

Asse 1 Azione 1.1.4

Sostenibilità dell'agroalimentare Veneto: metodologie e strumenti innovativi per l'efficiamento dei processi produttivi, la funzionalizzazione degli alimenti e lo smart-packaging – SustaIn4Food (**S**ustainability and **I**nnovation for **F**ood)

Il progetto SustaIn4Food si pone come obiettivo il miglioramento della sostenibilità e del livello di innovazione del settore agroalimentare **veneto**, ambito produttivo d'eccellenza, avvalendosi di diverse strategie e interventi finanziari volti a incentivare la ricerca industriale e lo sviluppo sperimentale. Il progetto intende sviluppare nuovi prodotti alimentari e processi:

- in grado di ridurre le problematiche che i settori coinvolti hanno subito a causa dell'emergenza COVID-19,
- rafforzando la sostenibilità e la competitività delle filiere coinvolte;
- che migliorino la salute e il benessere dei consumatori;
- che favoriscano un innalzamento della qualità della vita nell'era post-pandemia.

La collaborazione con enti di ricerca veneti sarà fondamentale per la parte di R&S e per la creazione di prototipi e contribuirà al rafforzamento della competitività delle aziende agroalimentari coinvolte.

Il partenariato di progetto nasce dalla necessità dei sistemi di imprese coinvolte di investire in piani di R&S in grado di affrontare le nuove sfide e i nuovi scenari produttivi introdotti dall'emergenza sanitaria globale.

Le imprese coinvolte sono socie di reti e distretto afferenti allo stesso ambito di specializzazione - Smart Agrifood - individuato dalla RIS3 del Veneto. Le RIR e il distretto rappresentano gli attori dell'innovazione di questa nuova epoca post emergenziale e, come previsto in tutti i loro piani operativi, attraverso il presente progetto mirano a favorire l'aggregazione di imprese e lo sviluppo competitivo in settori complementari, dalla trasformazione alla fornitura di servizi, non solo tra aziende che svolgono la medesima attività, supportando iniziative di ricerca e sviluppo per una cultura scientifica di settore, finalizzata in particolare allo sviluppo di nuovi prodotti e processi.

Soggetti partecipanti: **Cluster Biologico Veneto**: Latteria di Soligo sac, Lattebusche sca, Latterie Vicentine sca, Latteria Sociale Villa di Castelgomberto sca, Latteria Sant'Andrea sac, AZOVE sca, Centro Carni Company spa, Ecamricert srl, Agenzia Veneta per l'Innovazione del Settore Primario – Veneto Agricoltura AVISP, Consiglio Nazionale delle Ricerca – CNR IFN, Università degli Studi di Padova, **RIAV**: Asiago Food spa, Bauli spa, Masi Agricola spa, Università degli Studi di Verona, **Distretto Ittico di Rovigo e Chioggia**: Consorzio Molluschicoltori Veneti, Società Cooperativa Pescatori Rosolina, Finpesca Spa.

Contributo complessivo concesso: € 1.812.735,32



Siero di fine lavorazione



Lavorazione caciotta



Prototipo struttura preingrasso



Prototipo predizione qualità della carne



Prove packaging alternativi



Produzione prototipo bottiglie