

27 Aprile 2021

ATESSA – Si chiama Innopaq – Innovazione Sostenibile per le Produzioni Agroalimentari di Qualità – il progetto promosso e realizzato da alcune consolidate realtà del comparto agroalimentare abruzzese.

Tra queste Valagro, capofila del progetto, azienda leader nella produzione e commercializzazione di biostimolanti e specialità nutrizionali; Newlat Food SpA, multinazionale proprietaria, tra gli altri del brand, di pasta Delverde; Azienda Agricola Aureli, azienda leader nella produzione di ingredienti ed ortaggi per l’industria; Pescaradolc, azienda titolare della Dolciaria Falcone; la Società Consortile Agire (AGroIndustria, Ricerca, Ecosostenibilità), che gestisce il Polo di Innovazione Agroalimentare per la Regione Abruzzo; ed infine il progetto ha visto la collaborazione di un partner scientifico di primo piano come la Scuola Superiore Sant’Anna di Pisa.

Dopo 3 anni dal suo avvio, il progetto – finanziato dalla Regione Abruzzo – giunge a conclusione con risultati in linea con gli obiettivi prefissati, in particolare, quello di sperimentare un modello di collaborazione tra imprese operanti nel settore agroalimentare abruzzese e complementari tra di loro, puntando su innovazione e sostenibilità per accrescere la qualità dei prodotti della filiera, a vantaggio della competitività del comparto agroalimentare regionale.

Con questa finalità, il progetto ha puntato alla valorizzazione del know-how di Valagro nello sviluppo e nella produzione di biostimolanti (soluzioni per la nutrizione sostenibile delle colture), al fine di aumentare le rese e migliorare le caratteristiche nutrizionali di colture orticole e cerealicole tipiche del territorio, come quelle fornite dall’azienda agricola Aureli: l’obiettivo è stato quello di ottenere ortaggi e derivati ad elevata valenza salutistica in maniera sostenibile, grazie ad un più efficiente impiego di acqua.

Caratteristiche valutate dall’Azienda Aureli in collaborazione con l’Università di Roma “La Sapienza”. Queste materie prime eccellenti sono state utilizzate nel processo di ricerca e sviluppo di prodotti innovativi nel settore delle paste alimentari e dei prodotti dolciari, da Newlat Food S.p.A e da Pescaradolc.