



UNIVERSITÀ  
CAMPUS BIO-MEDICO  
DI ROMA



**I prodotti della Dop Economy pugliese  
diventano proprietà intellettuale:  
entra nel vivo Apulia Alimenta Felix,  
il progetto di ricerca di BonassisaLab che punta  
a individuare percorsi di innovazione condivisa.**

*Ideato e condotto dall'azienda foggiana specializzata in sicurezza alimentare, si avvale della collaborazione di ISPA-CNR, Università del Salento, Campus Bio-Medico e Manager Hub. Primi risultati strutturati entro fine 2026, valorizzati anche attraverso la pubblicazione su riviste di settore delle ricerche condotte. L'obiettivo è migliorare l'identità geografica di determinati prodotti, promuovendo analisi degli alimenti utili a certificare un valore aggiunto latente, anche attraverso claim nutrizionali e salutistici.*

Partito qualche mese fa, entra nel vivo il progetto di ricerca interamente ideato e condotto da [BonassisaLab](#), una delle aziende italiane indipendenti più importanti nel settore della sicurezza alimentare. Si chiama appunto [Apulia Alimenta Felix](#) (in omaggio all'espressione latina che identificava la Puglia «come terra feconda e produttiva») e si avvale della collaborazione scientifica di [ISPA-CNR](#), [Università del Salento](#) e [Campus Bio-Medico](#) e del coordinamento di [Manager Hub](#).

Partendo dall'enorme capitale rappresentato dalla Dop Economy regionale (il sistema economico e produttivo del comparto agroalimentare e vitivinicolo a "Indicazione Geografica", come DOP, IGP e STG), [Apulia Alimenta Felix](#) si pone l'obiettivo di migliorare l'identità geografica di determinati prodotti, contribuendo a creare valore aggiunto attraverso percorsi di innovazione condivisa: ovvero conoscenze e competenze a supporto della competitività del Made in Italy agroalimentare.

In che modo? Mettendo a punto analisi degli alimenti in grado di supportare l'utilizzo di claim nutrizionali o salutistici per i prodotti tipici pugliesi, promuovendo la valorizzazione economica nelle filiere agroalimentari, il contributo della biodiversità animale, vegetale e microbica connessa con produzioni edibili; sostenendo cicli produttivi green, anche sviluppando strategie e metodologie di analisi conformi ai principi della chimica verde. «*BonassisaLab, nei suoi primi vent'anni di attività (saranno celebrati nel 2027, ndr), ha sviluppato un'esperienza tale da farle affrontare anche prove impegnative come questo progetto* – argomenta **Lucia Bonassisa, amministratore delegato e presi-**

**dente del consiglio di amministrazione BonassisaLab** – *Stiamo mettendo a disposizione di Apulia Alimenta Felix tutto il know-how acquisito in questi anni, oltre all'ambizione scientifica di approdare a un modello di ricerca il più possibile pragmatico, con un impatto autentico e dei benefici tangibili sulle vite dei consumatori*».

Dopo aver strutturato la rete degli interventi e aver redatto la cronologia degli interventi previsti dal progetto, Apulia Alimenta Felix sta cominciando a fornire indicazioni che potrebbero incidere in maniera determinante sull'economia agroalimentare pugliese, fino a proporre questo progetto come modello di analisi replicabile anche in altri contesti, consolidando il ruolo di BonassisaLab quale riferimento della qualità e sicurezza alimentare a livello nazionale. Gli obiettivi di Apulia Alimenta Felix, sono riassumibili in:

- valorizzazione e sviluppo commerciale delle filiere agroalimentari pugliesi in Dop Economy (marchio prodotti di Puglia, DOP, IGP, STG, PAT e Slow Food);
- implementazione nel breve periodo del sistema di analisi relativo alle informazioni nutrizionali su matrici strategiche e introduzione di problematiche connesse a target funzionali e di tracciabilità;
- implementazione del sistema di analisi relative ai target nutrizionali/funzionali e di tracciabilità valorizzabili nel breve/medio periodo; introduzione di metodologie e processi di estrazione e purificazione green (DNSH) degli analiti;
- percorsi di innovazione realizzati, approcci strategici e nuovi prodotti e servizi: sistema produttivo regionale, catene globali di valore e transizione ecologia/digitale.

Le prime risultanze saranno rese pubbliche durante il 2026, mentre la pubblicazione degli esiti delle ricerche sulle riviste di settore ne validerà anche la consistenza metodologica sul piano scientifico, con ricadute sul territorio regionale e la possibile estensione dei modelli analitici percorsi anche in altre regioni. *«La Puglia diventa regione modello nell'approfondimento e nella sperimentazione di strategie a supporto delle Indicazioni geografiche e dei prodotti agroalimentari tipici e tradizionali – aggiunge **Vittorio Capozzi, ricercatore ISPA-CNR e responsabile scientifico del progetto** –. Se nel settore tradizionale in diversi casi, tra gli elementi di fragilità, vi sono contenuti rilevanti di grassi saturi e sale, di contro il progetto pone il proprio focus sui claim nutrizionali utili a promuovere il consumo di questi alimenti nel quadro di una dieta equilibrata, orientata a criteri di salute, benessere e sostenibilità».*

Foggia, 29 aprile 2026

Con cortese preghiera di pubblicazione e/o divulgazione

Per ulteriori informazioni: <https://bonassisa.it/apulia-alimenta-felix/>

Email: [comunicazione@bonassisa.it](mailto:comunicazione@bonassisa.it)