

**ALIMINTEGRA**

**GESTIONE DELLE COLTURE, ARRICCHIMENTO METABOLOMICO PER LA PREPARAZIONE DI ALIMENTI FUNZIONALI, NUTRACEUTICI E INTEGRATORI**

**Il gruppo....**

**Partner leader:**  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA  
(Dipartimento Di Scienze)

**Imprese agricole**  
Aziende agricole e forestali lucane operanti nel settore della produzione di vino (n. 2), olio (n. 2), cereali (n. 1), frutta (n. 1), ortaggi (n. 1) ed altre colture vegetali (n. 3).

**Altre imprese**  
Azienda di trasformazione agroalimentare (EVRA) e azienda per il reperimento, affitto, acquisto terreni (DIAZ IMMOBILIARE)

**Ricerca**  
Università degli Studi di Napoli;  
Centro Didattico Sperimentale E. Pantanelli (Università degli Studi di Bari)

**... e il problema affrontato**



«Valorizzazione della produzione di materie prime di qualità che garantiscano la massima sicurezza e benefici salutistici»

Scambio di informazioni e riunioni periodiche a cadenza semestrale, riunioni di aggiornamento e tecnico-operative per l'organizzazione degli eventi formativi di divulgazione (coordinate dall'innovation broker) a cadenza mensile. Attivazione di newsletter per il coordinamento interno del GO

Il nostro network  
Cluster di Bioeconomia

**Come risolvere il problema individuato?**

Il target principale del progetto è la valutazione degli ingredienti con elevato impatto salutistico da indirizzare alla successiva produzione di alimenti funzionali/integratori. Le innovazioni ritenute prioritarie riguardano, quindi, il processo produttivo delle materie prime e il miglioramento della qualità del prodotto derivato. Il processo produttivo richiede senz'altro tecniche colturali innovative, abbattimento dell'uso di pesticidi e controllo delle produzioni per la limitazione dell'attività biotica, anche post raccolta, che comprometta la sicurezza del prodotto al fine di aumentare la produzione di qualità, massimizzando da un lato i ricavi e minimizzando dall'altro i costi diretti. L'innovazione di processo sarà legata all'implementazione di pratiche gestionali e post raccolta per la verifica della salubrità della materia prima. Sarà trasferito il know-how presente e già validato dai partner pubblici relativo alla tecnologia per l'ottenimento degli estratti, la loro titolazione, la valutazione della sicurezza e dell'efficacia, il tutto finalizzato al processo finale di scale up industriale.



**Contributo pubblico richiesto** 260.000,00€  
**Quota di cofinanziamento** 78.000,00



Incontro tra i partner di progetto e la popolazione (giornate formative e workshop); pubblicazione dei risultati su riviste a carattere scientifico (Nazionali ed Internazionali); divulgazione dei risultati tramite sito web e canali social

Attività	Responsabile/partner coinvolto
Costituzione del GO NUTRIBAS	UNIBAS/UNINA
Coordinamento del progetto e del GO	UNIBAS/UNINA
Definizione ed applicazione di protocolli di coltivazione e gestione post-raccolta	UNIBAS/EVRA
Recupero dei residui di lavorazione olio/uva	UNIBAS/AZIENDE
Valutazione metabolomica e attività biologica	UNIBAS/AZIENDE
Trasformazione degli estratti in prototipi di integratori alimentari/alimenti funzionali	UNIBAS/AZIENDE
Divulgazione dei risultati	UNIBAS/AZIENDE
Divulgazione EIP AGRI RRN	UNIVERSITÀ/AZIENDE