

**L'Italia vince il coordinamento di un grande progetto europeo:
TRUEFOOD-Traditional United Europe Food**

**L'INGREDIENTE PER MIGLIORARE
I PRODOTTI ALIMENTARI TRADIZIONALI? LA RICERCA**

Valorizzare sempre di più i prodotti che consumiamo ogni giorno, aiutando le PMI europee ad aumentarne qualità, standard di sicurezza e proprietà nutrizionali secondo le aspettative dei consumatori del vecchio continente, tra i più esigenti al mondo. È l'obiettivo del progetto europeo Truefood (Traditional United Europe Food), partito il primo maggio, che coinvolgerà le industrie alimentari di 20 paesi dell'Unione europea

Parma, 5 maggio 2006. Non c'è dubbio, i consumatori dell'Unione europea sono uniti da una passione, quella per il cibo e per le tradizioni gastronomiche dei propri paesi. Circa il 65,2% dei consumi alimentari in Europa è costituito infatti da prodotti tradizionali, ai quali va aggiunta un'altra categoria di prodotti, quella del cosiddetto tradizionale evoluto, che rappresenta una percentuale dei consumi totali (16,%) in continua crescita. Si tratta di cibi tradizionali che stanno assumendo nuove forme non solo in termini di confezionamento e servizio, ma anche di standard qualitativi, di sicurezza e delle proprietà nutrizionali, per andare incontro alle esigenze dei consumatori.

Ed è proprio a questa categoria di prodotti che guarda il progetto Truefood (Traditional United Europe Food), promosso dal consorzio SPES GEIE, un Gruppo Europeo di Interesse Economico che riunisce 11 Federazioni europee dell'Industria alimentare coordinate da Federalimentare (Federazione Italiana dell'Industria Alimentare) con il supporto della Comunità europea.

Il progetto, partito il 1° maggio e della durata di 4 anni, nasce con l'obiettivo di aumentare la competitività dell'Industria alimentare europea, che pur rappresentando il primo settore produttivo in Europa con 810 mrd di fatturato è fortemente penalizzata dalla dimensione aziendale – ben il 98% del suo tessuto produttivo è costituito da PMI – e soffre della concorrenza dei prodotti-discount e dei prodotti importati dai Paesi extra-europei, risultato della crescente globalizzazione dei mercati alimentari.

Per questo Truefood (Traditional United Europe Food) si propone di supportare le PMI europee fornendo loro gli strumenti per innovare i prodotti tradizionali, migliorandone la qualità, la sicurezza e le proprietà nutrizionali. Se fino ad ora percezione sensoriale, origine geografica e praticità d'uso sono state le principali leve della domanda, oggi l'attenzione crescente da

parte del consumatore per la qualità degli alimenti e le crescenti preoccupazioni in tema di sicurezza rischiano di ridurre in modo significativo la domanda dei prodotti alimentari tradizionali.

Nella fase iniziale del progetto saranno identificati le percezioni e le aspettative dei consumatori riguardo gli alimenti tradizionali e le innovazioni che potrebbero essere introdotte nei sistemi produttivi. Partendo da queste esigenze, la seconda parte del progetto valuterà lo sviluppo di nuove tecnologie coerenti alle aspettative dei consumatori e alle caratteristiche dell'Industria alimentare tradizionale. Nella fase finale del progetto, le PMI verranno coinvolte direttamente attraverso attività di formazione che rendano possibile il trasferimento delle conoscenze e delle tecnologie sviluppate.

Truefood – Traditional United Europe Food

Partenza: 1° Maggio 2006 **Durata:** 48 mesi

Budget totale: 23.127.205 Euro - dei quali 15.500.000 saranno finanziati dall'UE

Tipo di Strumento: Progetto Integrato (i Progetti integrati sono strumenti previsti dalla Commissione europea per affrontare le principali esigenze dei diversi settori produttivi attraverso la mobilitazione di una massa critica di risorse e competenze in materia di ricerca e sviluppo tecnologico capace di dare slancio alla competitività della Comunità)

Coordinatore: Consorzio SPES GEIE, Gruppo Europeo di Interesse Economico che riunisce 11 Federazioni europee dell'Industria alimentare, coordinate da Federalimentare (Federazione Italiana dell'Industria Alimentare), costituito con l'obiettivo di sviluppare attività relative la promozione e lo svolgimento a livello comunitario di studi e ricerche concernenti la sicurezza e la qualità degli alimenti lungo tutta la catena alimentare

Altri partner: CIAA-Confederation of the Food and Drink Industries of the EU-BE, Institut National de la Recherche Agronomique-FR, Ente per le Nuove Tecnologie, l'Energia e l'Ambiente-IT, Matforsk-NO, Agricultural University of Athens-Greece, University of Newcastle-GB, Gent University-BE, Association de Centres Techniques Alimentaires-FR, Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione-IT, Instituto de Recerca y Tecnologia Agroalimentàries-ES, University of Warsaw-PL, Dairy Research Institute of Ioannina-GR, München Technical University-DE, University of Prague-CZ, Università di Perugia- IT, Escola Superior de Biotecnologia-PT, Progetto Europa Regions S.r.l.-IT, Karadeniz Technical University-Turkey, Campden & Chorleywood Food Industry Development Institute-HU, Agricultural Institute of Slovenia-SI, Technical Educational Institute of Ionian Islands-GR, Fachhochschule Weihenstephan-DE, Università di Milano- IT, ETAT S.A-GR, Istituto Superiore di Sanità-IT, University of Ljubljana-SI, Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière-FR, Agriconsulting S.p.A.-IT, PIC-GB, A.bio.C. - FR.