

Apulia Alimenta Felix, nuove frontiere dell'agroalimentare.

BonassisaLab presenta Apulia Alimenta Felix, progetto di ricerca pensato per supportare i claim nutrizionali e salutistici della Dop Economy. In buona sostanza determinati prodotti alimentari pugliesi saranno candidati a diventare “proprietà intellettuale”, individuando –

grazie a questo progetto – dei percorsi di innovazione sostenibili e condivisi. L'obiettivo è quello di migliorare l'identità geografica di determinati esiti dell'agroalimentare, promuovendo analisi degli alimenti utili a certificare un valore aggiunto latente.



Cos'è la Dop Economy?

La Dop Economy rappresenta il sistema economico e produttivo del comparto agroalimentare e vitivinicolo a “Indicazione Geografica” (DOP, IGP, STG). Il termine Dop Economy è stato introdotto per la prima volta nel 2018 da Mauro Rosati, nella relazione al XVI rapporto Ismea-Qualivita sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane DOP, IGP e STG dal titolo “La Dop Economy sostiene la crescita culturale, turistica e sociale del Paese”. Dal 2018 in poi il concetto di Dop Economy è

stato ripreso da molti stakeholder, studiosi e rappresentanti delle istituzioni, quindi rilanciato da numerosi media, entrando stabilmente nel dibattito pubblico. Nel 2021 il termine Dop Economy è entrato nel vocabolario Treccani, sezione “neologismi”. Secondo il XXIII rapporto Ismea-Qualivita, la Dop Economy italiana raggiunge 20,7 miliardi € di valore alla produzione nel 2024, registrando una crescita del 25% rispetto al 2020 e contribuendo per il 19% al fatturato complessivo dell’agroalimentare nazionale.

Il progetto



Il progetto favorirà il riconoscimento di BonassisaLab come top player dell'agroalimentare di territorio e delle evoluzioni nell'analisi e nel controllo dei prodotti alimentari. Gli obiettivi del progetto Apulia Alimenta Felix, sono di seguito riassumibili in: valorizzazione e sviluppo commerciale delle filiere agroalimentari pugliesi in Dop Economy (marchio prodotti di Puglia, DOP, IGP, STG, PAT, Slow Food) attraverso claim nutrizionali o salutistici e intercettando trend innovativi, dimostrabili sulla base di nuove metodologie di analisi green,

chimiche e biologiche, per le quali il laboratorio BonassisaLab intende diventare uno dei principali riferimenti nel settore; 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 attività progettuali sono orientate a realizzare uno scouting di tutte le informazioni scientifiche, caratteristiche nutrizionali note e latenti, evidenziabili in prodotti agroalimentari tradizionali della Puglia, tipici e certificati (marchio Prodotti di Puglia, DOP, IGP, STG, PAT, Slow Food) che di fatto, come detto, rappresentano il sistema della Dop Economy.

I partner

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-Rodriguez	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 Fandl	Università Campus Bio-Medico di Roma
Prof. Marcello Lenucci	Università del Salento
Dott.ssa Miriana Durante	ISPA-CNR
Dott. Vittorio Capozzi	ISPA-CNR

Apulia Alimenta Felix è un progetto ideato e condotto da BonassisaLab, che ne è quindi principale attore sul piano delle competenze e del destino delle informazioni che il progetto produrrà. BonassisaLab ne è partner unico, ma ha previsto contratti di ricerca con ISPA-CNR, Università del Salento e Campus Bio-Medico di Roma, e inoltre si avvale della consulenza specialistica della Manager Hub srl che supporta il management di progetto.

Obiettivi

Il progetto favorirà il riconoscimento di BonassisaLab come top player dell'agroalimentare di territorio e delle evoluzioni nell'analisi e nel controllo dei prodotti alimentari. Gli obiettivi del progetto Apulia Alimenta Felix, sono di seguito riassumibili in: valorizzazione e sviluppo commerciale delle filiere agroalimentari pugliesi in Dop Economy (marchio prodotti di Puglia, DOP, IGP, STG, PAT, Slow Food) attraverso claim nutrizionali o salutistici e intercettando trend innovativi,

dimostrabili sulla base di nuove metodologie di analisi green, chimiche e biologiche, per le quali il laboratorio BonassisaLab intende diventare uno dei principali riferimenti nel settore; 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 attività progettuali sono orientate a

realizzare uno scouting di tutte le informazioni scientifiche, caratteristiche nutrizionali note e latenti, evidenziabili in prodotti agroalimentari tradizionali della Puglia, tipici e certificati (marchio Prodotti di Puglia, DOP, IGP, STG, PAT, Slow Food) che di fatto, come detto, rappresentano il sistema della Dop Economy.

Info e contatti

Per ulteriori informazioni visita la [nostra pagina](#) all'interno del sito ufficiale [BonassisaLab](#)



**Vittorio Capozzi, responsabile
scientifico del progetto**

vittorio.capozzi@cnr.it

**Giuliano de Seneen, referente del
soggetto proponente**

deseneen@bonassisa.it

Info e contatti

comunicazione@bonassisa.it