



Progetti Agenda Ricerca Linea A



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FESR



InnovaEcoFood

Innovazione eco-compatibile nella produzione di alimenti dagli output delle filiere risicole e viti-vinicole

- » **Obiettivo:** Il progetto InnovaEcoFood sperimenta l'impiego degli output delle filiere del riso e del vino piemontesi per dimostrare che la competitività delle aziende può essere migliorata attraverso l'impiego del Design Sistemico, utilizzando le ultime tecnologie per valorizzare le qualità non sfruttate dei rifiuti agricoli, dei processi produttivi e di trasformazione delle due filiere per ottenere benefici ambientali, economici e sociali.
- » **Risultato [PRODOTTO/SERVIZIO]:** Molecole ad alto valore aggiunto (oli, polifenoli - resveratrolo, antociani, Gamma-orizanolo, tocoferoli, vitamina E, fitosteroli, acido ferulico e acidi grassi). Farine di bucce d'uva con cui sperimentare prodotti da forno, salse e alimenti gluten free, granuli di vinacce per industria alimentare, pellet, bio-filler.



- **Partner:** Agrindustria, Exenia Group, Tuttovo Srl
La collaborazione tra i partner è nuova mentre Polito DAD ha collaborato con Agrindustria e Tuttovo su altri progetti.
- **OR/PMI Innovative:** Politecnico di Torino
(Dipartimento di Architettura e Design; Dipartimento Scienza Applicata e Tecnologia)
- **Pilot/End User:** na
- **Durata:** 24 mesi
- **Project Manager:** Giuseppe Tecco, Agrindustria

Gestione virtuosa delle produzioni alimentari, recupero e valorizzazione degli scarti delle filiere agroalimentari

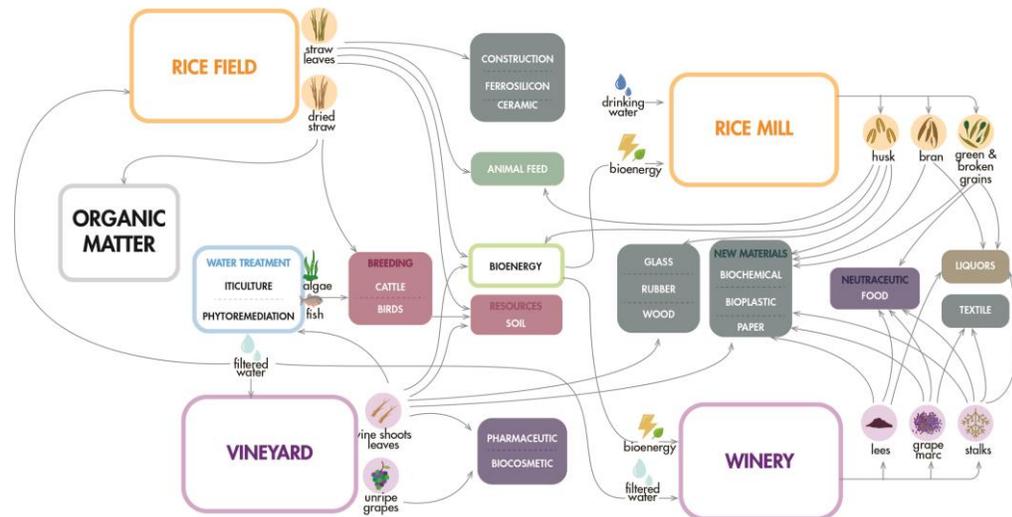


InnovaEcoFood

Innovazione eco-compatibile nella produzione di alimenti dagli output delle filiere risicole e viti-vinicole

Gestione virtuosa delle produzioni alimentari, recupero e valorizzazione degli scarti delle filiere agroalimentari

- » **Perché è innovativo?** InnovaEcoFood intende creare un'eccellenza piemontese per la valorizzazione delle filiere del riso e del vino a scarto zero secondo i principi del design sistemico in ottica di circular economy, con lo scopo progettuale di allinearsi alla politica C.E. e promuovere lo sviluppo industriale.
- » **Ricadute sulle aziende ed eventuali sul consumatore finale.** Le aziende di trasformazione coinvolte inseriranno nuovi prodotti a catalogo e attiveranno l'approvvigionamento di materie prime attualmente difficili da reperire. Le attività produttive cederanno un rifiuto che verrà rivalorizzato dal punto di vista economico come materia prima. Il consumatore avrà la massima trasparenza sulla filiera corta dei nuovi prodotti derivanti dal progetto, nonché nuovi prodotti con effetti benefici sulla salute.



- **Mercati di applicazione:** alimentare, nutraceutico, farmaceutico, alimentazione animale
- **Fatturato previsto:** sarà valutato nel WP4
- **Nuovi occupati:** sarà valutato nel WP4



InnovaEcoFood

Innovazione eco-compatibile nella produzione di alimenti dagli output delle filiere risicole e viti-vinicole

Gestione virtuosa delle produzioni alimentari, recupero e valorizzazione degli scarti delle filiere agroalimentari

» Tempi di realizzazione

- *Data di avvio: 3/10/2017 Data di fine: 2/10/2019*
- *Tutte le materie prime sono state approvvigionate, trattate e distribuite dal capofila Agrindustria agli altri partner. La ricerca desk del rilievo olistico è stata ultimata da parte del DAD, e saranno contattate prossimamente aziende con cui validare i dati e il rilievo, che sarà discusso durante la riunione di inizio maggio. Exenia e DISAT hanno messo a punto i protocolli per le prime sperimentazioni ed estrazioni con CO2, mentre per il WP3 l'11 aprile si terrà un workshop gestito dal DAD che sottoporrà il brief a un panel di studenti di triennale e magistrale (Design e Comunicazione Visiva e Design Sistemico) per l'ideazione dei packaging dei prodotti da forno e salse alimentari vegan, biologici, gluten free e comunicazione dei valori delle nuove filiere a scarto zero. Il partner Tuttovo sta sperimentando le farine all'interno dei suoi alimenti e salse.*
- *Le prima milestone è denominata "analisi preliminari" e decreta la fine delle attività di analisi su tutti i WP in parallelo (M12).*

» Modalità di diffusione dei risultati

- talk, seminari e conferenze
- pubblicazioni
- mostre ed eventi