

TITOLO:

OliVENET

Prodotti ad alto valore aggiunto da scarti della filiera olearia, mangimi, biostimolanti, cosmetici ed integratori alimentari ad alto valore tecnologico e basso impatto ambientale da scarti di olive della regione Veneto



REGIONE DEL VENETO

DESCRITTIVA LUNGA:

OliVENET è un progetto di ricerca e sviluppo di prodotti ad alto valore aggiunto a partire da scarti della filiera olearia della regione Veneto. Esempi di prodotti sono: mangimi, biostimolanti, cosmetici ed integratori alimentari ad alto valore tecnologico e a basso impatto ambientale.

Nella Regione Veneto vi è tradizionalmente una produzione di olio di ottima qualità. In molti frantoi però gli scarti prodotti - quali sanse e acque di vegetazione - restano inutilizzati, risultando inoltre in costi per il loro smaltimento. Il progetto vuole rispondere all'esigenza territoriale di trasformare i materiali di scarto da rifiuti a materiali innovativi con diverse applicazioni industriali. La valorizzazione dei prodotti di scarto da olive coltivate in Veneto mira infatti a sviluppare nuovi prodotti in un'ottica di economia circolare, secondo le esigenze delle industrie presenti nella Regione Veneto più attente alle risorse del territorio, puntando all'innovazione e alla fruttuosa collaborazione con le Università.

Il conferimento di tre assegni di ricerca è volto a investire su giovani laureati in modo che possano apprendere conoscenze multidisciplinari. Gli assegnisti, direttamente coinvolti nel network di aziende e Università, saranno infatti in grado di formarsi in modo specializzato e qualificato in ambito agrifood innovativo.

Gli assegni saranno quindi necessari per realizzare tre percorsi di ricerca innovativi in diversi ambiti:

- 1) Ricerca in tecnologia alimentare applicata agli scarti dell'olio permettendo la stabilizzazione dei prodotti e studiandone le caratteristiche peculiari e uniche;
- 2) Percorso in ambito chimico, focalizzato sui processi estrattivi delle molecole bioattive presenti nei sottoprodotti dell'olivo;
- 3) Ricerca in ambito chimico-analitico per la caratterizzazione dei nuovi prototipi ottenuti e di testing dei prodotti stessi.

I tre percorsi di ricerca verranno inoltre rafforzati dalla collaborazione con l'Università di Porto (PT) per le competenze specifiche nello studio dell'assorbimento di composti bioattivi, permettendo di introdurre un ulteriore livello di innovazione per ciascuna disciplina.

I tre principi di sostenibilità, ispirati al concetto di economia circolare, su cui il progetto si fonda sono:

Sostenibilità ambientale: valorizzazione dei prodotti di scarto della filiera dell'oliva, settore rilevante nella regione Veneto, sia dal punto di vista della qualità, sia dal punto di vista della tipicità unica del territorio Veneto.

Sostenibilità sociale: formazione di alto livello di assegnisti di ricerca che completeranno la loro formazione in maniera multidisciplinare permettendo il trasferimento tecnologico da università ed industria.

Sostenibilità economica: permettere la possibilità di creare nuovi prodotti e innovazione industriale che, a cascata, porti alla creazione di nuovi posti di lavoro. L'applicazione del principio dell'economia circolare, e quindi creare valore da ciò che oggi consideriamo scarto, può portare implicazioni positive in ambito ambientale, sociale ed economico.

TABELLA:

SPECIALIZZAZIONE INTELLIGENTE	SETTORI TRADIZIONALI	SETTORI TRASVERSALI	TECNOLOGIE ABILITANTI	DRIVER D'INNOVAZIONE
Smart agrifood	- Industrie di Trasformazione Alimentare - Agricoltura	- Transizione verde e circolare - chimica		- Innovazione di prodotto/ servizio - Sostenibilità

TRAIETTORIE DI SVILUPPO			
1. Recupero dei sottoprodotti derivanti dalle attività di produzione e trasformazione della filiera olearia	2. Sviluppo di sistemi innovativi per la trasformazione alimentare	3. Sviluppo di prodotti ad alto valore aggiunto a partire da scarti della filiera olearia.	3. Sviluppo di integratori alimentari in grado di apportare elementi utili e funzionali al miglioramento dello stato di salute