

RAFFORZAMENTO DEL PROCESSO PARTECIPATIVO PER LA S³ SARDEGNA

**VERBALE DI SINTESI
FOCUS GROUP
10 novembre 2015
Cagliari, Sala Senior – CRP**

GRUPPO: AGRIFOOD

Il presente documento contiene il report delle attività di partecipazione svolte nell'ambito del progetto Smart Specialisation Strategy – Regione Sardegna, che ha visto coinvolti 29 portatori di interesse tra imprese, università e centri di ricerca provenienti dall'intera isola.

Il report, nel suo dettaglio, documenta il secondo **focus group "Agrifood"** svoltosi il 10 novembre 2015 presso la sala riunioni del CRP in Via Cesare Battisti in Cagliari.

Durante il laboratorio sono state individuate alcune traiettorie strategiche su cui orientare i prossimi bandi nella prossima programmazione comunitaria. Il metodo utilizzato è stato quello del focus group - opportunamente adattato alle specificità del contesto e al numero di partecipanti intervenuti.

Nel report vengono illustrati:

- gli obiettivi, i temi e i contenuti del laboratorio;
- i partecipanti e i componenti dello staff tecnico;
- la metodologia di partecipazione utilizzata;
- i contenuti di quanto emerso nell'ambito dei lavori.

Nella prima fase sono stati nuovamente introdotti dal Dott. Fabio Tore gli obiettivi del laboratorio mentre il facilitatore ha illustrato le modalità operative di lavoro e i risultati del primo laboratorio come base di partenza per i lavori della giornata odierna.

I partecipanti sono stati invitati ad intervenire uno alla volta confrontandosi in maniera strutturata su alcune questioni strategiche per la definizione di traiettorie strategiche e nicchie di mercato.

Le domande guida su cui è avvenuto il confronto erano:

- Quali sono le **nicchie di mercato** da sostenere per **competere** in un mercato sovra-locale?
- Quali capacità e competenze (tecnologiche, logistiche, infrastrutturali) presentano il maggior potenziale di commercializzazione?
- Quali **traiettorie tecnologiche** risultano maggiormente praticabili anche nel lungo periodo ove poter applicare soluzioni **innovative** e **sostenibili**?

I pannelli di lavoro sono stati organizzati secondo il seguente schema

- Cosa?
- Come (innovare)?
- Chi (con chi innovare)?

Gli interventi sono stati dunque ricondotti nel corso del laboratorio allo schema sopra riportato.

I PARTECIPANTI

Facilitatore: Ing. Vania Erby

Assistente: Dott.ssa Claudia Milia

Partecipanti:

Nicola Fois – Agris Sardegna

Pierluigi Caboni – Unica Dip. Scienze vita e ambiente

Patricia Rodriguez Tome - Nurideas srl

Marino Contu – Associazione Regionale Allevatori

Argiolas Francesca – Argiolas Spa

Manuela Lai – RAS Industria

Roberto Zurru – Agris Sardegna

Nicola Cossu – Cooperativa Lait Ittiri

Fabrizio Selenu – Cooperativa Pescatori Tortoli

Pasquale Manca – Domenico Manca S.P.A.

Domenico Manca – Domenico Manca S.P.A.

Michelino Piras – Allevatori Di Mores Società Cooperativa Agricola

Pier Paolo Roggero – Università di Sassari

Enrico De Santis – Università di Sassari

Matteo Luridiana - Presidente Confagricoltura nord Sardegna

Giannetto Arru Bartoli Direttore Confagricoltura nord Sardegna

Antonio Sanna - Op. Risicoli Sardi

T.S.U Tenute Soletta Di Soletta Umberto

Paolo Mele – Sa Marigosa Società Consortile

Nils U. Joswig – I granai di Qui Sardegna Srl

Guy D’Hallewin – ISPA CNR

Giuseppe Rosas– ISPA CNR

Sergio Uzzau – Porto Conte Ricerche

Carla Della Volpe – Legacoop Sardegna

Gianfranco Porta – Panificio Gianfranco Porta & C.

Dario Cadau - Consorzio Agrario di Sardegna e Cocesar OP cerealicola

Gavino Nieddu - Cao Formaggi

Luca Sanna - Confagricoltura Oristano

LA DISCUSSIONE DEL FOCUS GROUP

Fabio Tore È RAS

Lo S3 è una caratteristica della nuova programmazione 2014-2020 necessaria per l'utilizzo dei fondi strutturali europei e costituisce una condizione necessaria. Per quanto concerne la programmazione della Regione Sardegna questa condizione influisce in maniera determinante sull'Asse I - Ricerca scientifica, Sviluppo Tecnologico e Innovazione".

Con la S3 si intendono evidenziare i punti di forza del sistema regionale dell'innovazione e le sue debolezze al fine individuare le traiettorie economiche sulle quali ragionevolmente concentrare le risorse finanziarie e sostenere, pertanto, le migliori idee foriere di trasformarsi, con il supporto del know how fornito dall'Università e dai Centri di ricerca presenti, in un processo di scoperta imprenditoriale in grado di innescare percorsi virtuosi di crescita e competitività.

L'obiettivo di questo percorso partecipativo è individuare **nuove traiettorie tecnologiche** o **nicchie di mercato** condivise, in questa circostanza specifiche dell'Agri-food, che consentano di rappresentare l'eccellenza regionale che, debitamente supportate, siano in grado di ottenere il riconoscimento e il gradimento dei mercati di riferimento.

Il documento deve essere ultimato e consegnato entro dicembre. Ciò consentirà di attivare correttamente le relative risorse destinate dal POR-FESR (per l'Asse I 129 milioni di euro, ovviamente non tutti all'Agri-food, non che le risorse di altri Assi affini dello stesso programma).

Il documento è, pertanto, un atto dovuto e come tale va elaborato e inviato.

Paolo Mele È Sa Marigosa Società Consortile

Produciamo carciofi e ci siamo specializzati negli ultimi anni nei prodotti sott'olio e stiamo cercando di sviluppare questa tipologia di mercato.

Tecnologia: shelf life su fresco. Ancora da noi è un tabù. Le tecniche di shelf life si stanno sviluppando in tante regioni d'Italia ma sembra che da noi tardino ad arrivare. Stanno esportando l'iva in America con 20 e 30 giorni di shelf life. Abbiamo una sovrapproduzione, un prodotto ricercato in tutta Italia ma abbiamo i problemi legati alla logistica: 48h di tempo per arrivare sul mercato. Nello stesso tempo non vogliamo che vengano utilizzate sostanze che potrebbero alterare le caratteristiche e le qualità organolettiche dei nostri prodotti che rappresentano il nostro vero punto di forza. Urge il supporto della ricerca per affinare tecnologie e processi in grado di mantenerci competitivi nei mercati di interesse. **Bisogna migliorare la shelf live.**

Guy De Hallewin È ISPA CNR

Ci occupiamo da tempo di valorizzazione della biodiversità e degli scarti delle diverse filiere agroalimentari con l'Università e altri Enti di ricerca. Ci interessa capire meglio le problematiche delle imprese in termini di fabbisogno di innovazione e ricerca per trovare soluzioni condivise che consentano una maggiore valorizzazione dei prodotti autoctoni. Urge, pertanto, rafforzare i momenti di incontro tra le imprese e i centri di produzione della conoscenza. Sono senz'altro possibili interazioni attive su molti settori del agri-food regionale.

Gianfranco Porta È Panificio Gianfranco Porta & C.

Il mercato del pane soffre, soprattutto il pane fresco. I panifici, che sono i custodi di preziose tradizioni che si stanno riscoprendo, soffrono per la ricchezza di pani surgelati o a lunga conservazione che invadono i mercati. La dimensione piccola delle nostre imprese impedisce di produrre e di avere processi produttivi innovativi e di grande portata. Laore aveva portato avanti un progetto per la valorizzazione dei pani e si era arrivati a realizzare dei disciplinari sui lieviti e sui microrganismi. Ora c'è un periodo di dimenticanza da parte dell'assessorato all'agricoltura.

Le iniziative che sono state portate avanti in questi anni sono state estemporanee. Il progetto della DOP pane coccoi è in assessorato ma non va avanti. Difficoltà del mondo della panificazione agricoltori mugnai panificatori. Iniziative estemporanee. C'è volontà da parte di tutti di usare le materie prima locali per produrre il pane fresco ma non basta perché troppo frammentato. La Sardegna produce grani molto salubri rispetto a quelli d'importazione. Urge un supporto tecnico-scientifico che ci consenta di recuperare essenze locali, valorizzarle in una chiave nuova e di trasformarle in prodotti che rispondano alle esigenze del mercato non solo regionale.

Paolo Mele È Sa Marigosa Società Consortile

Ricerca di varietà autoctone per la produzione di riso da seme. Malattie fungine e uso di fitofarmaci e diserbanti: alcuni esempi su cui la ricerca scientifica può intervenire e aiutare le imprese. Vale anche per il settore cerealicolo in generale. La OP Riso è circoscritta a Oristano mentre i cereali vengono prodotti anche in altre provincie.

Dario Cadau- Consorzio Agrario di Sardegna e Cocesar OP cerealicola.

Filiera cerealicola di primo (semole) o secondo livello (pane e pasta secca) o anche mangimi a uso zootecnico a km zero certificato. Con l'ausilio di un partenariato tra imprese e enti pubblici vi è la possibilità concreta di creare soluzioni innovative in grado di ridare slancio alle imprese del settore. Per fare solo un esempio, un mangime per i pesci che in Sardegna non si produce, e che ben potrebbe essere prodotto e di qualità di gran lunga superiore tanto da costituire un prodotto richiesto anche da altri mercati, ma che viene invece importato da fuori, creando diseconomie significative. Considerato che anche qui alleviamo orate e trote in quantità importanti, questo aspetto diventa determinante per gli allevatori locali in ordine all'aspetto qualitativo del loro prodotto e, al contempo, un introito importante per il settore cerealicolo.

Michelino Piras È Allevatori Di Mores Società Cooperativa Agricola

Scarti di lavorazione: ci sono cose da fare molto velocemente perché sono urgenti. Bisogna lavorare sul miglioramento della qualità del latte ma partendo dall'animale con un miglioramento genetico. Siamo fermi alle quantità. In altre nazioni stanno correndo molto più di noi. I tempi di finanziamento sono spesso lunghi, urge ridurli al fine di perfezionare tecniche competitive che ci permettano di conservare e preservare le nostre specie autoctone. Sono necessarie nuove tecnologie genomiche per il miglioramento delle caratteristiche sanitarie e qualitative. Tempi lunghi vanno evitati, in quanto le tecnologie invecchiano presto e con esse sfumano le possibilità di successo dei nostri prodotti. Se si fa la ricerca questa deve essere messa in pratica, al servizio di chi produce perché solo così diventa un patrimonio condiviso.

Roberto Zurru È Agris Sardegna

Al riguardo ci sono diverse innovazioni già disponibili, per esempio sulle caratteristiche del latte ovino sardo, ma anche per molti altri prodotti e o processi di trasformazione. Sono state realizzate dall'Agris talvolta per iniziativa dei suoi ricercatori e, in alcuni casi, molto inferiori di numero, su istanza delle imprese che manifestavano un fabbisogno non sempre chiaro di miglioramento dei propri prodotti e/o processi produttivi e di trasformazione per rispondere alle esigenze della domanda di mercato. La mission dell'Agris è nello spirito di questo incontro e da sempre è volta a risolvere le criticità dei comparti di riferimento, anche a domanda dell'interessato. Confermiamo la nostra disponibilità ad interagire con le imprese per percorsi condivisi di innovazione e trasferimento tecnologico a vantaggio del sistema Sardegna.

Nicola Fois È Agris Sardegna

Acquacoltura, pesca e mangimi: questa è l'esigenza manifestata dagli imprenditori del settore. Produciamo 2000 quintali di orate e spigole (quota minima), valore legato all'ambiente di allevamento in gabbia offshore. Per allevare specie ittiche è necessario avere avannotti.

Ora nove mila avannotti all'anno vengono acquistati soprattutto dalla penisola e in Francia, con il conseguente inquinamento genetico della specie locale. È stato chiesto espressamente dalle 7 aziende che si occupano di acquacoltura in Sardegna di avere una piccola avannotteria per produrre specie ittiche sarde con riproduttori già in allevamento presso queste aziende.

Lo stesso discorso può valere anche per lo schiuditoio per i molluschi bivalvi che al momento non ci sono.

L'avannotteria è di supporto alla produzione. Pertanto, pongo all'attenzione il fatto delle infrastrutture tecniche e del loro possibile finanziamento, come parte integrante di un centro di competenza al servizio dell'intero comparto. La ricerca in questo settore non può essere validamente effettuata senza il supporto di queste attrezzature.

La Sardegna è l'unica isola in cui si produce la vongola verace mediterranea. Non si trova nei mercati dove invece c'è la filippina che viene da Taranto e dal Veneto. La nostra viene commercializzata su mercati con palati fini, ad esempio in Campania. Trattandosi di prodotti di nicchia molto richiesti sarebbe opportuno avviare attività integrate di ricerca per migliorare il processo produttivo conservandone immutate le qualità organolettiche.

Fabrizio Selenu È Cooperativa Pescatori Tortolì

L'intervento strutturale serve perché grazie a questo si può fare anche ricerca per l'innovazione. Senza questo tipo di intervento strutturale non si può fare ricerca e innovazione. Sarebbe necessario trasferire competenze sull'ostrica triploide sterile che non fa uova per cui ha la carne piena e sempre in ottime condizioni. È scaduto il brevetto americano per cui si può importare e trasferire agli operatori.

Sergio Uzzau È Porto Conte Ricerche

Ci occupiamo di assistere le aziende dell'acquacoltura. Stiamo sviluppando il discorso dei mangimi. C'è un mercato e una difficoltà ad accedere a mangimi a prezzi concorrenziali.

La possibilità di utilizzare scarti di produzione per la realizzazione di proteine per i mangimi. Invece di continuare a importare mangimi a base di soia potremmo pensare al lupino o gli scarti di lavorazione del tonno di Asdomar. Ci vuole ricerca e impianti pilota.

Sulla trasformazione si fa tantissimo anche sui carciofi. Con tanta tecnologia da trasferire orizzontalmente in Sardegna. Per quanto riguarda i carciofi di quarta linea danneggiati dalla grandine ad esempio sono stati utilizzati per fare hamburger di carciofo a livello locale.

L'argomento degli scarti di lavorazione è molto importante e anche molto dibattuto in questi anni.

Fabio Tore È RAS

Pertanto, urge un'attenta verifica dell'esistente al fine di implementare attività di ricerca in grado di assicurare concreti vantaggi competitivi alle imprese.

Nicola Cossu È Cooperativa Lait Ittiri

Ieri sera abbiamo concluso un accordo che va avanti dal 2011 per l'acquisto di un impianto per la eliminazione della scotta (siero scotta di latte). Noi aziende lattiero-casearie rischiamo di chiudere a causa delle criticità e dei costi che questo refluo di lavorazione comporta per l'azienda.

Pertanto, abbiamo ritenuto opportuno accettare la proposta della Eurotec di Padova che ha presentato un progetto di produzione di biogas interamente da scotta senza altri additivi. Abbiamo cercato di coinvolgere gli Enti pubblici regionali in questo problema, ma senza successo. Se non funzionerà ci restituiranno i soldi. Se in questa fase gli enti di ricerca ci daranno un supporto per valorizzare l'impianto che esiste ben venga. Siamo certi che in questo senso c'è molto da scoprire e da tradurre in valore aggiunto per il contesto sardo. Con la prossima campagna casearia dovremmo avere l'impianto pronto.

Nicola Nicola Fois È Agris Sardegna

Il miglioramento genetico in Sardegna per la pecora di razza sarda è tra i più avanzati. È una delle poche regioni scrapie free per animali resistenti.

Sulle tecniche di alimentazione ci sono molti studi interessanti per quanto riguarda la pecora di razza sarda, in particolare per l'aspetto della produzione di acidi grassi coniugati. La pecora sarda è l'unica a produrre latte al pascolo contenente acidi grassi coniugati simili agli omega 3. È un prodotto nutraceutico molto richiesto in diversi settori avanzati. Non a caso è stato studiato in modo importante sugli umani con risultati straordinari.

Marino Contu È Associazione Regionale Allevatori

Il progetto di miglioramento genetico è già in atto. ARAS AGRIS ecc. stiamo già facendo genomica. Il CLA deve essere riconosciuto a livello comunitario. Per essere riconosciuto come claim 100 g di prodotto dovrebbe avere tot calorie. Neanche il formaggio migliore si ottiene una concentrazione di questo genere. Alcuni tipi di essenze favoriscono il CLA. Bisogna fare rete per evitare il ripetersi di ricerche.

Argiolas Francesca È Argiolas Spa

Sviluppo varietale e biodiversità per filiere locali su materiali autoctoni. Noi spesso come imprese non conosciamo ciò che fanno le università e gli istituti di ricerca che ci sono in Sardegna. Bisogna mettere a sistema tutte le competenze e le conoscenze che abbiamo in Sardegna scegliendo le priorità tematiche e gli ambiti tecnologici su cui discutere e poi investire. Andare a finanziare ricerca che è già stata realizzata da altri è una perdita di tempo. Chiedo di organizzare una fiera dell'innovazione su questo tipo di ricerca.

Volevo chiedere se è possibile condividere i contatti di tutti quanti i partecipanti perché si può imparare anche da ciò che fanno le altre aziende.

Per oggi come azienda abbiamo predisposto delle macro aree, come ad esempio l'importanza di lavorare sulle biodiversità che ci rende competitivi sui mercati.

Pier Paolo Roggero È Università di Sassari

Io volevo far presente un problema di processo. Mi trovo qui a rappresentare una collettività di ricercatori che mi hanno mandato decine di schede di progetti di ricerche. Qui c'è l'esigenza di un processo dal quale potessero scaturire delle proposte aggregate. Ognuno di questi ricercatori ha associato il progetto ad un'impresa con le idee molto chiare. Per cui la mia proposta è di andare avanti con questo esercizio perché è importante.

Avendo innescato questo processo per tempo sarebbe stato possibile risultato diverso.

Paolo Mele È Sa Marigosa Società Consortile

Per quanto riguarda lo sviluppo varietario, noi acquistiamo delle piante che sono risanate da un consorzio di Salerno che ci costa un sacco di soldi ma che ci permette di realizzare un'omogeneità di prodotti e una produzione nei prossimi 4 anni con una garanzia di qualità.

Allo stato attuale non si può fare innovazione che non sia già disponibile in altri contesti. Dobbiamo partire dall'esistente al fine di produrre prodotti competitivi per qualità o/o per tipologia di processo produttivo.

Roberto Zurru È Agris Sardegna

Non si conosce il lavoro che stanno facendo Università e Agris perché da anni lavoriamo sul carciofo sardo spinoso propagato in laboratorio. E di questo me ne faccio una colpa.

Nell'ultimo anno c'è stata un'accelerata di questo processo con un progetto in collaborazione con l'Assessorato dell'Agricoltura e con un consorzio di tutela.

Matteo Luridiana È Confagricoltura

Da come parlate sembra che le nostre esigenze siano già state esaudite. Non mi sembra. Io penso che l'iniziativa odierna avesse di positivo la possibilità da parte delle imprese di esprimere le esigenze. Io sono d'accordo che molto è stato fatto ma è necessario farlo sapere. Da tutti quanti è emerso che il punto forte delle produzioni è la **biodiversità** animale e vegetale. In questi anni molte delle malattie che arrivano in Sardegna non vanno più via. Dalle palme agli ovini. La ricerca deve soprattutto puntare sulla valorizzazione delle nostre varietà e delle nostre produzioni tanto da salvaguardarle. Ad esempio nel settore frutticolo stiamo mandando le nostre varietà nel continente e per contro stiamo importando altre varietà con i rischi concreti di importare anche malattie poco note e/o sconosciute con rischi difficilmente calcolabili.

Valorizzare prodotti locali, garantire la salvaguardia da malattie per il mondo animale e vegetale diventa una priorità necessaria per assicurare la nostra biodiversità che è anche la nostra vera ricchezza. In caso contrario, non saremo in condizioni di assicurare competitività alle nostre aziende in termini di "quantità" in un mercato globale che ci impone un confronto con altri concorrenti con dimensioni di impresa molto maggiori delle nostre.

Inoltre, per massimizzare gli effetti della ricerca e dell'innovazione tecnologica sul contesto produttivo, urge contestualmente investire sulla formazione per gli imprenditori. Mediamente nel settore la scolarità è bassa e l'età avanzata, ma la voglia di imparare è alta. Bisogna portare le scoperte e la conoscenza a portata di tutti. Esistono ancora difficoltà di dialogo e qualche vizio di comunicazione tra il mondo della conoscenza e quello delle imprese. Bisogna lavorare anche in questa direzione.

Domenico Manca È Domenico Manca S.P.A.

Permettetemi di parlare di olio; molto importante per la conservazione di tutti questi prodotti di cui avete parlato oggi. Noi abbiamo l'olio che è un cultivar locale quella bosana. Molti olivicoltori sardi stanno facendo ricerca con l'università di Sassari e con quella di Cordoba perché purtroppo localmente non abbiamo avuto risposta su come utilizzare altri tipi di cultivar. Abbiamo visto che attualmente non siamo competitivi sul mercato sovra locale perché abbiamo dei prezzi di produzione molto elevati paragonati a quelli stranieri. È stata utilizzata la bosana anche per l'olio da tavola; gli spagnoli utilizzano attualmente impianti super intensivi e riescono a produrre molti più quintali per ettaro rispetto a noi. Noi abbiamo applicato nuove tecniche (Pescia); abbiamo piantumato 60 ettari super intensivo di uliveto con cultivar spagnole. Al terzo anno speriamo di poter raccogliere i risultati.

Argiolas Francesca È Argiolas Spa

Cerco di dare alcuni spunti alla discussione di oggi:

- necessità di supporto per lo sviluppo di nuovi prodotti;
- sostegno all'innovazione di prodotto e di processo per la conquista di nuovi mercati e per il miglioramento delle strutture attualmente presenti;

La sostenibilità deve essere completa sia economica, sia ambientale etc.

Le problematiche più serie da affrontare sono molto simili per i diversi settori dell'agroalimentare.

Soletta Umberto - T.S.U Tenute Soletta Di Soletta Umberto

Non dobbiamo richiedere l'impossibile ma semplicemente cercare di fare meglio quello che già abbiamo localmente. È necessario partire dal presupposto che bisogna lavorare sulla varietà dell'utilizzo dei prodotti, creare nuove produzioni. Credo che il futuro non sia su un prodotto più buono ma sul fatto di riuscire a produrre prodotti innovativi da proporre al mercato che si dimostra interessato sempre più alle novità. Questa è innovazione.

Nils U. Joswig È I granai di Qui Sardegna Srl

Noi ci occupiamo di prodotti a lunga media conservazione come pane carasau, guttiau pasta e ci riforniamo in una ventina di stabilimenti locali.

Cresce la richiesta dei partner della distribuzione per i prodotti che siano realizzati in Sardegna con materia prima sarda. Questo spesso risulta difficilmente realizzabile per un elevato costo di produzione e di reperimento del prodotto locale non sempre presente nelle quantità necessarie; inoltre il grano sardo o semola di grano duro è più difficile da lavorare. Noi vorremmo realizzare una linea di prodotti coerente con la richieste del mercato straniero. Pertanto, bisognerebbe lavorare sull'ottimizzazione della materia prima e su più innovativi processi di trasformazione.

Dario Cadau - Consorzio Agrario di Sardegna e Cocesar OP cerealicola

Per quanto riguarda il grano duro sardo usato per la produzione della pasta ci sono diverse pubblicazioni scientifiche disponibili; alcuni prodotti derivati sono già in vendita (prodotti a km zero). Per quanto riguarda semola, pasta e pane non c'è un problema di qualità (proteina) ma di quantità prodotte.

Le prove di pastificazione, con dati più che sufficienti, sono già state fatte da anni grazie ad Agris e Laore.

Ci sono già prodotti certificati a km 0 e non esiste un problema di qualità ma di quantità e di costi. È stato provato che il grano sardo presenta qualità intrinseche apprezzate. Condivido sulla necessità di implementare migliorati processi produttivi e di trasformazione.

Sergio Uzzau È Porto Conte Ricerche

È vero che è stato fatto tanto ma è altrettanto vero che ci sono importanti problemi di comunicazione e informazione all'interno della rete Sardegna. I mugnai continuano a chiedere aiuto sulle modalità di utilizzo le farine. Il problema del processo produttivo è la sostenibilità economica. Se dovesse esserci una domanda forte e qualificata si potrà ragionare sull'aumento della produzione locale per soddisfare le richieste del mercato locale e sovra locale.

La biodiversità deve essere di qualità. Bisogna conoscere la attitudine nutraceutica e nutrizionale dei prodotti. Dobbiamo organizzare una grande %Sinnova dell'agricoltura+ per trasmettere ciò che è stato già fatto nel settore della ricerca.

Gavino Nieddu- Cao Formaggi

Uno dei problemi che riguarda il nostro settore è quello della scotta. Anche il tema della sicurezza alimentare è molto importante e fondamentale. Noi da questo punto di vista non abbiamo fatto abbastanza; risulta inoltre necessario fare formazione mirata. Come per esempio sulla listeria. Questi sono temi poco conosciuti.

Gianfranco Porta È Panificio Gianfranco Porta & C.

Non c'è un coordinamento fra tutti questi mondi per creare una filiera o un percorso unitario. Urge costruire un coordinamento che faciliti la comunicazione, l'informazione e la formazione tecnica.

Patricia Rodriguez Tome - Nurideassrl

Quando si parla di chi può intervenire in questo processo di innovazione si può parlare di start up che utilizzano la ricerca per proporre prodotti con una ricaduta su tutto il territorio della Sardegna.

Pierluigi Caboni- UNICA

Il knowhow sulla sicurezza alimentare che abbiamo sviluppato è a vostra disposizione: siamo pronti come Ente di ricerca ad aiutare il mondo dell'impresa. Siamo qui non per litigare o piangerci addosso ma per collaborare e costruire nuove modalità di cooperazione. Una cosa che è venuta fuori solo marginalmente è la parte dei bisogni nutrizionali, anche per gli aspetti normativi. È inutile, infatti, fare pecorino CLA se poi la norma non ce lo riconosce. Non viene riconosciuto come claim.

Sergio Uzzau È Porto Conte Ricerche

Abbiamo raggiunto un claim del pane carasau a lievitazione naturale registrato a livello europeo e che è stato implementato dalle imprese. L'amido a lenta digestione per carasau con lievito madre è ora in produzione su scala industriale. Invece per quanto riguarda il CLA bisogna intervenire sul riconoscimento.

Argiolas Francesca È Argiolas Spa

Il vino a livello europeo è descritto come un prodotto nocivo e non considerato come da noi alimento importante all'interno della dieta mediterranea per cui siamo conosciuti e imitati nel mondo. Il consumatore oggi è sempre più attento alla comunicazione e quindi all'acquisto di prodotti sani e sostenibili, in alcuni casi con poca cognizione di causa. Per tutti i settori dobbiamo realizzare dei prodotti sempre più attenti alla salute dei consumatori. Attraverso la ricerca dobbiamo cercare di limitare l'utilizzo di additivi per la conservazione dei prodotti. Bisognerebbe continuare a lavorare sul recupero e la valorizzazione dei sottoprodotti di lavorazione migliorando i processi di cantina per la riduzione dell'impatto ambientale e attenzione alla salute del consumatore.

Enrico De Santis È Università di Sassari

GDO e esportazione: stabilire regole ferree. Le aziende per essere competitive devono produrre quantità, qualità e garanzie. Molti prodotti sono deboli o non coperti da supporto di ricerca. Un aspetto dell'innovazione di processo è legato ad un prodotto finalizzato alla sua conservabilità.

Integrazione: è stato proposto un poq di tutto, dalla materia prima, biodiversità, sottoprodotti, qualità del prodotto ma non è ancora emersa come dovrebbe svilupparsi l'integrazione di filiera. Per chi propone i propri prodotti nei grandi mercati, risulta strategico definire la rintracciabilità dei prodotti proposti; tale fattore va supportato per evitare la presenza di scollamenti tra le diverse fasi di produzione dei prodotti.

Risulta strategico inoltre premiare le integrazioni verticali per fare %massa critica+

Per quanto riguarda la formazione è importante puntare sui giovani. Va individuato un intervento di formazione trasversale. Dobbiamo ambire a mercati più ricchi che richiedono spesso controlli più accurati.

Argiolas Francesca È Argiolas Spa

Due domande:

- 1) Tempistica di uscita dei bandi? inizio del nuovo anno?
- 2) Come saranno finanziate le imprese?

FabioTore È RAS

I bandi individuano le imprese come beneficiari primi. Università e centri di ricerca parteciperanno con le imprese.

Noi miriamo a coinvolgere le imprese e i consorzi di imprese. Gli strumenti da usare sono quelli indicati nell'Asse I del POR FESR:

- attività di incentivazione diretta alle imprese nelle prime misure;
- grandi progetti complessi di ricerca con taglio più importante. (vedasi. documenti di programmazione - verrà fatto almeno un grosso progetto per area di specializzazione S3). Sarà possibile la creazione di spazi condivisi dove le imprese possano incontrare la conoscenza (Living lab) per discutere e confrontarsi reciprocamente, per manifestare il fabbisogno e trovare la risposta che gli serve.

Sosterremo l'innovazione anche con nuovi strumenti come il Pre-commercial public procurement, strumento nuovo e molto interessante. Si potremmo appaltare importanti fabbisogni di innovazione provenienti dalla P.A. .

Sergio Uzzau È Porto Conte Ricerche

Va chiarito il rapporto di partnership tra imprese e centri di ricerca. Bisogna accompagnare un processo di formazione sul campo.

FabioTore È RAS

Vogliamo fare dei bandi siano chiari e attuabili. Sugeriamo la presa visione del documento POR-FESR 2014-2020 pubblicato sul sito della Regione per vedere quali sono le azioni e le attività previste.

Pasquale Manca È Domenico Manca S.P.A.

Il rapporto tra impresa e mondo della ricerca non potrà mai essere paritario.

Roberto Zurru È Agris Sardegna

Macro aree: Coltivazioni; Biodiversità. Mettiamo a valore le conoscenze. La maggior parte delle filiere non usano risorse locali. Una grossa carenza è quella del processo vivaistico attualmente inesistente. Vivaistica e produzione sementiera da sviluppare. Es. consorzio frutticoltura. Difficoltà anche di tipo tecnologico per innovare e rendere sostenibile la filiera sementiera foraggera. Attraverso sistemi foraggeri locali possiamo dare valore aggiunto ai processi.

Valorizzazione commerciale dei prodotti: bisogna far conoscere il prodotto al consumatore. Accordi interprofessionali importanti. Uno degli strumenti importanti è la catena corta importante non solo per valenze economiche e ambientali ma anche per la valenza legata alla freschezza del prodotto con contenuti sanitari e organolettici notevolmente superiori.

Soletta Umberto - T.S.U Tenute Soletta Di Soletta Umberto

La esigenza è che una volta realizzato un prodotto innovativo è necessario essere supportati nel suo inserimento sul mercato.

Luca Sanna - Confagricoltura Oristano

A me ciò che mi interessa capire è se i bandi verranno fatti a sportello con una premialità ?
Noi dovremmo costruire all'interno dei bandi un percorso.

Roberto Zurru È Agris Sardegna

Volevo reinterpretare la questione in termini di macroaree:

- biodiversità (patrimonio enorme da mettere a valore);
- processo vivaistico;
- innovazione tecnologica;
- dialogo tra produttori e distributori.

La filiera corta non è mai stata messa in evidenza anche nei cereali che conservano le loro qualità. Per dare valore alle nostre tipicità serve l'industrializzazione che serve alle imprese sarde per produrre questi prodotti.

L'agrifood potrebbe interagire con ICT e lo spazio: dobbiamo produrre di più e con meno costi. Abbiamo una produttività media che è la metà di quella nazionale. Negli ultimi tempi abbiamo formato due tecnici sulla micro propagazione del carciofo sardo spinoso. Il discorso del trasferimento dell'innovazione è importantissimo.

Fabio Tore È RAS

Questi sono fondi europei ma vengono dati alle regioni per migliorare la struttura socio economia quindi a beneficiarne devono essere imprese che operano nel settore e che operano in Sardegna.

Matteo Luridiana È Confagricoltura

Per divulgare e dare conoscenza a tutti si può seguire l'esempio del benessere animale in cui tutti gli operatori per beneficiare dei contributi devono partecipare a sedute di formazione e anche se spesso sono prese sotto gamba, mi sono accorto che è un modo per insegnare a operare meglio. Chi vuole accedere a finanziamenti deve accedere alla formazione.

Pier Paolo Roggero È Università di Sassari

È importante fare progetti di una certa dimensione. L'impresa deve essere capace di gestirli e di rendicontarli.

Sergio Uzzau È Porto Conte Ricerche

La natura del finanziamento?

Roberto Zurru È Agris Sardegna

Si parla di tipicità ma bisogna dare una carta d'identità ai prodotti. Ci sono molte imprese che non vogliono carte d'identità. Questi strumenti sono disponibili presso Università e centri di ricerca.

LE PRINCIPALI EVIDENZE EMERSE

AMBITI DI INTERVENTO E POSSIBILI NICCHIE DI MERCATO	AREE DI LAVORO E PROGETTUALITÀ
Sicurezza e salute alimentare	<ul style="list-style-type: none"> • Puntare su prodotti di qualità per la tutela della salute dei consumatori; • Shelf life dei prodotti; • Aumentare la sicurezza dei processi di produzione;
Scarti di lavorazione	<ul style="list-style-type: none"> • Impianti innovativi per il riutilizzo degli scarti delle diverse lavorazioni; • Recupero e valorizzazione dei sottoprodotti e degli scarti di lavorazione.
Tecnologie alimentari da applicare sulle produzioni agrarie e zootecniche verso una nuova qualità alimentare	<ul style="list-style-type: none"> • Chiusura locale delle filiere (100% prodotto sardo); • Importazione di know how da applicare ai contesti e alle specificità locali . miglioramento dei processi già esistenti in altri contesti sovra locali; • Produzione locale di semi e piante anche attraverso un loro miglioramento genetico (selezione specie resistenti a fattori ambientali e altri stress, cambiamenti climatici); • Studio mangimi con proteine anche di origine vegetale aumentandone la loro qualità; • Miglioramento delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti locale per la loro commercializzazione; • Valorizzazione specie autoctone; • Trasferimento locale dell'innovazione.
Sostenibilità economica	<ul style="list-style-type: none"> • Avvio processi innovativi per la diminuzione dei costi di produzione; • Sviluppo di nuovi prodotti e o pratiche, processi e tecnologie innovative (anche per agricoltura biologica); • Diminuzione dei costi e aumento della qualità.
Meeting della conoscenza nel settore agroalimentare	<ul style="list-style-type: none"> • Divulgazione della conoscenza durante meeting strutturati aperti al mondo dell'impresa.
ELEMENTI DI TRASVERSALITÀ: FRA AREE DI SPECIALIZZAZIONE E RISPETTO ALLA BIOECONOMIA	
<p>Dai due momenti di discussione realizzata durante i Focus Group si rilevano i seguenti elementi trasversali di collegamento tra aree di specializzazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Turismo sostenibile (settore turismo); • Uso di droni in agricoltura (ICT); • selezione specie resistenti a fattori ambientali e altri stress, cambiamenti climatici (biomedicina); • coltivazioni alternative all'uso agricolo per la produzione di combustibili (Bioeconomia); • aumento delle produzioni locali con l'ausilio dell'ICT e dell'aerospazio. 	