



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

ALLEGATO 1

IDEA PROGETTUALE

CODICE SELEZIONE R455/2015

DIPARTIMENTO	Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali
SSD	AGR/04 – Orticoltura e Floricoltura
AREA SSD	Area 07 - Scienze agrarie e veterinarie
NOME PROGETTO	Innovazioni di prodotto e di processo per la valorizzazione della Biodiversità Orticola pugliese (INNOBIORT) .
IDEA PROGETTUALE (in italiano)	<p>Su ortaggi tipici pugliesi si sperimenteranno tecniche colturali per una produzione sostenibile e modelli innovativi per una caratterizzazione olistica della qualità. Con il coinvolgimento e sulla spinta di aziende locali si testeranno anche processi industriali per ottenere prodotti trasformati, preservando le peculiari caratteristiche nutrizionali di tali ortaggi. □Potenziali risultati attesi: □protocolli di coltivazione per 2 ortaggi tipici, espressione della biodiversità pugliese a rischio di erosione genetica (carota di Polignano [CdP] e Mugnuli [M]); □caratterizzazione qualitativa integrata e sviluppo di innovative tecniche per una valutazione olistica di 3 ortaggi tipici (CdP, M e Cipolla di Acquaviva [CdA]), per tratti di interesse nutrizionale ed economico; □nuovi alimenti funzionali: prototipi di prodotti di IV e V gamma a base di CdP, M e CdA; □risultati originali da pubblicare nella letteratura scientifica internazionale e/o da sfruttare per futura ricerca industriale, anche previa costituzione di marchi e brevetti. □</p> <p>Con le attività proposte si coniugano tutela e valorizzazione della biodiversità (diffusione di ortaggi a rischio di erosione genetica), con lo sviluppo di una filiera agroalimentare innovativa (nuovi processi e prodotti agroalimentari), sostenibile (si integra col territorio ed il sistema agroalimentare locale) competitiva (prodotti salutari, di qualità) e multifunzionale (promozione del turismo enogastronomico).</p>
DENOMINAZIONE	Product and process innovation for the exploitation of the horticultural biodiversity of the Puglia (INNOBIORT).
IDEA PROGETTUALE (in inglese)	<p>On typical vegetables of Apulia will be experimented cultivation techniques for a sustainable production and innovative models for a holistic characterization of the quality. With the engagement of local companies will also be tested industrial processes to obtain new foods, while preserving the nutritional characteristics of typical vegetables. Potential results expected:</p> <p>cultivation protocols for 2 typical vegetables (Polignano carrot [PC] and Mugnuli [M]), expression of the Apulian biodiversity at risk of genetic erosion.</p> <p>integrated quality characterization and development of innovative techniques to obtain a holistic quality evaluation of 3 typical vegetables (PC, M and Acquaviva onion [AO]), for some nutritional and economical traits.</p> <p>new functional foods: prototypes of ready to use products, based on PC, M and AO</p> <p>original results to publish in the international scientific literature and/or exploitable for future industrial research and/or for a registration of new patents/trademarks.</p> <p>The proposed activities permit to combine the protection and exploitation of the biodiversity (diffusion of vegetables at risk of genetic erosion) with the development of an innovative agro-industrial chain (new process and agri-food products), sustainable (integrated with the territory and the local agri-food system), competitive (healthy and quality products) and multi-functional (promotion of gastronomic tourism).</p>