



Apulia Alimenta Felix, un paradigma innovativo a supporto dei prodotti tradizionali pugliesi

BonassisaLab è protagonista di un progetto utile e moderno, soprattutto sul piano delle competenze e del destino delle informazioni che produrrà. Si chiama Apulia Alimenta Felix e punta a migliorare l'identità geografica di determinati prodotti, contribuendo a renderla «proprietà intellettuale condivisa»: conoscenze e competenze a supporto della competitività del Made in Italy agroalimentare. BonassisaLab ne è partner unico, ma ha previsto contratti di ricerca con ISPA-CNR, Università del Salento e Campus Bio-Medico di Roma, inoltre si avvale della consulenza specialistica della Manager Hub srl che supporta il management di progetto.

Quando si parla di proprietà intellettuale, il pensiero corre – tra gli altri riferimenti possibili – ai brevetti e ai diritti d'autore che promuovono l'attività inventiva e creativa. Difficilmente si pensa alle olive, oppure a un formaggio o a del vino. Esiste, invece, un settore affascinante dei diritti di proprietà intellettuale denominato «Indicazioni Geografiche». Marchi collettivi che riconoscono una tutela a produzioni con caratteristiche qualitative legate a una specifica origine geografica, in moltissimi casi, prodotti agroalimentari. In queste ipotesi a essere tutelata è l'attività inventiva e creativa di comunità locali che hanno sviluppato know-how specifici, spesso valorizzando la biodiversità vegetale e animale (e, indirettamente, anche quella microbica) presente sul luogo, per produrre alimenti e bevande con tratti qualitativi unici, percepiti e riconosciuti dal consumatore. Marchi di qualità, quindi, che valorizzano la protezione dei sistemi di produzione locali, il sapere tradizionale e la biodiversità, con riflessi importanti per l'identità, l'enogastronomia e il turismo territoriale. Promuovono in altri termini la sostenibilità ambientale, economica e sociale con un approccio diffuso e distribuito. I Paesi dell'Unione Europea sono custodi di più del 90% delle «Indicazioni Geografiche» riconosciute a livello globale. Un patrimonio sociale, economico e ambientale che vede protagonisti i Paesi europei bagnati dal Mediterraneo, per la numerosità e la rilevanza delle produzioni a cui è riconosciuto uno status di DOP (Denominazione di origine protetta), IGP (Indicazione geografica protetta) o delle «Indicazioni Geografiche» nazionali per le bevande alcoliche, riconosciute tra le «Indicazioni Geografiche» europee. Il fatto che si tratti di un patrimonio economico, con miliardi di euro di valore alla produzione e di valore all'export, giustifica le attenzioni che il settore raccoglie in termini di protezionismo. Il settore è, infatti, particolarmente vulnerabile all'imposizione di dazi alle importazioni da parte di Paesi terzi. Esistono, poi, fenomeni di protezionismo scientifico. L'ipotesi di adottare un'etichetta a semaforo per i prodotti DOP e IGP, rappresenta, infatti, un modo indiretto per limitarne il consumo e, quindi, le importazioni. Un settore, quindi, prezioso da un punto di vista economico, sociale e ambientale, ma con delle fragilità da compensare. Questo vale per le «Indicazioni Geografiche», che rappresentano un po' la punta dell'iceberg, ma che in realtà incarnano riflessioni che si possono estendere ai prodotti tipici, tradizionali e anche a diversi prodotti artigianali. Proteggere questo patrimonio enogastronomico richiede di individuare strumenti di supporto e di calibrare percorsi innovativi.



Vittorio
Capozzi

ricercatore ISPA-CNR :



I Paesi dell'Unione Europea sono custodi di più del 90% delle «Indicazioni Geografiche» riconosciute a livello globale.

Un patrimonio sociale, economico e ambientale che vede protagonisti i Paesi europei bagnati dal Mediterraneo, per la numerosità e la rilevanza delle produzioni a cui è riconosciuto uno status di DOP o IGP nazionali.

In questa vision si colloca il progetto Apulia Alimenta Felix (scheda 1): la Puglia diventa una regione modello per approfondire, sperimentare, sviluppare e definire una strategia aziendale a supporto, diretto e indiretto, della resilienza delle «Indicazioni Geografiche» e dei prodotti agroalimentari tipici e tradizionali.

Scheda 1. Scheda tecnica relativa al progetto Apulia Alimenta Felix.	
Ente Finanziatore	Regione Puglia
Strumento finanziario	Programma Regionale Puglia FESR-FSE+ 2021-2027
Bando	Avviso Programmi Integrati di Agevolazione
Titolo Progetto Finanziato	Apulia Alimenta Felix (Acronimo: APUALIFELIX)
Impresa proponente	BONASSISALAB SOCIETÀ PER AZIONI (BLAB)
Referente del soggetto proponente/aderente	Giuliano Cristiano de Seneen
Obiettivo finale	Valorizzazione e sviluppo commerciale delle filiere agroalimentari pugliesi in «Dop Economy» (marchio Prodotti di Puglia, DOP, IGP, STG, PAT, Slow Food, ...), attraverso innovativi claim nutrizionali o salutistici, redatti sulla base di nuove metodologie di analisi «green», chimiche e biologiche, per le quali il laboratorio BLAB intende diventare uno dei principali riferimenti nel settore.
Obiettivi specifici	<ul style="list-style-type: none"> - 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
Avvio	Inizio 2025
Ultimazione	Fine 2027
Esercizio a Regime	2029

Si percorrono, così, strada principale e strade secondarie proprio in un paese mediterraneo, nel Mezzogiorno d'Italia. A proporre un nuovo paradigma è un attore imprenditoriale, BonassisaLab, con il supporto di uno strumento studiato dalla Regione Puglia per agevolare ricerca e sperimentazione, per liberare le energie positive associate all'innovazione tecnologica e industriale, al fine di consolidare e rafforzare la competitività del sistema economico regionale. 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 focus sui claim nutrizionali e salutistici come elementi di resilienza, utili a promuovere il consumo di queste categorie di alimenti nel quadro di una dieta equilibrata, orientata a criteri di salute, benessere e sostenibilità. Se le fragilità attengono alle tassazioni a cui sono soggette le nostre esportazioni, il progetto guarda ai claim nutrizionali e salutistici come leve per generare un valore aggiunto concreto, orientato a rispondere ai bisogni del consumatore. BonassisaLab individua nelle strategie di business una transizione strategica verso soluzioni avanzate di analisi e consulenza per garantire alimenti non solo sicuri, ma anche in grado di offrire caratteristiche qualitative in grado di rispondere alle esigenze nutrizionali e salutistiche dei consumatori. Nel farlo, propone un percorso di innovazione condivisa all'agroalimentare pugliese tradizionale, custode dei «saperi», della biodiversità, di beni comuni che rappresentano valore per l'intera Regione. Nel farlo, nel quadro del progetto stesso, l'azienda si impegna a sviluppare soluzioni di tracciabilità dedicate e a sperimentare alternative green per ridurre l'impatto ambientale delle analisi che sono necessarie per garantire cibo buono e sano, appunto. Un progetto calibrato per realizzare ricerca e sviluppo a beneficio della strategia competitiva di BonassisaLab, con una portata innovativa a supporto della competitività del sistema regionale pubblico-privato (nel settore agroalimentare, ma anche turistico), ed externalità positive per i cittadini pugliesi. Ad aver presentato il progetto PIA (Programmi Integrati di Agevolazione)



«Apulia Alimenta Felix» è BonassisaLab come unico partner, ma l'azienda ha previsto contratti di ricerca con l'Istituto di scienze delle produzioni alimentari del Consiglio nazionale delle ricerche (ISPA-CNR), con l'Università del Salento e con l'Università Campus Bio-Medico di Roma. L'ISPA-CNR è coinvolto per la validazione di specifici target di interesse nutrizionale e salutistico e per un forte interesse alla promozione delle «Indicazioni Geografiche» e dei prodotti tradizionali e tipici regionali. Il contributo dell'Università del Salento e dell'Università Campus Bio-Medico di Roma è, invece, principalmente orientato allo sviluppo di soluzioni analitiche a ridotto impatto ambientale, nello specifico, a definire metodologie e processi di estrazione e purificazione green degli analiti. Il progetto si avvale anche della consulenza specialistica della Manager Hub srl che supporta il management di progetto. Per massimizzare le ricadute ambientali, sociali ed economiche a pieno regime, è stato nominato un Comitato tecnico-scientifico dedicato al progetto, che riunisce componenti di BonassisaLab, rappresentanti degli enti di ricerca e portatori di interesse da altre importanti istituzioni (scheda 2).

“

Il progetto pone il focus sui claim nutrizionali e salutistici come elementi di resilienza, utili a promuovere il consumo di queste categorie di alimenti nel quadro di una dieta equilibrata, orientata a criteri di salute, benessere e sostenibilità.



Scheda 2. Composizione del Comitato Tecnico-Scientifico del progetto «Apulia Alimenta Felix»

Membro CTS Apulia Alimenta Felix	Affiliazione
Prof. Massimiliano Renna	Università di Bari (Presidente CTS)
Dott.ssa Patricia Reboredo-Rodríguez	Universidade de Vigo
Dott. Mauro Rosati	Fondazione Qualivita e di Origin Italia
Dott.ssa Lucia Bonassisa	BonassisaLab SpA
Dott. Luca Tommasi	BonassisaLab SpA
Prof. Giuseppe Calabrese	Università di Foggia
Prof.ssa Chiara Fanali	Università Campus Bio-Medico di Roma
Prof. Marcello Lenucci	Università del Salento
Dott.ssa Miriana Durante	ISPA-CNR
Dott. Vittorio Capozzi	ISPA-CNR

Il progetto contribuirà alla riduzione delle asimmetrie informative lungo le filiere agroalimentari, aumentando il valore aggiunto di produzioni regionali e rafforzando le produzioni DOP, IGP e tradizionali, che beneficeranno di strumenti analitici standardizzati per validare le caratteristiche nutrizionali e funzionali. I risultati di progetto consentiranno un posizionamento più solido sui mercati nazionali e internazionali, e genereranno un effetto leva sulla domanda di servizi avanzati di analisi, controllo e validazione, favorendo un ecosistema tecnico-scientifico locale fondamentale per la resilienza economica del territorio, trattenendo competenze ad alta qualificazione.



Vittorio Capozzi è ricercatore senior presso

l'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA) del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR). Ha conseguito il dottorato di ricerca in Biotecnologie dei Prodotti Alimentari, presso l'Università di Foggia, con periodi all'estero presso l'Institut Jules Guyot e l'Université de Bourgogne. Associate editor di diverse riviste scientifiche internazionali e autore di oltre 180 pubblicazioni, ha maturato esperienze post-dottorato presso le seguenti istituzioni: CREA, Università di Foggia, Istituto di Scienze della Vite e del Vino dell'Università di Bordeaux (visiting), Libera Università di Bolzano e Fondazione Edmund Mach.