puglia si è posta nell'ambito della valorizzazione del sistema della ricerca, per sviluppare innovazione e sinergie fra i sistemi della ricerca regionale e nazionale, per proiettare il sistema agroalimentare pugliese dal contesto regionale a uno scenario internazionale che deve interessarsi al ruolo fondamentale che rivestono le politiche comunitarie, gli interventi strutturali e il sistema ricerca globale. Con i suoi laboratori il LAIFF attua una stretta integrazione di varie competenze, metodologie e strumentazioni in ambito agroalimentare, al fine di contribuire alla qualificazione delle imprese agroalimentari regionali e alla sostenibilità dello sviluppo regionale.



Logo creato e utilizzato dalla Rete LAIFF.

Essa promuove attività di ricerca applicata e formazione, innovazione e trasferimento tecnologico ai vari comparti dei settori produttivi agroalimentari, in particolare:

- diviene riferimento regionale per le tematiche agroalimentari;
- rafforza le basi della conoscenza scientifica e tecnologica regionale e nazionale;
- favorisce lo sviluppo di nuova occupazione in attività di ricerca;
- collega il sistema regionale con i centri di conoscenza nazionali ed internazionali;
- promuove la formazione specialistica attraverso progetti formativi, diffusione di sistemi di qualità aziendale, istituzione di un sistema di certificazione delle prestazioni e di accreditamento degli operatori preposti all'attuazione degli interventi;
- realizza progetti di ricerca applicata nel settore agroalimentare;
- realizza attività di trasferimento tecnologico verso il sistema produttivo regionale.

Le attività si articolano principalmente su cinque filiere produttive (cerealicola, vitivinicola, lattiero-casearia, olivicolo-olearia e orto-frutticola) e su quattro tipologie di attività trasversali che vanno dalla qualità e sicurezza, alle valutazioni salutistico-nutrizionali, nonché alla valorizzazione di prodotti e servizi, con un approccio dalla produzione primaria al prodotto trasfor-

mato, mettendo in campo, in un'ottica di integrazione multidisciplinare, le competenze dell'agronomo, del chimico, del microbiologo, del tecnologo alimentare, dell'allergologo, del medico fisiologo e dell'economista.

I servizi erogati prevedono in particolare:

- consulenza e servizi di supporto allo sviluppo di nuovi prodotti;
- comprensione e diffusione di tecniche innovative di processo e per l'efficacia dei controlli di qualità;
- diffusione delle innovazioni di prodotto e di processo già sviluppate e sperimentate, dai centri di ricerca aderenti alla Rete;



Immagine rappresentativa dell'alimento funzionale, immagine creata dalla Rete.



Immagine rappresentativa della strumentazione in dotazione alla rete (non tutte le strumentazioni sono presenti nell'immagine).

- individuazione delle migliori strategie per la valorizzazione dei prodotti dell'azienda sul mercato nazionale e internazionale;
- utilizzo di metodiche analitiche di vario genere per la determinazione della sicurezza e qualità della materia prima e del prodotto finito;
- utilizzo di micro impianti per lo sviluppo di nuovi processi e/o prodotti;
- realizzazione di audit tecnologici per la rilevazione effettiva dei fabbisogni di innovazione delle imprese.

Usufruire dei servizi della Rete LAIFF, da parte di aziende dell'agroalimentare, consente di generare esternalità positive tali per cui ciascuna azienda potrà usufruire di un pacchetto di servizi a elevato contenuto specialistico, con la possibilità di utilizzare prontamente innovazioni, già oggetto di sperimenta-

zione da parte degli Organismi di ricerca aderenti alla Rete, oltre all'opportunità di usufruire di specifiche azioni di innovazione sviluppate su reali necessità dell'azienda e di beneficiare delle politiche di marketing a beneficio del tessuto imprenditoriale agroalimentare territoriale.

La Rete LAIFF offre, quindi, risposte concrete alle esigenze delle imprese, nonché strutture e competenze in grado di garantire una ricerca industriale di eccellenza, valorizzando anche i risultati della ricerca, agendo da incubatore di nuove idee e soluzioni per innovare prodotti e processi.

Per ulteriori informazioni e approfondimenti la rete ha istituito un sito web www.unifg.it/laiiff sul quale si possono trovare contatti, la carta dei servizi offerti dalla Rete ed altre notizie utili.

La Rete LAIFF si configura dunque, come un nuovo strumento operativo, un divulgatore di innovazioni nel settore agroindustriale, capace di trasformare le esigenze del mercato, in proposte armonizzate concrete attraverso la creazione di prodotti innovativi e servizi agroindustriali competitivi.

L'impegno che la Rete dedica al miglioramento continuo dei propri servizi rappresenta un'assunzione di responsabilità, a garanzia e tutela di chi li utilizza, nella consapevolezza che oggi l'innovazione, la qualità e la sicurezza nel settore agroalimentare rappresentano obiettivi prioritari ed essenziali non solo per la Rete ma soprattutto per le aziende operanti nel settore.

AMALIA CONTE, CARMEN PALERMO
Ricercatrici, Università degli Studi di Foggia