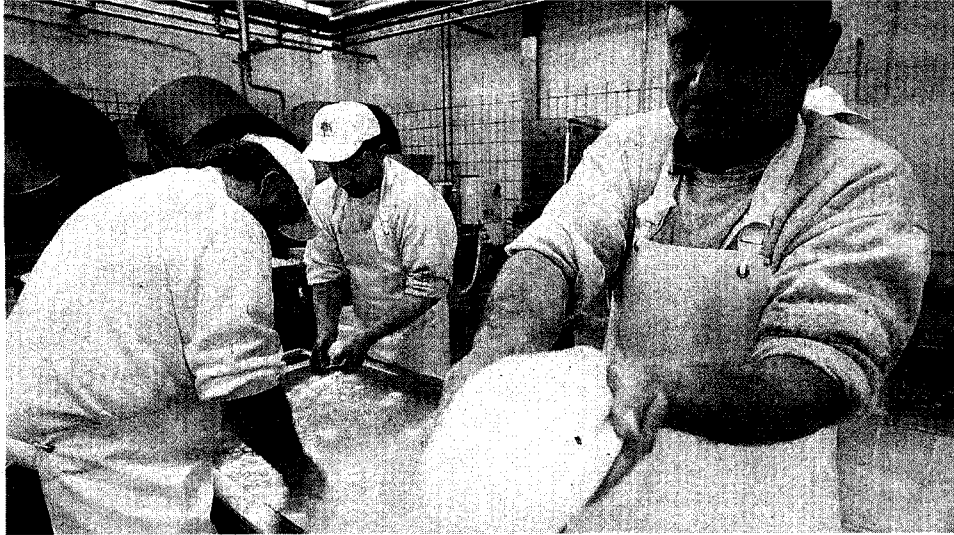


DRONERO. INAUGURATO A TECNOGRANDA

Il tempio della qualità a tavola

Cibi più sicuri e competitivi con il polo dell'innovazione agroalimentare



Anche un allevamento di bufale che produrrà mozzarelle si avvarrà dei laboratori di Dronero

81

milioni
di euro

Per i 12 poli d'innovazione
tecnologica in Piemonte

260

aziende
possibili partner

Sono seicento i progetti
in cantiere

Test a infrarossi sulla maturazione della frutta e studi sulla varietà dei fagioli

ALBERTO PRIERI
DRONERO

Il «Nir» è un macchinario sperimentale che consente d'ispezionare con raggi infrarossi mele, pesche e altri frutti senza doverli spapolare: così è possibile accertarne il grado di maturazione sulla stessa linea di confezionamento e senza rovinarne nessuno. E' uno dei progetti che il polo regionale d'innovazione agroalimentare di Dronero, inaugurato ieri, svilupperà per migliorare la competitività delle aziende piemontesi.

«Insieme alla Lagnasco Frutta stiamo testando il Nir per vederne il grado di attendibilità rispetto ai sistemi tradizionali attualmente in uso» dice l'ingegner Daniele Basso. E' uno dei tecnici di Tecnogrande, il parco scientifico presso cui il polo innovativo avrà sede. Gestirà il collegamento tra le aziende che aderiranno all'iniziativa (già 260 imprese hanno dimostrato interesse) e in au-

tunno invierà a Torino i progetti da esse proposti. Regione e Fimpiemonte li valuteranno e decideranno quali meriteranno i finanziamenti per essere avviati. In ballo ci sono 21 milioni di euro, che si aggiungono ai 60 milioni già assicurati dal-

l'Unione Europea per avviare in Piemonte altri 11 poli di innovazione in diversi settori economici.

«In ognuno di questi le imprese mettono insieme attrezzature e conoscenze - spiega l'assessore regionale all'Innovazione Andrea Bairati -, capita che le medie e piccole aziende ad esempio non abbiano risorse per costruire laboratori mentre le grandi imprese non riescano a sfruttare completamente quelli a loro disposizione: unendo gli sforzi ottimizzano i processi e i macchinari, trovando nuove modalità di lavoro e di produzione».

Come stanno per fare tutti i componenti della filiera del fagiolo, dai produttori del consorzio

Fagiolo Cuneo, ai trasformatori, ai commercianti. L'obiettivo è creare una varietà di fagioli che resista meglio alla cottura, così si potranno vendere confezioni solo da riscaldare e pronte da consumare. Perché il mercato dei cibi precotti è uno sbocco commerciale importante.

«Le aziende che andavano alla ricerca di un interlocutore capace di dare risposte alle loro domande di innovazione e competitività sui mercati internazionali ora sanno dove rivolgersi» dice Mauro Chiotasso, presidente di Tecnogrande. E' il caso dell'azienda «Moris» di Caraglio: un allevamento di bufale che inizierà a produrre mozzarella e si avvarrà del polo di Dronero per la sicurezza alimentare, la qualità, il marketing. In più si studieranno nuove tecnologie per il post-raccolta in ambito ortofrutticolo, applicazioni per la tracciabilità degli alimenti, la conservazione, la trasformazione.

Livio Acchiardi, presidente

della Comunità montana Valle Maira e consigliere provinciale: «Abbiamo sempre creduto in Tecnogrande e il ruolo assegnato ora a Dronero in campo agroalimentare rappresenta una grande opportunità per tutta l'area».

Con l'avvio del polo d'innovazione agroalimentare, Tecnogrande aprirà nuovi sportelli sul territorio a servizio delle aziende e rafforzerà la collaborazione con scuole e università.

