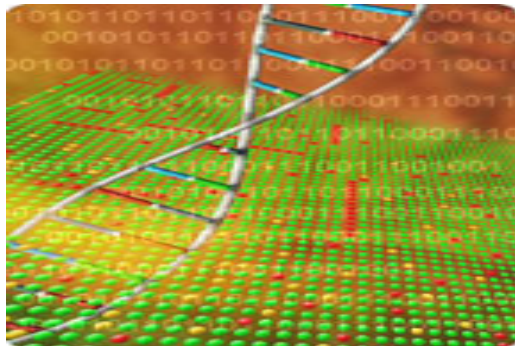
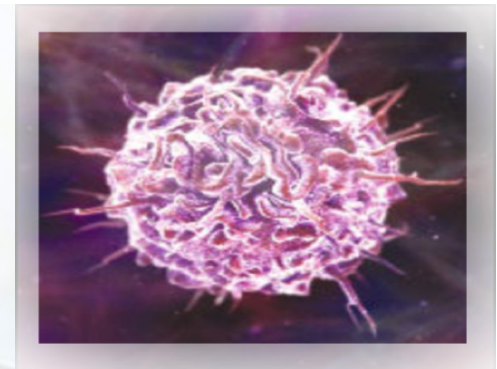
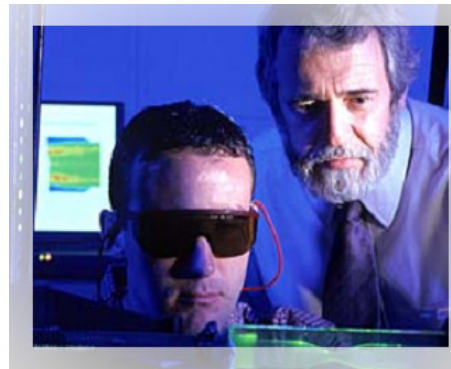


# Il Distretto Tecnologico Agroalimentare Pugliese



**Loreto Gesualdo**  
Presidente  
**Gianluca Nardone**  
Direttore



- **Lo Scenario**
- **I Soci e la Governance**
- **La Missione**
- **I Risultati**

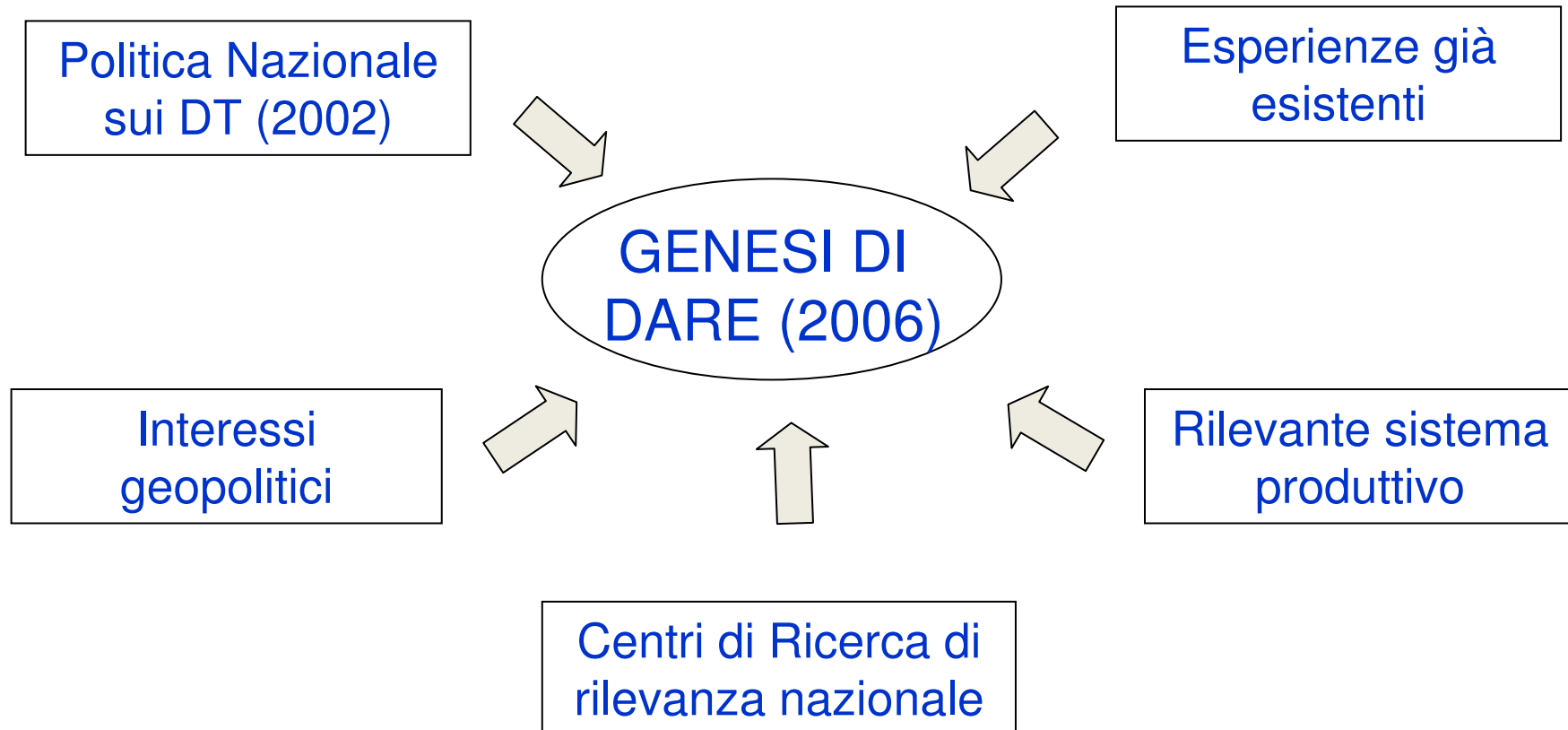
# Lo Scenario

---

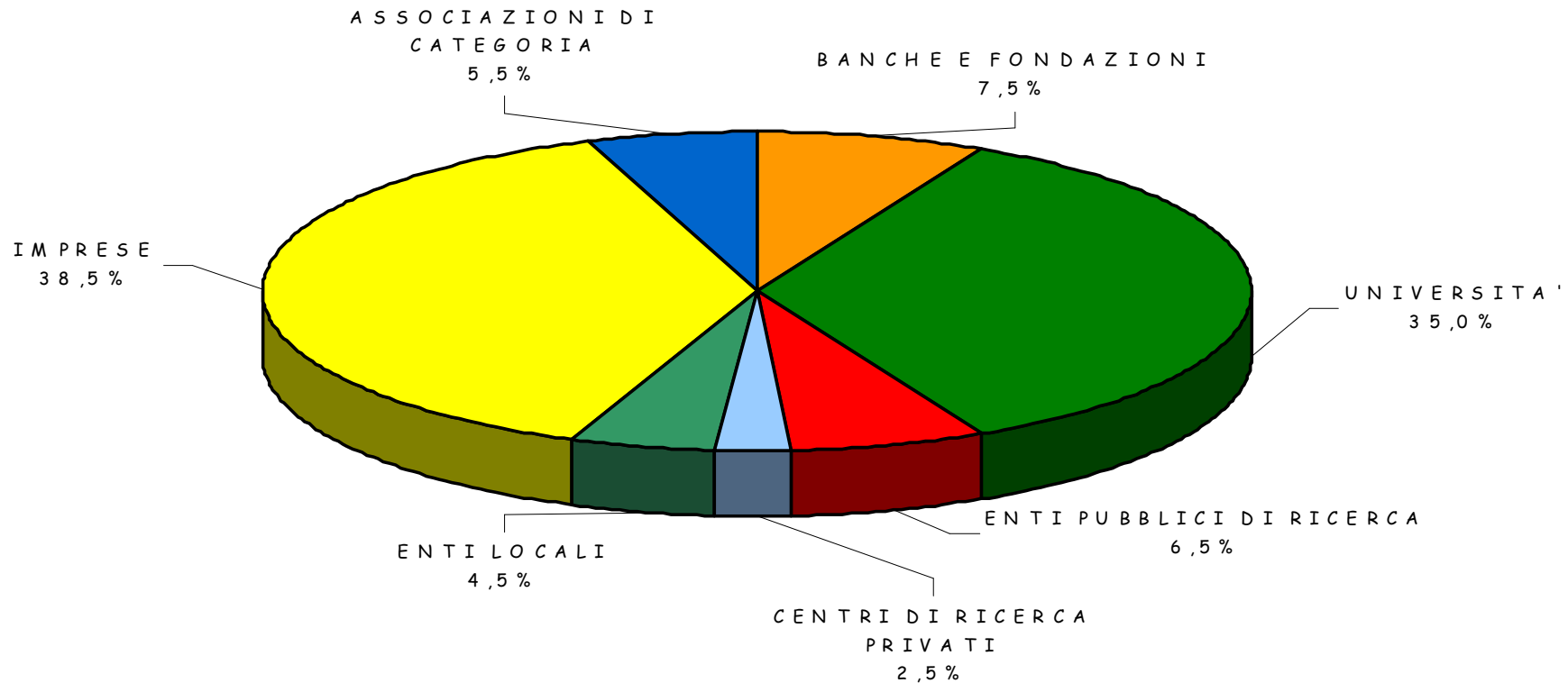


- **DARE è il Distretto Tecnologico Agroalimentare promosso dalla Regione Puglia**
- **DARE nasce come broker di innovazione con l'obiettivo di colmare il divario tra i centri di ricerca e le società private**
- **Raggruppa gli stakedolders più rappresentativi del settore a livello regionale**

# Lo Scenario



# I Soci e la Governance

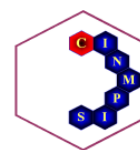


- **Società privata: Consortile con 500.000 € di Capitale sociale:**
- **Università degli Studi di Foggia partner con maggioranza relativa**

# I Soci e la Governance



Camera di Commercio  
Industria Artigianato e Agricoltura di Foggia



# I Soci e la Governance

	Puglia	Nord Italia	Italia
% Agricoltura sul PIL	5,24 %	2,22 %	2,65 %
% Industria Alimentare sul PIL	1,85 %	2,23 %	1,92 %
% Industria alimentare sul settore industriale	11,61 %	8,10 %	8,61 %

	Centri di ricerca	Ricercatori a tempo indeterminato	Ricercatori a tempo determinato	Staff amministrativo	Totale
Università di Bari	7	243	134	172	549
Università di Foggia	4	222	75	35	332
CNR	4	118	46	55	219
CRA	6	47	80	58	185
IZS.	1	33	16	52	101
Centro Bonomo	1	6	0	10	16
Basile Caramia	1	4	6	13	23
COISPA	1	3	4	3	10
Totale	25	676	361	398	1435



# La Missione



**DARE, in quanto soggetto di interfaccia, intende favorire l'innovazione, basandosi su alcuni principi fondamentali:**

- 1. Ascoltare le imprese .....-> progetti demand pulled**
- 2. Aumentare la rappresentatività del sistema produttivo pugliese ..... -> si favorisce l'allargamento della compagine sociale**
- 3. Supportare i "policymakers" nelle scelte**
- 4. Puntare sulle risorse umane come punto di forza del Distretto**
- 5. Non contrapporsi ai propri soci.....-> non fa ricerca**



# La Missione



## Core business

Soggetto di interfaccia tra Governo e Partenariato ricerca-imprese al fine di promuovere progetti di R&S

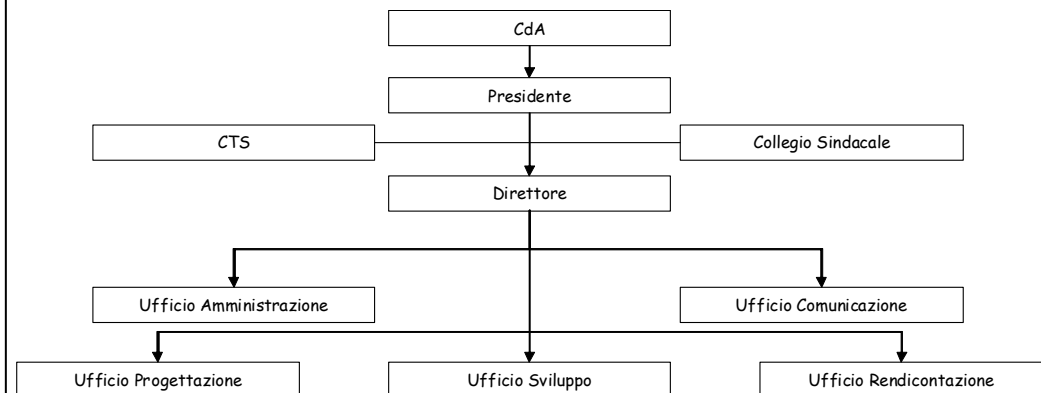
## Attività principali

- Consulenza tecnologica alle imprese
- Project management
- Analisi di mercato
- Scouting tecnologico
- Watching e Forecasting tecnologico
- Accordi di confidenzialità

# I Risultati

	2006	2007	2008
Ricavi (€)	94.328	174.087	957.339
Profitti (€)	895	376	1.209

- 16 Dipendenti a tempo pieno
- Cabina di regia di CERTA scarl, società di TT che raggruppa tutti i principali Centri di Ricerca del Sud Italia



# I Progetti di R&S (2006-09)



Bisogni "Market Pull"	Nr.	€	Tecnologia	Nr.	€
<i>Innovazione di prodotto</i>			<i>Tecnologie alimentari</i>		
- Garantire la sicurezza alimentare	-	-	- Conservazione	2	1.180.000
- Migliorare la qualità salutistica e funzionale	3	4.403.000	- Conversione	1	1.986.000
- Migliorare la qualità nutrizionale	1	1.996.400	- Estrazione	1	2.225.000
- Migliorare la qualità sensoriale	5	4.359.200	- Strutturazione	3	2.324.600
- Migliorare la convenienza	2	366.600	<i>Tecnologie trasversali</i>		
- Migliorare l'offerta aziendale	-	-	- Biotecnologie	4	3.369.700
<i>Innovazione di processo</i>			- Macchine e impianti	-	-
- Ridurre l'impatto ambientale	-	-	- Nuovi materiali	1	186.900
- Ridurre i consumi energetici ed idrici	-	-	- ICT	-	-
- Aumentare le rese e la produttività	1	147.00	- Tecnologie ambientali	-	-
<b>Totale</b>	<b>12</b>	<b>11.272.200</b>	<b>Totale</b>	<b>12</b>	<b>11.272.200</b>

# Selezione e caratterizzazione di batteri lattici ad attitudine probiotica da impiegare nella fermentazione di olive da mensa



## IL PARTENARIATO

- La Bella di Cerignola Soc. Coop. a.r.l.
- Università di Foggia – DISA

### BISOGNO

Produzione di olive funzionali

### TECNOLOGIA

Utilizzo di cultivar selezionate di batteri lattici con proprietà probiotiche



# Oli vergini di oliva aromatizzati: prodotti a maggior valore aggiunto per l'ampliamento dell'offerta sul mercato



## IL PARTENARIATO

- Soc. Coop. Agr. Fortore a.r.l.
- Università di Foggia – DISA

### BISOGNO

Produrre oli vergini di oliva aromatizzati, aumentando il valore aggiunto sul mercato

### TECNOLOGIA

Nuova formulazione: aggiunta di alcune spezie all'olio extravergine di oliva



# Processo tecnologico per la produzione di carciofo fresco ad alto contenuto di servizio



## IL PARTENARIATO

- Az. Agr. Vivai Villanova
- Università di Foggia – DISACD e PRIME

### BISOGNO

Ottenere un prodotto “ready to eat” fresco a base di carciofo

### TECNOLOGIA

Ottimizzare la temperatura di stoccaggio e utilizzare un confezionamento in atmosfera modificata



# Valorizzazione di pescato di basso valore commerciale attraverso trasformati ittici di IV gamma



## IL PARTENARIATO

- Soc. Coop. Santa Lucia
- Università di Foggia – DISA e PRIME

### BISOGNO

Realizzare un prodotto trasformato a base di pesce (hamburger impananti e non)

### TECNOLOGIA

Utilizzo di sostanze antimicrobiche e di atmosfera modificata



# Sistemi di produzione e confezionamento innovativi per l'ottenimento di prodotti carnei trasformati



## IL PARTENARIATO

- Carni Sus di Gisonni Michele
- Università di Foggia – Bioagromed

BISOGNO	TECNOLOGIA
Migliorare le caratteristiche sensoriali e aumentare la shelf life	Utilizzo di colture starter selezionate



# Potenziamento della competitività dei vini da tavola pugliesi mediante sistemi di confezionamento innovativi



## IL PARTENARIATO

- Cantine D'Alfonso Del Sordo srl
- L'Antica Cantina srl
- Soc. Coop. Fortore
- Università di Foggia – DISA



### BISOGNO

Migliorare aroma, flavour, consistenza e prolungare la shelf life

### TECNOLOGIA

Confezionamento con imballaggi polimerici (PET)

# Innovazione di processo per la produzione di paste funzionali



## IL PARTENARIATO

- Il Pastaio snc
- Tandoi Filippo e Adalberto F.Iii
- Università di Foggia – DISA

BISOGNO	TECNOLOGIA
Produzione di pasta funzionale	Nuove formulazioni a partire da materie prime non convenzionali



# Miglioramento della qualità dietetico-nutrizionale e sicurezza di produzioni casearie tradizionali della Capitanata



## IL PARTENARIATO

- Soc. Coop. Agr. “La Montanara” a.r.l.
- Università di Foggia – Bioagromed

### BISOGNO

Sviluppo di prodotti lattiero-caseari light e prolungamento della shelf life

### TECNOLOGIA

Utilizzo di sostanze antimicrobiche e confezionamento in imballaggi polimerici



# I Progetti di R&S (in cantiere)

Bisogni "Market Pull"	Nr.	€	Tecnologia	Nr.	€
<i>Innovazione di prodotto</i>			<i>Tecnologie alimentari</i>		
- Garantire la sicurezza alimentare	4	4.454.200	- Conservazione	6	6.722.200
- Migliorare la qualità salutistica e funzionale	7	13.907.100	- Conversione	-	-
- Migliorare la qualità nutrizionale	1	1.000.000	- Estrazione	1	2.692.500
- Migliorare la qualità sensoriale	10	17.168.000	- Strutturazione	8	11.394.600
- Migliorare la convenienza	1	700.000	<i>Tecnologie trasversali</i>		
- Migliorare l'offerta aziendale	-	-	- Biotecnologie	8	16.070.000
<i>Innovazione di processo</i>			- Macchine e impianti	1	2.000.000
- Ridurre l'impatto ambientale	4	3.050.000	- Nuovi materiali	-	-
- Ridurre i consumi energetici ed idrici	-	-	- ICT	1	1.600.000
- Aumentare le rese e la produttività	1	2.000.000	- Tecnologie ambientali	3	1.800.000
<b>Totale</b>	<b>29</b>	<b>42.279.300</b>	<b>Totale</b>	<b>29</b>	<b>42.279.300</b>

# Sviluppo di nuovi antipasti a base vegetale mediante l'impiego della tecnologia a microonde



## BISOGNO

Ridurre la carica batterica

## TECNOLOGIA

Utilizzo delle microonde in fase di stabilizzazione del prodotto

# Modello di produzione, conservazione e commercializzazione di uva da tavola biologica



## BISOGNO

Eliminare o ridurre l'utilizzo di fertilizzanti e prodotti chimici

## TECNOLOGIA

Ottimizzare il protocollo di produzione biologica

# Reimpiego del siero di latte per produrre formaggi "tipici evoluti" e nuove specialità casearie



BISOGNO	TECNOLOGIA
Reimpiego del siero nel ciclo produttivo	Nuovo protocollo tecnico di produzione

## Messa a punto di prodotti di V gamma caratterizzati da prolungata shelf life



BISOGNO	TECNOLOGIA
Prolungamento della shelf life	Utilizzo di sostanze antimicrobiche e confezionamento in atmosfera modificata

# Recupero di polifenoli dai reflui oleari e successivo utilizzo nella formulazione di alimenti funzionali



BISOGNO	TECNOLOGIA
Reimpiego dei reflui oleari	Selezione di un pool di ceppi microbici

# Bevande lattiche funzionali



BISOGNO	TECNOLOGIA
Produzione di bevande lattiche funzionali con aggiunta di metaboliti microbici	Utilizzo di batteri lattici selezionati



**Loreto Gesualdo**  
presidente@darepuglia.it

**Gianluca Nardone**  
direttore@darepuglia.it



### **SEDE OPERATIVA**

Via Troia km 8,3  
71100 Foggia  
Tel. +39/0881/580450  
Fax +39/0881/741580  
[www.darepuglia.it](http://www.darepuglia.it)

