

Campus QUARC

Il progetto Campus QUARC si propone di rispondere alla necessità di migliorare l'efficienza, l'efficacia dei processi produttivi, nonché la competitività sui mercati (anche esteri) di cinque filiere agroalimentari di eccellenza per la Regione Campania: Vitivinicola, della Pasta, dell'Olio, Lattiero-Casearia e della Castagna, attraverso la prototipizzazione di sistemi altamente innovativi in cui confluiscono sia il miglioramento della qualità (estesa anche al food safety) che il suo riconoscimento, genetico e ambientale, in relazione alla provenienza. L'efficacia delle innovazioni sarà garantita attraverso lo sviluppo di un Brand QUARC, i cui prodotti presenteranno delle caratteristiche innovative rispetto al mercato attuale, e dall'adozione di piattaforme tecnologiche che rispondano alle finalità del progetto, principalmente in un'ottica di sviluppo integrato inter-filiera. Il carattere innovativo della proposta Campus Quarc consiste nello sviluppo di un progetto inteso a legare indissolubilmente, attraverso tecniche di indagine che rappresentano lo stato dell'arte della ricerca, alcune importanti filiere agro-alimentari tipiche della Campania (Vitivinicola, della Pasta, dell'Olio, Lattiero-Casearia e della Castagna) con le peculiarità del nostro territorio.

[Brochure-campus](#)