

ALIMENTARE:DE CASTRO TIENE A BATTESIMO ITALIAN FOOD FOR LIFE  
PIATTAFORMA TECNOLOGICA NAZIONALE CONCORRE A FONDI UE RICERCA  
BOLOGNA

(ANSA) - BOLOGNA, 27 NOV - Fondi europei per 25 milioni di euro ai progetti di ricerca, innovazione, tracciabilità nel comparto alimentare che possano essere trasferiti alle imprese italiane e dare loro maggiore competitività, nonostante i problemi strutturali legati per lo più alla piccola dimensione. E' l'obiettivo a cui concorre la Piattaforma Tecnologica Nazionale 'Italian Food for Life' - che coinvolge gli atenei (in particolare la Crui, Conferenza dei Rettori delle università italiane), le industrie della Federalimentare, gli enti di ricerca come l'Enea - presentata a Bologna alla presenza del ministro delle Politiche Agricole, Paolo De Castro. "Con questo progetto si è creato un bel gruppo che dovrebbe essere il principale competitor nella piattaforma partita da Bruxelles per il 7° programma quadro - ha detto De Castro, intervenuto nell'Aula absidale di Santa Lucia, dopo il saluto del Rettore dell'Università di Bologna, Pier Ugo Calzolari - Io faccio la mia parte per cercare di mettere insieme i soggetti che partecipano a questa sfida europea". Il ministro ha sottolineato come il 'Food for Life' possa diventare "uno strumento importante per acquisire la leadership anche nel mondo della ricerca" e ha auspicato che "i nostri provincialismi siano messi da parte per fare gioco di squadra, anche con le istituzioni. Se vogliamo crescere non c'è alternativa, bisogna farlo sui mercati esteri dato che i consumi interni sono stabili. E questo si fa solo valorizzando attraverso la ricerca e l'innovazione il patrimonio alimentare che tanti ci invidiano e continuano a cercare di copiare". I punti cardine della Piattaforma Tecnologica riguardano le esigenze dei consumatori sempre più differenziate per età e stili di vita, lo sviluppo di prodotti innovativi e salutistici, la qualità unita alla praticità d'uso e di preparazione, la sicurezza, la sostenibilità della produzione, nuove tecnologie per migliorare livelli di sicurezza e qualità della catena alimentare dalla produzione alla commercializzazione, trasferimento tecnologico e comunicazione indirizzata alle imprese e al mercato. "L'innovazione di prodotto e di processo rappresenta uno strumento essenziale per rispondere ai gusti e alle esigenze di benessere di una società in continua evoluzione - ha detto il consigliere e delegato di Federalimentare al comitato Innovazione e Ricerca di Confindustria, Silvio Ferrari - e per garantire al made in Italy alimentare i requisiti necessari alla penetrazione e al posizionamento sui mercati internazionali". Secondo una indagine di Federalimentare su ricerca e domanda da parte delle piccole e medie imprese (che sono il 98% dell'industria alimentare italiana) emerge che le Pmi investono in innovazione e sviluppo meno di quelle europee e che privilegiano innovazioni 'piccole', ma continuative nel tempo, soprattutto di prodotto (52,9%). Le innovazioni di processo sono al secondo posto (51,6%), seguite da quelle di packaging (38,5%). In Italia, una notevole fetta del mercato (17%) è rappresentata dal 'tradizionale evoluto' (alimenti che rispondono a nuovi bisogni di confezionamento, servizio e componente qualitativa-nutrizionale) e dai cosiddetti 'nuovi prodotti' (8%), alimenti ad alto contenuto salutistico come quelli light o fortificati e prodotti fitness-wellness per categorie specifiche di consumatori. Per il 2006 le stime sul fatturato dell'industria alimentare italiana sono di 110 miliardi di euro. (ANSA).