



PROGETTO CAMPUS QUARC

Qualità delle produzioni
tipiche campane ed il suo territorio:
approcci innovativi ed integrati per
rafforzare la competitività del sistema
Agroalimentare

*Progetto cofinanziato dall'Unione Europea
Por Campania FESR 2007-2013*

Contatti:

Dott. Angelo Basile
Responsabile scientifico: angelo.basile@cnr.it
Prof. Salvatore Esposito De Falco
Project Manager: info@rifomed.it

Progetto grafico:
Angela Petrillo IRAT - CNR
a.petrillo@irat.cnr.it



La tua
Campania
cresce in
Europa

La struttura del Campus QUARC

La proposta progettuale è, strutturata in 8 Obiettivi Realizzativi (OR), 20 macro-attività e 45 attività. In estrema sintesi, l'OR1 "Project planning e analisi del dominio e della tecnologia" si propone di analizzare la Campania in termini di spazio economico per l'applicabilità delle innovazioni. Saranno inoltre sviluppate le strategie di marketing dei prodotti innovativi sviluppati. L'OR2 "Analisi del Territorio e vocazionalità" è incentrato sul concetto di Land Evaluation, ossia la valutazione attitudinale del territorio in un'ottica di sostenibilità ambientale attraverso metodi di indagine che integrano approcci più tradizionali con le più recenti tecniche di analisi territoriale quali reti neurali, remote sensing, scansione geofisica del territorio, etc.

L'OR3 "Qualità dei prodotti e aspetti salutistici" affronterà, a partire dalle specifiche istanze dei partner industriali, tutte le problematiche tecniche/tecnologiche di filiera legate al territorio, alla qualità e agli aspetti salutistici del prodotto finale. Allo stesso livello gerarchico del precedente, si colloca l'OR4 "Innovazioni di prodotto e di processo delle filiere agro-alimentari" dove, specificamente, sono messe a punto le innovazioni concordate con le aziende, con potenziali ricadute sui sistemi di produzione nel territorio.

Nell'OR5 "Riconoscimento della qualità attraverso marcatori di tracciabilità e ambientali", sono affrontate le problematiche tecniche sul riconoscimento, individuazione, e "misura" della qualità attraverso marcatori di tracciabilità, anche ambientali.

I risultati dell'interazione di questi ultimi OR confluiranno nell'OR6 "Prototipizzazione", obiettivo realizzativo fondamentale, in cui avverrà il "reale" trasferimento tecnologico ai partner industriali, delle attività fin qui sviluppate. I prototipi saranno trasferiti alle aziende che li testeranno e verificheranno nell'ambito dell'OR8 "Validazione prototipi". Infine, nell'OR7 "Modello innovativo di organizzazione dei processi di filiera" confluirà, in un framework di gestione inter-filiera, tutto il know how prodotto negli OR del Campus.

Il progetto 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 interfiliera.

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.

Partenariato

Il progetto Campus Quarc si compone di un partenariato pubblico-privato, costituito da Università ed Istituti di Ricerca del Consiglio Nazionale delle Ricerche e imprese appartenenti alle filiere agroalimentari oggetto di studio.

Il capofila del progetto è l'azienda Mastroberardino S.p.A.

Organismi di ricerca:

Consiglio Nazionale delle Ricerche

Istituto di Ricerche Sulle Attività Terziarie (CNR-IRAT)

Consiglio Nazionale delle Ricerche
Istituto Scienze dell'alimentazione (CNR-ISA)

Consiglio Nazionale delle Ricerche
Istituto Di Biologia Agro. Amb. e Forestale (CNR-IBAF)

Consiglio Nazionale delle Ricerche
Istituto di Biochimica delle Proteine (CNR-IBP)

Consiglio Nazionale delle Ricerche
Istituto per i Sist. Agricoli e Forestali del Mediterraneo (CNR-ISAFoM)

Consiglio Nazionale delle Ricerche
Istituto per il Sist. Prod. Animale in Amb. Mediterraneo (CNR-ISPAAM)

Consiglio Nazionale delle Ricerche
Istituto di Bioscienze e Biorisorse (CNR-IBBR) – Sede territoriale di Napoli e Portici
Dipartimento di Studi Economici "Salvatore Vinci"
Università degli Studi di Napoli Parthenope

Partner Industriali:

Mastroberardino S.p.A

De Matteis Agroalimentare S.p.A

Aziende Agricole Associate S.r.l

Basso Fedele e Figli S.r.l

Perrotta Gigliola