



# Abruzzo



e-mail: red.abruzzo@ilcentro.it

## L'ECONOMIA CHE RIPARTE >>> L'UNIONE FA LA FORZA

di Antonella Formisani

TERAMO

Ricerche per trovare coloranti naturali con tinte più intense o un grano duro ad alta resa. Ma anche una "vetrina" di 15 giorni offerta alle aziende abruzzesi a New York, proponendo anche piatti tipici nei migliori ristoranti, per conquistare il mercato americano.

Tutto questo è il polo di innovazione agroalimentare "Agire", che associa 105 aziende. Fra queste, oltre alle imprese agricole e alimentari ci sono organismi scientifici e di ricerca (tra questi le tre università abruzzesi, l'istituto zooprofilattico, il Crab e il Cotir), organismi di sviluppo territoriale, associazioni di categoria. «L'obiettivo è unire piccole e grandi aziende, università e centri di ricerca, in nome di valori comuni: la crescita e l'innovazione», spiega il presidente, Salvatore Di Paolo. Si muove su due direttrici: innovazione e internazionalizzazione.

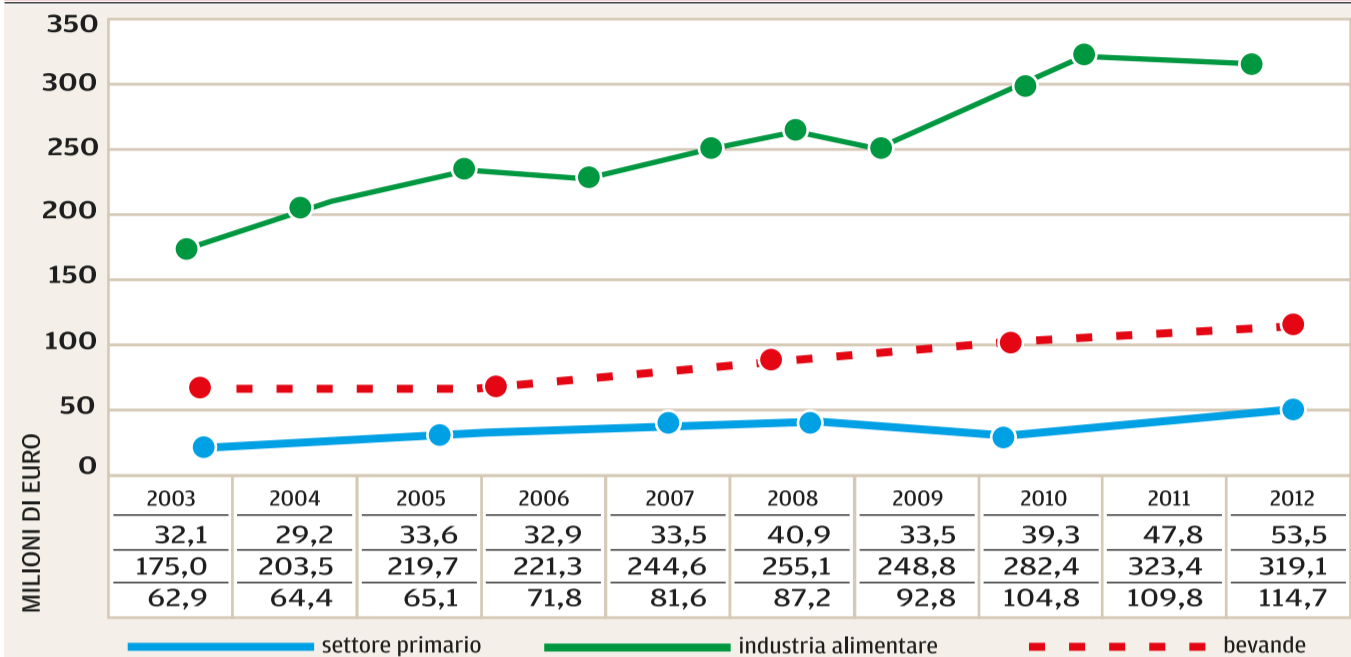
**Le ricerche.** Particolarissime le ricerche che il polo sta conducendo sul fronte dell'innovazione. Due i progetti in corso, frutto di altrettanti bandi regionali cofinanziati anche dalle aziende. In realtà i progetti sarebbero stati tre, per un valore di 2 milioni 500mila euro, ma uno è stato congelato.

**I coloranti.** Il primo si chiama Risca, cofinanziato dalla Regione con 372mila euro e per 178mila dalle aziende. «A questo progetto» spiega il presidente, «sono legate tre aziende la Gelco che produce caramelle a Castenuovo, l'Irc William Di Carlo (confetti a Sulmona), l'Ali d'oro (coni a Teramo) e l'università di Teramo. Nel settore siamo passati dall'uso di coloranti artificiali ai naturali che però sono sbiaditi, tanto da far sembrare al consumatore che il prodotto sia vecchio: vogliamo renderli più vivi. I ricercatori stanno verificando la loro sensibilità a luce, temperatura, umidità. L'obiettivo è un aumento della qualità ed efficacia del prodotto, l'estensione della shelf life (i tempi di conservazione, ndr), con ricadute su export e sprechi».

**Il grano duro.** Il secondo progetto ha un valore di 800mila euro e riguarda il grano duro. «Sono coinvolte De Cecco, Cada (il consorzio agrario), Cotir», aggiunge, «si chiama "Nuova varietà di grano per l'Abruzzo". Si tratta di creare un prodotto nuovo integrando le colture disponibili con nuove varietà migliorate di grano duro ad alta produttività e qualità superiori. Un effetto è anche il rafforzamento delle aziende agricole, aumentando la produzione di grano duro di qualità e creando un sistema pilota in ambito cerealicolo nazionale. Sono stati già creati campi sperimentali». C'è peraltro un altro progetto, che riguarda però il grano tenero, interamente finanziato dal polo.

**Le confezioni.** Il terzo è quello mai partito. «Avevamo vinto il bando per un progetto da 700mila euro per creare un packaging ecosostenibile con la Ico (di Sambuceto, produce cartone), Rustichella d'Abruzzo (pastificio di Pianella), Del Verde (di Fara San Martino). Questo progetto non è stato fi-

### ESPORTAZIONI DELL'ABRUZZO PER IL SETTORE AGROALIMENTARE



# Meno piagnistei, più Agire La ricetta dell'alimentare

Le 105 aziende del polo di innovazione puntano su export e ricerca applicata. Progetti per inventare coloranti naturali più accesi o grano duro di alta qualità



**IL PRESIDENTE DI PAOLO**  
Affitteremo un grande magazzino al centro della Grande mela dove mostreremo i nostri prodotti e li serviremo nei migliori ristoranti



**IL DIRIGENTE DE FALCIS**  
Forniamo assistenza continua agli associati nell'avvio dell'attività ma anche per recuperare efficienza e competitività

nanziano per un cavillo tecnico: bisognava presentare il Durc, per un errore di un impiegato non è stato presentato nei tempi. Una bassa emissione di Co2 è importante per chi esporta ad esempio negli Usa, dove ci sono dei limiti. Il progetto è tanto importante che abbiamo pensato di finanziarlo noi come "Agire".

**La filiera corta.** C'è poi tutta una serie di progetti che il polo finanzia in proprio: ha a disposizione un milione 150mila euro dalla Regione e altrettanti che devono versare i soci. A questo si sommano i bandi per progetti ad hoc. «Fra i progetti che Agire finanzia in proprio», fa notare Di Paolo, «c'è quello sulla filiera corta: stiamo cer-

cando di creare mercatini e sistemi di qualità nelle aziende agricole». **Le mandorle e le nocciole.** C'è poi un progetto su mandorle e nocciole: i partner sono l'università di Perugia, Irc e il Crab: «vogliamo creare un osservatorio per introdurre varietà pregiate di mandorle e nocciole». **New York e l'export.** Sul fronte

dell'internazionalizzazione il polo punta a conquistare New York. «Stamo organizzando una missione a febbraio», afferma Di Paolo, «porteremo le aziende in locali al centro di New York, affitteremo un grosso magazzino per 15 giorni e qui si terranno incontri con cittadinanza e buyers, ma saremo anche, con i prodotti

### Un aiuto in più per accedere ai finanziamenti

L'amministratore delegato Donato De Falcis spiega che oltre alla partecipazione ai progetti di ricerca e internazionalizzazione, il polo offre ai propri associati la possibilità di richiedere servizi attraverso lo strumento della Carta dei servizi. Le macro aree di appartenenza sono quelle della comunicazione, della sicurezza alimentare, del recupero di efficienza, dell'innovazione e competitività, dello start-up e dei business plan, dei corsi di formazione, delle certificazioni di qualità. Fra i vari servizi che poi il fatto che «ciascun associato riceve un pacchetto di servizi ad elevato contenuto specialistico, con la possibilità di utilizzare le innovazioni immediatamente "cantierabili"», il presidente, fa notare, fra l'altro, che le aziende che si associano sono avvantaggiate rispetto alle altre per eventuali finanziamenti pubblici: molti saranno canalizzati nei poli di innovazione. Per associarsi è possibile scaricare i relativi documenti sul sito internet [www.poloagire.it](http://www.poloagire.it) e/o contattare gli uffici al numero telefonico 0861/232435 o all'indirizzo e-mail [info@poloagire.it](mailto:info@poloagire.it).

abruzzesi, nei migliori ristoranti in cui saranno eseguite ricette abruzzesi. E' un mercato che offre molte possibilità, stiamo stimolando soprattutto le aziende più piccole a partecipare, quelle che non sono sul mercato statunitense».

Il presidente punta sull'export: «La principale componente delle esportazioni abruzzesi è nell'industria alimentare (319 milioni), con una crescita continua nell'ultimo decennio, anche se in lieve flessione nel 2012. La componente agricola (53,5 milioni) è meno significativa anche se i dati dal 2003 al 2012 mostrano una crescita di rilievo. Importanti le bevande (soprattutto vino) con 114,7 milioni, in aumento del 4,5% tra il 2012 e il 2011».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Povertà, arrivano gli aiuti della Colletta

Presentata dal Banco Alimentare la giornata nazionale di sabato 30 nei supermercati abruzzesi



Il presidente del Banco Luigi Nigliato

**PESCARA**  
Sabato 30 novembre si svolgerà in tutta Italia la diciassettesima edizione della Giornata nazionale della Colletta alimentare. All'iniziativa parteciperanno anche i supermercati abruzzesi con una fitta rete di volontari, che inviterà a donare alimenti a lunga conservazione che verranno distribuiti alle strutture caritative. L'evento è reso possibile anche grazie al sostegno di Intesa Sanpaolo e Banca Prossima (la Banca di Intesa Sanpaolo interamente

dedicata al Terzo Settore) e di Gruppo Unipol. Ieri pomeriggio in un convegno a Pescara si è parlato di emergenza alimentare, per un'occasione di riflessione e testimonianza sull'emergenza alimentare che rischia di crearsi nel 2014 a causa del venir meno degli aiuti dell'Unione Europea. Il banco aiuta in Abruzzo assiste circa 38mila persone. I volontari intenzionati a dare una mano possono chiamare il numero 085 4313975, oppure inviare una mail a [segreteria@abruzzo.bancoalimentare.it](mailto:segreteria@abruzzo.bancoalimentare.it) per sapere quali punti vendita aderiscono o per dare la propria disponibilità. L'Abruzzo contribuisce ogni anno con circa 200 punti vendita che aderiscono all'iniziativa che si svolge nell'ultimo fine settimana di novembre. Un milione 521mila e 400 grammi di cibo raccolti nel 2012, un milione e 647mila quelli distribuiti nelle regioni Abruzzo e Molise. Sono alcuni dati dell'attività dello scorso anno del Banco alimentare dell'Abruzzo, presieduto da Luigi Nigliato, che per

l'Abruzzo e il Molise è a Pescara in via Celestino V). Ogni giorno l'ente benefico raccoglie le eccedenze alimentari, prodotti commestibili ma destinati al macero in quanto non più adatti a essere commerciabili per difetti di etichettatura oppure per promozioni finite, da imprese agroalimentari, grande distribuzione organizzata e le dona ai poveri attraverso una rete di enti convenzionati mese dei poveri, associazioni di volontariato, Caritas, case famiglia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA