

Nell'ambito dell'attività 4.1 di PATRIM, il contributo di M.I.A.C. – Polo AGRIFOOD ha riguardato la diffusione e il trasferimento alle PMI del territorio ALPIMED di tecnologie per il miglioramento della qualità, confezionamento, conservazione e tracciabilità dei prodotti agroalimentari, con l'obiettivo di restituire e diffondere delle buone pratiche di innovazione a beneficio delle aziende agrifood.

L'attività ha previsto una fase preparatoria, attraverso la progettazione del percorso e una serie di incontri con il gruppo di lavoro del partenariato, seguite da una fase realizzativa che si è concretizzata in un ciclo di appuntamenti con le aziende e con i prestatori di servizio, e in due momenti collettivi rivolti alle imprese: uno legato alla tracciabilità, l'altro alla trasformazione dei prodotti ortofrutticoli.

Ai due Living Lab realizzati hanno partecipato diverse aziende del territorio oltre ai partner di progetto che si sono incaricati di divulgare i contenuti dell'evento anche presso le aziende transfrontaliere.

Un Living Lab, a differenza di un laboratorio tradizionale, opera in un contesto reale, mettendo al centro gli stakeholder. Quando si devono affrontare sfide complesse in un contesto di vita reale in fase di evoluzione, diventa molto difficile per un singolo attore trovare la giusta soluzione.

Collaborando e co-creando le soluzioni con gli utenti finali e con gli attori coinvolti, la complessità e l'incertezza si riduce e aumenta la possibilità di trovare una soluzione sostenibile.



Il 25 maggio 2022 a Cuneo si è svolto il primo Living Lab dedicato alla tracciabilità dei prodotti agroalimentari (in presenza e diretta streaming).

La giornata è stata dedicata ad aziende/ Consorzi di Tutela ed è stata l'occasione per approfondire i temi legati all'uso delle nuove tecnologie digitali e come queste possano agevolare la valorizzazione e la promozione dei prodotti, oltre che la gestione della tracciabilità.

Durante l'evento sono inoltre stati presentati:

- il portale "Tracciabilità Cuneo", recentemente rinnovato e ampliato (<https://www.tracciabilitacuneo.it/>),
- i QR code realizzati per i prodotti di alcuni Consorzi per la tutela e la valorizzazione del territorio cuneese del Progetto ALPIMED.



I CONSORZI

Consorzio Patata dell'Alta Valle Belbo

Nell'area di Mombarcaro e dei comuni confinanti, una zona collinare che costituisce l'impugnatura della parte alta del torrente Belbo, viene tradizionalmente coltivata la patata, conosciuta nei tempi principalmente come patata di Mombarcaro. Negli ultimi anni è ripresa la coltura e la raccolta su ampie superfici e, cogliendo questo nuovo interesse locale, è nato il consorzio. Il consorzio tutela e valorizza la produzione e il commercio della patata dell'Alta Valle Belbo, attraverso l'apposizione di marchi e la promozione di eventi o Fiere che possano portare all'attenzione del consumatore questo particolare ortaggio. Le terre di montagna della zona di produzione, sabbiose e soffici, poste ad un'altitudine fino a 900 metri, forniscono il massimo di consistenza organolettica, attribuendo un sapore inimitabile e non riproducibile in altre aree, consentendo un utilizzo culinario diffuso e particolare.

Consorzio Patata della Bisalta

Il consorzio è nato nel 2001 nella città di Boves (CN). L'area di coltivazione interessa la zona ai piedi della Bisalta, in particolare le Valli Gevoe, Vismenaghe, Culla e Piedi. La patata qui coltivata acquista particolari qualità organolettiche grazie alle caratteristiche specifiche dei terreni e al clima del luogo di produzione. La patata del Consorzio viene seminata nella fascia pedemontana, in terreni di tipo alluvionale, poco distanti dal torrente Cossu o Culla. Si presenta solida e vellutata al tatto; l'interno particolarmente chiaro e umido, e la forma irregolare sono caratteristiche di una patata coltivata con metodi rispettosi dell'ambiente e della salute dell'uomo. A partire dal mese di agosto i consumatori possono trovarla nei punti vendita sparsi sul territorio della provincia di Cuneo oppure direttamente a casa dei produttori, nelle aziende che fanno parte del consorzio.

Consorzio Carota S. Rocco Castagnaretta

Alla fine del 1999, sette imprenditori agricoli locali fondarono a Cuneo il consorzio. Attualmente i soci produttori della Carota di San Rocco Castagnaretta sono 17, vivono e coltivano tutti il prodotto in una ristretta area nei dintorni di Cuneo. I campi dove viene seminata la carota di San Rocco sono delimitati a nord-ovest dall'altopiano di Cuneo e a sud-est dall'aveo del torrente Cossu e del fiume Stura. I terreni sono di natura alluvionale, consistono di terreni ricchi soprattutto di fieno.

CONSORZIO CAROTA S. ROCCO CASTAGNARETTA

Alle fine del 1999, sette imprenditori agricoli locali fondarono a Cuneo il consorzio. Attualmente i soci produttori della Carota di San Rocco Castagnaretta sono 17, vivono e coltivano tutti il prodotto in una ristretta area nei dintorni di Cuneo.

I campi dove viene seminata la carota di San Rocco sono delimitati a nord-ovest dall'altopiano di Cuneo e a sud-est dall'aveo del torrente Cossu e del fiume Stura. I terreni sono di natura alluvionale, consistono di terreni ricchi soprattutto di fieno. A partire dal mese di agosto i consumatori possono trovarla nei punti vendita sparsi sul territorio della provincia di Cuneo oppure direttamente a casa dei produttori, nelle aziende che fanno parte del consorzio.

Produttori di questo spazio e la programmazione delle vendite che saranno di realizzare un prodotto sempre fresco, sicuro e sano. Qualità, Sicurezza e sostenibilità.

DISTRIBUZIONE TERRITORIALE DEL CONSORZIO

GALLERY & MEDIA

In questa occasione sono inoltre state raccolte ulteriori richieste di adesione da parte di Consorzi interessati a entrare a far parte del Portale "Tracciabilità Cuneo".

A seguito di questo incontro, si è deciso di proseguire l'attività con il Consorzio del Toumin dal Mel, che ha dimostrato un reale interesse nell'utilizzare in futuro il QR code.

Di seguito sono riassunti i quattro QR code realizzati per i prodotti dei rispettivi Consorzi.



Consorzio della Patata dell'Alta Valle Belbo



Consorzio della Patata della Bisalta



Consorzio della Carota di San Rocco Castagnaretta



Consorzio del Toumin dal Mel

I Consorzi sono stati supportati nel reperimento del materiale necessario: fotografie, video, disciplinare, etc. Il tutto è stato successivamente rielaborato per realizzare i contenuti presenti su Portale e QR code.

Un secondo Living Lab ha poi visto MIAC - Polo AGRIFOOD e la Camera di Commercio di Cuneo impegnati nel diffondere tecnologie utili per il miglioramento della qualità, del confezionamento, della conservazione dei prodotti agroalimentari, con l'obiettivo di restituire e diffondere delle buone pratiche di innovazione a beneficio delle PMI agroalimentari.

Il Living Lab è stato realizzato in collaborazione con la Durfo Accademy che, grazie alla sua esperienza, è stata disponibile a rispondere alle domande puntuali dei partecipanti e a elargire consigli utili per migliorare le tecniche di produzione/ conservazione dei prodotti delle aziende partecipanti.

The poster features logos for Interreg ALCOTRA, ALPIMED, INNOV, and MIAC. It includes a grid of jars containing various preserved vegetables and fruits, a heart-shaped arrangement of fresh produce, and jars of prepared preserves. The text on the poster provides details about the event's program, location, and date.

LIVING LAB
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

PROGRAMMA
 9:00-12:30

Trasformazioni vegetali di frutta e ortaggi in conserve:

- generalità sulle conserve vegetali
- il ruolo dell'acidità e le tecniche di acidificazione
- laboratorio di trasformazione: i locali, la scelta delle attrezzature e il flusso produttivo
- aspetti normativi e di conformità legale

IN PRESENZA presso il MIAC scpa
 - Via Bra 77, Cuneo
Martedì 21 giugno 2022

in collaborazione con

Per info e iscrizioni: EVENTI@POLOAGRIFOOD.IT - 0171 43055

Nello specifico, strettamente collegato con le attività condotte nei due Living Lab organizzati nell'ambito di INNOV, sono state coinvolte e sensibilizzate diverse aziende del territorio sia a livello della salubrità dei prodotti trasformati (miglioramento della qualità, prolungamento della shelf life mediante confezionamento con diversi tipi di atmosfere e packaging, anche sostenibili) sia a livello delle potenzialità che offre la tracciabilità (promozione, valorizzazione del prodotto, dell'azienda e del territorio di appartenenza) dei prodotti agroalimentari.

Il **prodotto** realizzato è dunque il **portale "Tracciabilità Cuneo"** visibile on line (<https://www.tracciabilitacuneo.it/>), attraverso il quale sono promosse e valorizzate le iniziative di tracciabilità digitale (QR code) realizzate nell'ambito del progetto. È attualmente possibile, infatti, approfondire la realtà di alcuni tra i Consorzi di Tutela presenti sul territorio ALPIMED e dei

loro prodotti, mentre in futuro saranno raccolte sul portale altre iniziative di tracciabilità a favore delle aziende e dei consorzi del territorio.

In questo senso, il portale ha l'ambizione di fungere da dimostratore a favore delle imprese del territorio per l'adozione di buone pratiche di innovazione e trasferimento tecnologico legate al miglioramento della qualità e della tracciabilità dei prodotti, con lo scopo ultimo di aumentarne l'attrattività nei confronti dei consumatori e dei turisti.

L'8 giugno 2022 si è svolto un incontro on line che ha visto la partecipazione del partenariato francese coinvolto sul tema della tracciabilità.

In tale occasione il Polo AGRIFOOD ha presentato più nel dettaglio il portale creato ("Tracciabilità Cuneo"), le sue potenzialità e come i QR code realizzati per i quattro Consorzi di Tutela consentano di dare maggiore visibilità ai loro prodotti e alle rispettive aziende.

È stato momento molto utile per condividere a livello transfrontaliero la tematica della tracciabilità e confrontarsi sulle diverse realtà in base alla dimensione e alla tipologia delle aziende localizzate nei propri territori.

