



Ateneo

Didattica

Ricerca

Università e Lavoro

Internazionalità

Servizi



Dall'orientamento alla laurea e oltre. Sportelli, strumenti e servizi su misura per la tua carriera universitaria.

Per l'orientamento

Per l'iscrizione

Per lo studio

Per la laurea

Oltre lo studio

Servizi on line

Sportelli e uffici aperti al pubblico

imentare

22/09/2016

Il **Bando AGER - Ricerca Agroalimentare 2015** finanzia **3 progetti dell'Università di Torino** con una somma totale che raggiunge i **2,5 milioni di euro** per la ricerca scientifica in due settori strategici dell'agroalimentare italiano: **olivicoltura** e **acquacoltura**. Dei 5 progetti vincitori in tutta Italia, che riceveranno un totale di 4 milioni di euro, i **progetti VIOLIN** e **COMPETITIVE** del **Dipartimento di Scienza e Tecnologia del Farmaco** ricevono rispettivamente 1.008.000 Euro e 680.000 Euro, e il **progetto Fine Feed For Fish -4F** del **Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari** riceve 784.000 Euro.

Selezionati da **20 esperti internazionali** di settore tra **63 proposte** provenienti da **39 enti di ricerca italiani**, i progetti vincenti hanno soddisfatto i criteri di valutazione del bando, che prevedevano il consolidamento della leadership del prodotto made in Italy tra le eccellenze dell'agroalimentare, l'offerta ai consumatori di prodotti di alta qualità e la coniugazione di elevate produzioni con la sostenibilità ambientale ed economica.

Il Bando conta sull'adesione di enti quali la Fondazione Cariplo (capofila), Fondazione di Padova e Rovigo, Fondazione di Cuneo, Fondazione di Modena, Fondazione di Parma, Fondazione di Udine e Pordenone, Fondazione di Teramo, Fondazione Banco di Sardegna, Fondazione di Bolzano e Fondazione con il Sud.

L'inizio delle attività è previsto per l'autunno 2016.

Progetto VIOLIN - Valorizzazione dei prodotti Italiani derivanti dall'OLiva attraverso tecniche analitiche Innovative

Il progetto del Dipartimento di Scienza e Tecnologia del Farmaco, coordinato dalla prof.ssa **Chiara Emilia Cordero** in collaborazione con altre università italiane, realizzerà una banca dati degli oli extra vergine italiani, dove la composizione di ogni campione sarà correlata alle qualità sensoriali, nutrizionali, nutraceutiche e di provenienza del prodotto. Verranno inoltre messi a punto di sistemi per preservare la qualità dell'olio durante la conservazione e per migliorare le soluzioni di packaging; inoltre, una migliore gestione e valorizzazione dei sottoprodotti della trasformazione, da destinare all'industria cosmetica, farmaceutica e alimentare, nella formulazione di novel foods e alimenti funzionali saranno obiettivi del progetto VIOLIN.

Un piano di comunicazione multilivello utilizzerà i canali della moderna divulgazione per raggiungere non solo la comunità scientifica internazionale ma anche la società civile e gli operatori della filiera a cui sono destinati i risultati della ricerca.

Progetto COMPETITIVE - Claims of Olive oil to iMProVE The market ValuE of the product

Il progetto coordinato dal prof. **Giancarlo Cravotto**, Direttore del Dipartimento di Scienza e Tecnologia del Farmaco, in collaborazione con altre università italiane mira a ottimizzare le innovazioni tecnologiche nel settore dell'olio extravergine di oliva italiano per diffonderle in un comparto industriale che a oggi ha mostrato scarsa propensione all'innovazione.

Il Dipartimento ha sviluppato varie applicazioni su scala pilota ed industriale di reattori a cavitazione acustica ed idrodinamica: nel progetto COMPETITIVE queste tecnologie potranno aumentare la capacità di lavoro dell'intero processo estrattivo, riducendo i costi energetici e soprattutto esaltare la qualità dell'olio e le proprietà nutraceutiche.

Progetto Fine Feed For Fish - 4F

Il progetto del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) per la ricerca di acquacoltura, coordinato dalla prof.ssa **Laura Gasco** in collaborazione con altre università italiane, mira a migliorare l'alimentazione dei pesci in allevamento attraverso lo studio e la risoluzione dei problemi connessi all'impiego di mangimi di origine vegetale o animale, in sostituzione della farina e dell'olio di pesce tipicamente utilizzati in acquacoltura, ma la cui disponibilità è in costante diminuzione.

Il DISAFA formulerà le diete dei pesci e coordinerà le prove sperimentali e su scala aziendale, lavorando nell'impianto sperimentale del Dipartimento e nelle aziende di acquacoltura che collaborano al progetto per effettuare il trasferimento di conoscenze.

Contatti (foto allegate):

Prof. Giancarlo Cravotto DSTF- giancarlo.cravotto@unito.it

Prof.ssa Chiara Emilia Irma Cordero DSTF- chiara.cordero@unito.it

Prof.ssa Laura Gasco DISAFA - laura.gasco@unito.it


 Giancarlo Cravotto


 Emilia Cordero


 Laura Gasco