



REGIONE ABRUZZO
Dipartimento Sviluppo Economico, Politiche del Lavoro,
Istruzione, Ricerca e Università
Servizio Ricerca e Innovazione Industriale

POR FESR Abruzzo 2014-2020

ASSE I – Ricerca Sviluppo Tecnologico e Innovazione

Linea di azione **1.1.4**: “*Sostegno alle attività collaborative di R&S per lo sviluppo di nuove tecnologie sostenibili, di nuovi prodotti e servizi*”.

**Avviso Pubblico per il Sostegno a progetti di Innovazione delle
Grandi Imprese e delle PMI nelle aree di specializzazione S3**

Regolamento (UE) n. 1407/2013 della Commissione del 18 dicembre 2013, relativo all'applicazione degli articoli 107 e 108 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea agli aiuti “*de minimis*” pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea serie L n. 352/1 di data 24 dicembre 2013.

ALLEGATO II – Proposta progettuale (Imprese aggregate)



PROPOSTA PROGETTUALE

Proposta progettuale relativa alla domanda di ammissione alle agevolazioni previste dall'Avviso Pubblico per il Sostegno a progetti di Innovazione delle Grandi Imprese e delle PMI nelle aree di specializzazione S3

TITOLO DEL PROGETTO

SANI - Saper NutrIre

Inserire il titolo del progetto

INDICE

Sezione A – Descrizione dell'Impresa mandataria e dei Soggetti mandanti

Sezione B – Il Progetto

Sezione C – Piano Economico Finanziario



SEZIONE A

Descrizione dell'Impresa mandataria e dei Soggetti mandanti

Le informazioni richieste nei punti A.1, A.2 e A.3, devono essere fornite per l'Impresa mandataria e per ciascuno dei Soggetti mandanti

A.1 - Scheda anagrafica

Ragione sociale	SAPERI LOCALI DISTRIBUZIONE SOSTENIBILE <small>Nome di: Impresa o OR</small>		
Forma giuridica	Società a responsabilità limitata <small>Es: Società a Responsabilità Limitata, Università</small>		
Sede Legale	Pescara, via colle renazzo, 5 – PE - 65129 <small>Comune, via – Prov. – CAP</small>		
Sede Operativa	Pescara, via salara vecchia, 5/22 – PE - 65128 <small>Comune, via – Prov. – CAP</small>		
PEC – tel. – email	saperilocali@pec.it <small>La PEC aziendale</small>		
Costituzione	01/06/2016 <small>Data costituzione</small> Registrato a Pescara in data 08/06/2016 n. 6031 serie 1T <small>Estremi atto costitutivo</small>		
Durata	31/12/2050 <small>Anno indicato nell'atto costitutivo</small>		
Dimensione	<input type="checkbox"/> Grande Impresa <input type="checkbox"/> Media Impresa <input checked="" type="checkbox"/> Piccola Impresa		
Inizio attività	01/10/2016 <small>Data</small>		
Registro Imprese	Pescara <small>Località dell'ufficio del Registro delle Imprese</small>		
R.E.A	PE-158427 <small>Numero iscrizione</small>		
Oggetto sociale	LA PRODUZIONE, IL COMMERCIO ALL'INGROSSO ED AL DETTAGLIO, SU TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE ED EXTRA NAZIONALE, L'IMPORT-EXPORT, ANCHE ATTRAVERSO IL COMMERCIO ELETTRONICO, IL MULTI-LEVEL MARKETING, IL FRANCHISING ED ALTRE MODALITA' DI VENDITA, DI: PRODOTTI CONFEZIONATI E/O SFUSI PER L'ALIMENTAZIONE DELL'UOMO, OVVERO, PER L'ALIMENTAZIONE E LA CURA DI ANIMALI DOMESTICI, OD ANCHE LEGATI ALL'IGIENE E ALLA CURA DELLA PERSONA, COME ANCHE PER L'IGIENIZZAZIONE DI AMBIENTI DOMESTICI, COMMERCIALI, DI SERVIZIO E INDUSTRIALI; ARTICOLI PER LA CASA E PER LA CONSERVAZIONE E LO STOCCAGGIO DI ALIMENTI; PRODOTTI TESSILI; ARTICOLI E SEMENTI PER IL GIARDINAGGIO HOBBISTICO; ARREDAMENTO PER LA CASA E L'UFFICIO, OGGETTISTICA, ELETTRODOMESTICI; <small>Limitare a max. 100 parole</small>		
Codice ATECO	47.11.4 <small>ATECO</small>		
Attività esercitata	COMMERCIO AL DETTAGLIO DI ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI NCA ULTERIORI SPECIFICHE: COMMERCIO AL DETTAGLIO DI PRODOTTI		



ALIMENTARI CONFEZIONATI E A PESO, LIBRI, COSMETICI E
OGGETTISTICA VARIA

Relativa al codice ATECO

Legale rappresentante Paola Renzetti

Nome e cognome

Dipendenti 1

Numero alla data di presentazione

Posizione INPS Pescara

Ufficio di

28/10/2016

Data iscrizione

Terziario (commercio, servizi, professioni ed arti)

Settore



A.2 - Scheda descrittiva

Storia dell'azienda L'azienda nasce coniugando le conoscenze scientifiche e tecniche dei suoi due soci fondatori, una biologa e l'altro perito agrario, per offrire ai clienti competenze, informazioni, orientamento e servizio nella vendita di prodotti alimentari e cosmetici qualificati dal loro particolare pregio nutrizionale e salutare.

La compagine sociale è formato dai sigg.
Paola Renzetti, con una quota pari al 10% e
Francesco Cuddemi, con una quota pari al 90%
Il capitale sociale è pari ad Euro 30.000,00, interamente versato alla data del 20/12/2016.
La società è amministrata da un Amministratore Unico. Attualmente in carica è la Dr.ssa Paola Renzetti.

Breve descrizione

- evoluzione della proprietà ed assetto societario attuale con indicazione dei soci di riferimento e delle rispettive quote di partecipazione;
- struttura organizzativa aziendale;

Informazioni sull'impresa

Attualmente, la società possiede un primo esercizio commerciale sito in Pescara, via salara vecchia, 5/22 ed esercita l'attività di commercio con l'insegna e marchio SAPERI LOCALI.

L'attività di commercio è affiancata da un'attività parallela di informazione e formazione alla clientela sui principali temi dell'alimentazione e cosmesi naturale e salutare, attraverso seminari ed incontri con professionisti medici, biologi e naturopati.

L'azienda collabora con circa 30 fornitori, gran parte dei quali localizzati in Abruzzo. La maggior parte dei fornitori sono piccole aziende agricole, altre sono piccole aziende artigiane specializzate nella lavorazione di prodotti agricoli per la produzione di alimenti, ovvero di prodotti cosmetici.

Tanto le conoscenze scientifiche di base dei soci fondatori, che il know-how apportato grazie alle collaborazioni professionali, stanno permettendo all'azienda di creare un nuovo modello di business di successo nella diffusione di prodotti alimentari e cosmetici sani e naturali.

Ad oggi, l'azienda si presenta come realtà innovativa e precursore nel contesto regionale e nazionale (per le informazioni che abbiamo) nell'ambito del mercato al consumo dei prodotti agroalimentari naturalmente sani. Infatti, esistono diverse realtà imprenditoriali che operano nella commercializzazione di prodotti biologici, macrobiotici, vegetariani o vegani ma nessuna che opera nel settore dei prodotti salutari, ovvero, prodotti legati alla dieta mediterranea, basati su alimenti provenienti dai nostri territori (il prodotto a km 0 è preferito in quanto rappresenta un prodotto del territorio che mantiene intatte tutte le caratteristiche organolettiche e i principi nutritivi) e qualificati dai loro effetti positivi sulla prevenzione di malattie degenerative e/o legate all'invecchiamento cellulare.

Il modello di business di Saperi Locali è strutturato sia sulla vendita, sia sui servizi coadiuvanti la vendita (orientamento, informazione, formazione, consulenza, servizi accessori), mentre il fatturato è pressoché basato sulla vendita dei prodotti.

Saperi distribuisce al dettaglio:



- 1) prodotti agro-alimentari e alimentari biologici o naturali, integratori alimentari, escluso latte e carne fresca, confezionati e a lunga, media e breve scadenza;
 - 2) cosmetici biologici, oli essenziali, oli e burri vegetali ad uso cosmetico, aloe vera per uso cosmetico;
 - 3) libri, riviste che trattano l'educazione alimentare e stili di vita sana;
- Mentre i servizi offerti alla clientela sono:

- a) **Saperi Healthy:** riguardano seminari informativi, incontri di orientamento, dibattiti culturali e attività didattiche su metodi di cottura sana dei cibi e sull'uso dei cosmetici biologici. Si svolgono a carattere settimanale su tutto l'arco dell'anno e sono tenuti da professionisti medici, biologici, naturopati, osteopati, cuochi naturopati, psicologici, maestri yogi, con l'obiettivo di migliorare le conoscenze del consumatore sulle proprietà degli alimenti/nutrienti che hanno sulla salute umana, su come e quando usarli, su come leggere le etichette e su come cucinarli al fine di mantenere le proprietà nutritive inalterate o evitare di sviluppare proprietà tossiche per la salute umana;
- b) **Saperi Tasting:** sono le iniziative organizzate con le aziende con cui Saperi collabora, al fine di far conoscere sapore ed uso del prodotto alla clientela;
- c) **Saperi Fruits & Vegetables:** è il servizio di prenotazione e consegna del fresco vegetale fornito da piccole aziende locali biologiche e biodinamiche. Si tratta di un servizio basato su prodotti a km 0, sulla consulenza a scegliere prodotti sempre di stagione e sempre fresco (senza magazzino). Le aziende con cui Saperi collabora, in questo modo, consegnano solo la quantità e la categoria richiesta, eliminando così sprechi, rischio di invenduto e consumo di prodotto non fresco (sono evidenti gli effetti sulla salute derivati dal consumo di prodotto che conserva tutte le proprietà nutrizionali, soprattutto quelle labili dovuti al tempo, all'essiccamento e alla fermentazione);
- d) **Saperi Gifts:** è l'innovativo servizio di assistenza e confezionamento di regali di prodotti locali, contraddistinti da aspetti etico-economici, etico-ambientale e di salute;
- e) **Saperi Food & Arts:** si tratta di un percorso didattico educativo alimentare e artistico rivolto ai bambini dai 5 ai 10 anni, per avvicinare con il gioco e con l'espressione artistica i bambini alla conoscenza di cibi, specie e varietà spesso sconosciute o conosciute tramite il filtro della pubblicità massiva dei mass media;
- f) **Saperi Delivering:** è il servizio di consegna a domicilio ad impatto ambientale 0, effettuato tramite dei corrieri in bicicletta su tutta l'area metropolitana ricompresa e limitrofa alle città di Chieti e Pescara;
- g) **Saperi Community:** sono le iniziative che tutte le persone che si riconoscono in vari stili di vita sana condividono con Saperi, incluso l'uso della Spazio Natura all'interno del punto vendita per iniziative sociali reali e virtuali sulla rete (Gli amici di Saperi Locali).

L'azienda occupa 3 persone, i suoi due soci ed un dipendente, e ha chiuso il suo primo anno di operatività (2016) con un fatturato di appena 6.789,00 realizzato da ottobre a dicembre 2016. Si tratta di dati che vanno interpretati, non tanto dal punto di vista storico ma quanto di in termini di prospettiva,



trattandosi di giovane impresa e per altro innovativa rispetto al classico mercato al consumo di prodotti alimentari.

Con lo sviluppo del progetto, l'azienda, grazie al supporto scientifico dell'Università "G. d'Annunzio", in particolare il Centro di Scienze dell'Invecchiamento e Medicina Traslazionale (CeSI-MeT), sulla certificazione dei cibi agroalimentari naturalmente ricchi di nutraceutici e al supporto di Sinergie Education nell'ambito della comunicazione e formazione professionale di professionisti nei vari settori della salute umana, sarà in grado di offrire i prodotti distribuiti sull'intero mercato nazionale ed europeo tramite la propria piattaforma on-line (www.saperilocali.com), unica nel suo genere e realmente innovativa per modello di vendita e capacità di offerta dei prodotti rispetto alle patologie/disturbi/comportamenti alimentari del consumatore.

Tramite il progetto, l'azienda sarà in grado di garantire il consumatore-cliente sulle reali qualità nutraceutiche degli agro-alimenti posti in commercio, come ad esempio ed in modo non esaustivo, l'olio extravergine d'oliva, la conserva di pomodoro e il formaggio fermentato poiché questa tipologia di lavorazione del latte determina la presenza nel formaggio della vitamina K2 che, in base a numerosi studi scientifici, risulta benefica sia sulla salute cardiovascolare che ossea.

Recentemente, l'azienda è entrata a far parte del Consorzio a r.l. Capitank, gestore del Polo di Innovazione Chimico-Farmaceutico, al fine di sviluppare ricerche applicate e soluzioni innovative nel campo della nutraceutica.

Infine, accordi di collaborazione per promuovere l'aumento delle vendite sono in atto con Associazioni culturali, sportive dilettantistiche e olistiche (Intercraal Abruzzo, Asd Risorse Sovrumane e Asd Ambra Ginnastica Ritmica).

-
- settore di attività con indicazione delle principali caratteristiche tecnologiche e produttive;
 - mercato di riferimento, andamento storico e previsioni;
 - know-how sviluppato dall'Impresa (brevetti, marchi di proprietà ed eventuali accordi tecnici e/o commerciali).

Ubicazione del progetto L'impresa svolge nel progetto la funzione di mandataria e le attività di progetto saranno sviluppate presso la sede operativa di Pescara, via salara vecchia, 5/22.

-
- indicare l'ubicazione del progetto anche in considerazione delle sedi operative

Si allegano Copia Statuto

Copia dei bilanci civilistici (Stato Patrimoniale, Conto Economico e Nota Integrativa) approvati degli ultimi due esercizi (se esistenti)

dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà relativa all'appartenenza al Polo di Innovazione del dominio tecnologico di riferimento

Eventuale



A.3 - Dati economici e finanziari

Conto economico	31.12.2016	31.12.=====	31.12.====
fatturato	6.789	====	====
valore della produzione	6.789	====	====
marginе operativo lordo	-18.027	====	====
reddito operativo	-19.930	====	====
risultato netto	-19.930	====	====

Stato patrimoniale	31.12.2016	31.12.====	31.12.====
attivo	53.004	====	====
attività correnti	25.456	====	====
immobiliz.ni nette	27.548	====	====
passivo	53.004	====	====
passività correnti	13.233	====	====
passività M/L termine	29.701	====	====
mezzi propri	10.070	====	====



SEZIONE A

Descrizione dell'Impresa mandataria e dei Soggetti mandanti

Le informazioni richieste nei punti A.1, A.2 e A.3, devono essere fornite per l'Impresa mandataria e per ciascuno dei Soggetti mandanti

A.1 - Scheda anagrafica

Ragione sociale	SINERGIE EDUCATION <small>Nome di: Impresa o OR</small>		
Forma giuridica	Società a responsabilità limitata <small>Es: Società a Responsabilità Limitata, Università</small>		
Sede Legale	V.le Vittoria Colonna, n 97 - PESCARA <small>Comune, via - Prov. - CAP</small>		
Sede Operativa	V.le Vittoria Colonna, n 97 - PESCARA <small>Comune, via - Prov. - CAP</small>		
PEC - tel. - email	sinergie.education@pec.it - 085/4518929 - marianna@sinergie.education <small>La PEC aziendale</small>		
Costituzione	23/06/2000 <small>Data costituzione</small> Repertorio n. 47210 Raccolta n.12794 <small>Estremi atto costitutivo</small>		
Durata	31/12/2050 <small>Anno indicato nell'atto costitutivo</small>		
Dimensione	<input type="checkbox"/> Grande Impresa <input type="checkbox"/> Media Impresa <input checked="" type="checkbox"/> Piccola Impresa		
Inizio attività	22/08/2000 <small>Data</small>		
Registro Imprese	di Pescara <small>Località dell'ufficio del Registro delle Imprese</small>		
R.E.A	113352 <small>Numero iscrizione</small>		
Oggetto sociale	Servizi di: formazione e consulenza; analisi dei fabbisogni, progettazione, erogazione, valutazione e monitoraggio; Studio, ricerca, progettazione e realizzazione di attività formative e di training; Attività di coaching; Attività di orientamento; Attività di counselling; Progettazione di piani formativi finanziati; Valutazione del personale e bilancio delle competenze; Organizzazione di eventi e congressi; Indagini conoscitive, analisi, ricerche e statistiche; Studio, ricerca e commercializzazione di strumenti a supporto della formazione; istituzione di centri per il conseguimento di certificazioni professionali; Studio, ricerca, progettazione e realizzazione di siti internet e banche dati, rilevazione, registrazione ed elaborazione di dati con sistemi informatici; Analisi del caso individuale (Profiling); Definizione di un progetto individuale di accompagnamento al lavoro; Mediazione per l'incontro domanda e offerta di lavoro. <small>Limitare a max. 100 parole</small>		
Codice ATECO	85.59.2 <small>ATECO</small>		
Attività esercitata	Corsi di formazione e corsi di aggiornamento Professionale <small>Relativa al codice ATECO</small>		



Legale rappresentante	Elisa Antonioni
	<small>Nome e cognome</small>
Dipendenti	10
	<small>Numero alla data di presentazione</small>
Posizione INPS	6003455351 Ufficio di Pescara
	<small>Ufficio di</small>
	15/01/2004
	<small>Data iscrizione</small>
	Terziario
	<small>Settore</small>



A.2 - Scheda descrittiva

Storia dell'azienda A metà degli anni '70 nasce la LASER Servizi di Pescara con Lamberto Antonioni promotore della prima esperienza imprenditoriale che segnerà tutto il percorso professionale e di crescita di Elisa Antonioni, la quale, dopo un percorso di studi informatici, si dedica alla consulenza aziendale, ai primi progetti formativi, europei e regionali, che proprio in quel periodo nascevano in Abruzzo.

Nel Giugno del 2000 nasce Sinergie Education, una tra le prime società certificate in Abruzzo nel campo della formazione.

Dal 23/06/2000 la compagine sociale è formata dai sigg.: Patrizia Bolognini, con una quota pari al 30% e Elisa Antonioni, con una quota pari al 70%.

Il capitale sociale è pari ad Euro 51.000,00, interamente versato alla data del 23/06/2000.

La società è amministrata da un Amministratore Unico. Attualmente in carica è la Dr.ssa Elisa Antonioni.

Serietà e passione per il lavoro, capacità di confronto e analisi sono i valori del team che cresce e si struttura in una realtà formata oggi da 10 persone, singole professionalità che, lavorando tutte insieme, trasformano in forti e strategiche sinergie le proprie specifiche competenze.

Al fine di assicurare un elevato standard qualitativo dei servizi offerti, è stata costituita la seguente struttura organizzativa:



Breve descrizione

- evoluzione della proprietà ed assetto societario attuale con indicazione dei soci di riferimento e delle rispettive quote di partecipazione;
- struttura organizzativa aziendale;

Informazioni sull'impresa Il cuore di Sinergie Education è uno staff di progettisti qualificati che opera secondo un processo strutturato di analisi dei fabbisogni e costruzione di percorsi formativi, con l'utilizzo di metodologie didattiche altamente innovative e con moderne tecniche di monitoraggio dell'efficacia e dell'efficienza delle attività. Il processo formativo prevede inoltre la misurazione dell'impatto e della ricaduta generata sui singoli partecipanti e sulle organizzazioni.

Dal 2000 Sinergie Education ha subito continue evoluzioni che l'hanno portata ad essere oggi la società di riferimento per i progetti formativi delle più importanti realtà aziendali e della pubblica amministrazione del territorio di riferimento.



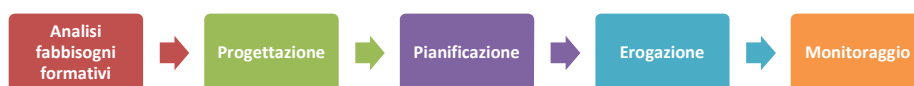
L'offerta formativa di Sinergie si caratterizza per la pluralità dei servizi offerti: progetti formativi personalizzati, corsi a catalogo, formazione a distanza, eventi ECM, corsi in outdoor e presso la sede del cliente.

Da oltre 15 anni, Sinergie offre alle imprese *percorsi formativi* di eccellenza per accompagnarle lungo un percorso di crescita personale e professionale continua. Dalla sicurezza ai temi legali e giuslavoristi, dalle capacità relazionali alle vendite, dagli aspetti informatici, tecnici e tecnologici alla contabilità, dalla Lean production al Team building, si offre un ventaglio completo di corsi di formazione.

Sinergie è strutturata in tre aree di intervento strategiche: Aziende Private, Pubblica Amministrazione, Sanità. Attualmente opera nelle regioni: Abruzzo, Molise, Lombardia, Lazio, Trentino, Toscana, Emilia Romagna.

L'offerta formativa di Sinergie si caratterizza per la pluralità dei servizi offerti: progetti formativi personalizzati, corsi a catalogo, formazione a distanza, corsi in outdoor e presso la sede del cliente.

Schema del Processo formativo:



Sinergie propone approcci più tradizionali alle metodologie formative più innovative, fino ad un ampio ventaglio di offerte formative in modalità e-learning.

1. Rilevazione e analisi dei fabbisogni formativi: si intende la descrizione dei fabbisogni culturali necessari al personale per assicurare risultati efficaci ed efficienti rispetto agli obiettivi, che siano aggiornati rispetto all'evoluzione della scienza e della tecnica e allo specifico ruolo ricoperto.

2. Progettazione e pianificazione delle attività formative: in questa fase si pianifica l'esecuzione delle attività di formazione e di tutte le attività di verifica, ponendo attenzione all'analisi dei processi e dei risultati attesi.

3. Erogazione delle attività formative: le attività sono pianificate e sotto controllo nell'intero processo. Le responsabilità e le modalità sono individuate e condivise con le figure coinvolte. Per ogni fase o attività è previsto l'utilizzo di metodologie e strumenti formativi di cui sono assicurate l'idoneità, la disponibilità e l'efficacia, al fine di garantire una prestazione formativa corrispondente ai requisiti stabiliti (es. formazione residenziale, sul campo).

4. Monitoraggio: la valutazione dei risultati è condotta con l'obiettivo di misurare l'efficacia della formazione sui risultati. La valutazione dell'intervento riguarda un'ampia gamma di funzioni che vanno dalle attività svolte dai partecipanti attraverso il processo formativo, alla valutazione dell'apprendimento individuale e di gruppo fino ai risultati ottenuti in termini di ricaduta organizzativa nella modifica dei processi operativi e di miglioramento della qualità dei risultati.

5. Miglioramento della qualità: Sinergie garantisce un miglioramento continuo della qualità delle attività di formazione continua e tale azione viene pianificata con l'individuazione di: obiettivi, responsabilità, modalità migliorative e tempi di attuazione, destinatari, risorse.

Tali attività sono gestite, monitorate e verificate periodicamente, anche attraverso l'uso di adeguati indicatori.

Metodologia Formativa:



L'innovazione della formazione segue una precisa direzione che è quella della ricerca dell'efficacia. Questo è possibile quando i progetti formativi rispondono ai bisogni delle organizzazioni e delle persone, accompagnano progetti di innovazione organizzativa, prevedono valutazioni e controlli dell'apprendimento, danno vita a un processo di formazione continua.

Queste esigenze fanno emergere sempre più l'importanza di metodologie formative innovative, che concorrono in misura maggiore alla *formazione esperienziale*, all'utilizzo delle nuove tecnologie per la didattica, ad una formazione valorizzata come momento strategico e consulenziale della vita organizzativa.

Sinergie unisce più modalità di apprendimento secondo il cosiddetto modello blended. Una gamma ampia di metodologie che si integrano per creare un'esperienza formativa attiva la cui efficacia è il risultato della combinazione dei vantaggi di ciascun metodo.

La principale modalità, la *formazione d'aula*, adotta sessioni in ambienti strutturati con l'impiego di una pluralità di supporti didattici individuati secondo la tipologia di conoscenza e competenza da trasferire: lezioni frontali, esercitazioni teoriche, problem-solving, esercitazioni addestrative, simulazioni, visione di filmati.

L'aula si integra con altre metodologie: il metodo dei casi, l'action learning (strategia di apprendimento basata sull'esperienza), il Project Work (strumento formativo in cui i partecipanti realizzano un progetto concreto), *Comunità di Pratica* (formarsi interagendo all'interno di una comunità che condivide conoscenza).

Grazie a collaborazioni con società partner e contatti diretti, la rete docenti conta la presenza di oltre 200 figure professionali, altamente qualificate sui contenuti e sulle metodologie didattiche.

I corsi vengono erogati, utilizzando come forza docente i migliori specialisti che abbiano dimostrato, oltre alla capacità tecnica, anche spiccate doti comunicative e metodologiche.

Tutti i docenti sono qualificati e testati in accordo a severe procedure interne di qualificazione.

Sinergie è in grado di curare con la massima attenzione le aree della *comunicazione e del marketing*, unendo creatività e competenze di marketing a un orientamento alle tecnologie e ai nuovi media. Si offre, da un lato, soluzioni digital realizzate su misura, dall'altro, servizi "through the line" e consulenza nel business e nella comunicazione integrata per espandere e rafforzare l'immagine dei servizi proposti. La gamma di competenze acquisite è ampia e variegata: dai servizi di ufficio stampa, all'organizzazione di eventi, allo sviluppo di siti web e gestione social network, alle campagne pubblicitarie e pianificazione strategica.

Sinergie opera in qualità di **Provider Ecm**, organizza convegni e corsi ecm Residenziali in tutta Italia, con attribuzione dei relativi crediti formativi.

Il personale qualificato, una capillare organizzazione interna e un'esperienza più che decennale nel campo Sanitario, permettono di offrire una completa gestione degli eventi nelle sue varie fasi di vita, ovvero: della progettazione e dell'accREDITamento; della gestione delle pratiche di sponsorizzazione; dell'erogazione dell'attività formativa fino alla rendicontazione finale.



Sinergie si propone come un partner globale, capace di garantire un'offerta di formazione e consulenza *su misura*, progettata ad hoc con una accurata analisi dei fabbisogni aziendali.

Requisiti di Qualità e Accreditamento in possesso di Sinergie:

Certificazione UNI EN ISO 9001: 2008

Accreditamento Regionale con codice 0084-04022011-DL24-026-A00DEF-1-X per la macrotipologia Formazione continua e superiore, Orientamento

Accreditamento per i Servizi Per il Lavoro della Regione Abruzzo con D.D. n. 35/543 del 11/12/2014

Accreditamento ai principali fondi interprofessionali: in particolare, opera da oltre 10 anni con Fondimpresa e Fondirigenti, maturando un'esperienza notevole nella capacità di finanziare, gestire e rendicontare percorsi formativi secondo le specifiche esigenze aziendali.

Dal 2012 Sinergie è associata ad A.N.A.P.I.A. (Associazione Italiana Addestramento Professionale Industria e Agricoltura) Abruzzo, Ente accreditato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali.

Dal marzo 2015 aderisce all'Organismo Paritetico O.P.N. EFEI partecipato dalla Confederazione ES.A.AR.CO. (Esercenti Agricoltura Artigianato Commercio). Tra gli scopi statutari si evidenzia l'attività sui temi della formazione continua e della cultura della salute e sicurezza sul lavoro.

Sinergie è Provider Standard Nazionale ECM n. 998, accreditato al Ministero della Salute per la formazione Residenziale e per tutte le professioni sanitarie.

Network Sinergie Education:

Dal 2011 al 2016 Sinergie è partner LUISS BUSINESS SCHOOL per tutte le attività formative rivolte al territorio abruzzese.

Sinergie è membro di CAPITANK, Chemical And Pharmaceutical Innovation Tank, ente gestore del Polo di Innovazione del dominio tecnologico chimico-farmaceutico, costituita nel febbraio del 2012 dalle maggiori aziende farmaceutiche della regione Abruzzo, PMI, Enti di Ricerca e Università, con l'obiettivo specifico di favorire il processo di innovazione tecnologica e la ricerca e sviluppo.

Nel 2015 Sinergie ha organizzato e gestito la partecipazione di oltre 100 soci all'EXPO 2015, in occasione del Forum Capitank: "Scienze della Vita in Abruzzo – Opportunità per un Nuovo Sviluppo" (<http://www.capitank.it/forum/>). Sinergie si è occupata di gestire la comunicazione interna, l'organizzazione logistica dei partecipanti, e il trasferimento di macchinari, robot, strumentazione scientifica e tecnologica a supporto delle testimonianze.

Sinergie è parte attiva del Progetto Europeo INTRA che si concentra sul ruolo delle autorità pubbliche nella creazione di servizi di internazionalizzazione, per sostenere la competitività delle economie regionali e contribuire così alla strategia Europa 2020.

Sinergie è parte attiva di AION che realizza progetti di consulenza finalizzati alla riduzione dei costi e allo sviluppo organizzativo integrando le prospettive business oriented & people oriented.

Sinergie è partner di TALENTO, eLearning Company italiana, specializzata nella progettazione e realizzazione di soluzioni per la formazione on line personalizzate rispetto alle esigenze dei clienti, leader di riferimento per il mercato italiano ed internazionale per soluzioni eLearning innovative.



Sinergie è partner dell'ATS AGoGo per Garanzia Giovani: offre un servizio, alle aziende ed ai neet, completo e qualificato: selezione dei candidati, inserimento lavorativo e formazione. Nel 2015 AGOGO ha inserito in azienda oltre 250 tirocinanti e ne ha formati più di 570.

Sinergie aderisce all'Associazione Italiana per la Direzione del Personale che rappresenta un punto di riferimento in Italia per tutti coloro che si occupano professionalmente della relazione individuo/azienda, coniugando le esigenze dello sviluppo dell'impresa e delle persone.

Sinergie attualmente collabora in progetti europei con Effebi, Associazione Internazionale che rappresenta un punto di riferimento per le persone addette allo sviluppo e gestione delle risorse umane e dei modelli organizzativi nel settore finanziario e bancario.

- settore di attività con indicazione delle principali caratteristiche tecnologiche e produttive;
- mercato di riferimento, andamento storico e previsioni;
- know-how sviluppato dall'Impresa (brevetti, marchi di proprietà ed eventuali accordi tecnici e/o commerciali).

Ubicazione del progetto Via Vittoria Colonna, 97 – 65127 Pescara (PE)

- indicare l'ubicazione del progetto anche in considerazione delle sedi operative

Si allegano Copia Statuto

Copia dei bilanci civilistici (Stato Patrimoniale, Conto Economico e Nota Integrativa) approvati degli ultimi due esercizi (se esistenti)

dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà relativa all'appartenenza al Polo di Innovazione del dominio tecnologico di riferimento

Eventuale

A.3 - Dati economici e finanziari

Conto economico	31.12.2016	31.12.2015	31.12.2014
fatturato	427.136	460.154	370.103
valore della produzione	677.013	796.879	633.526
marginale operativo lordo	39.558	43.789	-139.011
reddito operativo	35.590	39.266	-144.713
risultato netto	+7448	+3823	-166.895

Stato patrimoniale	31.12.2016	31.12.2015	31.12.2014
attivo	870.893	825.910	856.341
attività correnti	621.431	580.069	599.392
immobiliz.ni nette	10.783	10.516	11.927
passivo	863.445	822.087	1.023.236
passività correnti	79.328	73.933	111.357
passività M/L termine	----	----	----
mezzi propri	----	----	----



SEZIONE A

Descrizione dell'Impresa mandataria e dei Soggetti mandanti

Le informazioni richieste nei punti A.1, A.2 e A.3, devono essere fornite per l'Impresa mandataria e per ciascuno dei Soggetti mandanti

A.1 - Scheda anagrafica

Ragione sociale	Università degli Studi G. D'Annunzio di Chieti-Pescara <small>Nome di: Impresa o OR</small>		
Forma giuridica	Università <small>Es: Società a Responsabilità Limitata, Università</small>		
Sede Legale	Chieti Scalo, via dei Vestini 31 - Chieti - 66100 <small>Comune, via - Prov. - CAP</small>		
Sede Operativa	Chieti Scalo, via dei Vestini 31 - Chieti - 66100 <small>Comune, via - Prov. - CAP</small>		
PEC - tel. - email	ateneo@pec.unich.it ; 0871.3551; info@unich.it <small>La PEC aziendale</small>		
Costituzione	03/03/1965 <small>Data costituzione</small> //////////////////// <small>Estremi atto costitutivo</small>		
Durata	INDETERMINATA <small>Anno indicato nell'atto costitutivo</small>		
Dimensione	<input type="checkbox"/> Grande Impresa <input type="checkbox"/> Media Impresa <input type="checkbox"/> Piccola Impresa		
Inizio attività	//////////////////// <small>Data</small>		
Registro Imprese	//////////////////// <small>Località dell'ufficio del Registro delle Imprese</small>		
R.E.A	//////////////////// <small>Numero iscrizione</small>		
Oggetto sociale	L'Università ha come proprio fine: la ricerca scientifica, la formazione e l'assistenza sanitaria; la promozione delle conoscenze e del sapere libero da ogni condizionamento ideologico, politico ed economico con il concorso responsabile dei docenti, degli studenti e del personale dirigente e tecnico-amministrativo, garantendo ai singoli docenti ed alle strutture scientifiche e didattiche la libertà di ricerca e di insegnamento, nonché l'autonomia nell'organizzazione del lavoro, nella scelta dei contenuti e dei metodi; l'avanzamento e il trasferimento del sapere scientifico per favorire il progresso culturale, civile ed economico della società, anche nella prospettiva dell'interazione tra le culture e della generazione di <i>spinoff</i> . <small>Limitare a max. 100 parole</small>		
Codice ATECO	85.42.00 <small>ATECO</small>		
Attività esercitata	Istruzione Universitaria e Post-Universitaria <small>Relativa al codice ATECO</small>		
Legale rappresentante	Prof. Michele Vacca - RETTORE (Decano) <small>Nome e cognome</small>		
Dipendenti	981 <small>Numero alla data di presentazione</small>		



Posizione INPS CHIETI (Matricola 2304873034)

Ufficio di

01/09/2006

Data iscrizione

Istruzione statale universitaria: corsi di laurea

Settore



A.2 - Scheda descrittiva

Storia dell'azienda L'Università degli studi "Gabriele d'Annunzio", istituita nel 1965 come "Libera Università", diventa statale nel 1982. Oggi ha 13 Dipartimenti e 2 Scuole. Due sono i Campus universitari: Chieti, sede legale dell'Ateneo con gli uffici del Rettorato e della Direzione Generale, e Pescara.

Breve descrizione

- evoluzione della proprietà ed assetto societario attuale con indicazione dei soci di riferimento e delle rispettive quote di partecipazione;
- struttura organizzativa aziendale;

Informazioni sull'impresa Il Centro Scienze dell'Invecchiamento e di Medicina Traslazionale (CeSI-MeT) è un centro interdipartimentale dell'Università "G. d'Annunzio" Chieti-Pescara in cui l'integrazione tra ricerca di base e ricerca clinica è favorita dalla condivisione degli spazi, delle risorse umane e tecnologiche e dall'interscambio continuo di esperienze di vari team che lavorano all'interno di essa. Tale struttura (14.000 metri quadri coperti) presenta circa 33 laboratori specializzati in proteomica, trascrittomica, metabolomica e laboratori specializzati per l'analisi dell'RNA dotati di apparati per la Real Time PCR, sequenziatori, GC-MS (Gas-cromatografia-Spettrometria di Massa), ¹H and ¹³C NMR (Risonanza magnetica nucleare), MALDI TOF Spettrometria di massa, tandem massa Spettrometria, HPLC (Cromatografia liquida), spettrofotometri UV-Vis, Software per analisi LCA e Carbon Footprint, citomorfologia e citofluorimetria, microscopia confocale e microscopia elettronica, ecc. Tale assetto ha permesso al CeSI-MeT di avvalersi di numerose collaborazioni con gruppi di ricerca nazionali, internazionali e partner industriali. Per quanto riguarda le principali tematiche di ricerca, tale struttura è focalizzata sui temi dell'invecchiamento, con particolare riferimento alle malattie cardiovascolari, malattie neurodegenerative e dei tumori. In maniera interessante, negli ultimi anni, i gruppi di ricerca direttamente coinvolti in tale proposta progettuale hanno ampliato le loro attività di ricerca nel settore agroalimentare. Tali attività risultano principalmente focalizzate su: (i) identificazione di composti bioattivi (nutraceutici) di diversa origine, per i quali è stato riconosciuto un ruolo nella prevenzione di numerose patologie (aterosclerosi, patologie cardiovascolari, neurodegenerative, intestinali croniche) grazie alle loro dimostrate attività funzionali anti-ossidanti, anti-infiammatorie e anti-tumorali; (ii) identificazione di sostanze definite rischiose per la salute pubblica come i glicidil esteri degli acidi grassi (GE), 3-monocloropropandiolo (3-MCPD), e 2-monocloropropandiolo (2-MCPD) e relativi esteri degli acidi grassi; (iii) miglioramento e standardizzazione del recupero, stabilità, biodisponibilità, funzionalità e impiego di composti bioattivi (polifenoli, carotenoidi, tocoferoli, acidi grassi ecc.) con proprietà antiossidanti, antiinfiammatorie, immunomodulatorie, neuroprotettive ecc. In tale ambito, il gruppo presenta altresì documentate competenze in tematiche di ricerca inerenti allo studio del potenziale ruolo protettivo ed anti-aterogenico dei carotenoidi o della Centella Asiatica (brevetto italiano N. RM2008A000177 depositato il 03/03/2008 "Composizione per somministrazione umana o animale comprendente Centella asiatica ed acido lipoico per il trattamento degli stati infiammatori").

- settore di attività con indicazione delle principali caratteristiche tecnologiche e produttive;
- mercato di riferimento, andamento storico e previsioni;
- know-how sviluppato dall'Impresa (brevetti, marchi di proprietà ed eventuali accordi tecnici e/o commerciali).



Ubicazione del progetto **CHIETI, CAMPUS UNIVERSITARIO**

– indicare l'ubicazione del progetto anche in considerazione delle sedi operative

Si allegano Copia Statuto

Copia dei bilanci civilistici (Stato Patrimoniale, Conto Economico e Nota Integrativa) approvati degli ultimi due esercizi (se esistenti)

dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà relativa all'appartenenza al Polo di Innovazione del dominio tecnologico di riferimento

Eventuale

A.3 - Dati economici e finanziari

Conto economico	31.12.15	31.12.14	31.12.13
fatturato	*	*	*
valore della produzione	*	*	*
marginale operativo lordo	*	*	*
reddito operativo	*	*	*
risultato netto	*	*	*

Stato patrimoniale*	31.12.2015	31.12.2014	31.12.2013
attivo	*	*	*
attività correnti	*	*	*
immobiliz.ni nette	*	*	*
passivo	*	*	*
passività correnti	*	*	*
passività M/L termine	*	*	*
mezzi propri	*	*	*

** dato non applicabile all'Università in quanto trattasi di ente pubblico soggetto alla normativa applicabile ai bilanci degli enti pubblici. In allegato alla presente, vengono presentati i bilanci relativi agli anni 2015, 2014 e 2013. Il bilancio relativo all'anno 2016 non può essere allegato in quanto non è stato ancora approvato dagli organi competenti.*



SEZIONE B IL PROGETTO

Da compilarsi a cura dell'Impresa mandataria (o nel caso di raggruppamento costituendo a cura del Soggetto indicato quale mandatarario nell'impegno a costituirsi di cui all'allegato III)

B.1 - Informazioni sul Progetto di Innovazione

Titolo progetto	SANI - Saper Nutrire		
Dominio tecnologico (all'interno della RIS3 Abruzzo)	Agrifood		
Costo totale del progetto	136.853,69		
Contributo richiesto	68.426,84	50%	
	<small>Importo (€)</small>	<small>Valore percentuale rispetto al totale del progetto (%)</small>	
Durata progetto	12		
	<small>Mesi</small>		
Responsabile del progetto	Francesco Cuddemi, saperilocali@pec.it , 0854308478		
	<small>Nome Cognome, pec, Telefono</small>		

B.2 - Tipologia di intervento e declinazione degli obiettivi

L'intervento proposto si qualifica come progetto di innovazione di prodotto e/o di processo nell'ambito del dominio tecnologico (all'interno della RIS3 Abruzzo) **AGRIFOOD**.

Precisamente, *il progetto mira ad identificare e qualificare le qualità nutraceutiche e l'impronta ecologica di agroalimenti prodotti da piccole aziende agricole locali, al fine di creare contemporaneamente un mercato di riferimento al consumo specifico dei prodotti naturalmente sani.*

Di seguito alcuni dei nutraceutici che hanno effetti benefici sulla salute dell'uomo e che sono naturalmente presenti negli alimenti:

- a) **Omega-3 e Omega-6:** si tratta di acidi grassi polinsaturi detti "essenziali" poiché, data l'incapacità del nostro organismo di sintetizzarli/produrseli in proprio, devono obbligatoriamente essere introdotti con la dieta. Le migliori fonti alimentari di omega-3 sono i pesci dei mari freddi, acque profonde, montane quali sardine, aringhe, sgombro ("pesce azzurro"), salmone, merluzzo, tonno; ma anche l'olio ed i semi di lino e di canapa. Il caratteristico odore del pesce deriva da loro. Buone fonti di omega-6 sono gli oli di semi, la frutta secca ed i legumi.
- b) **Acido ascorbico o Vitamina C:** ne sono buone fonti alimentari agrumi, kiwi, pomodori, peperoni, cavoli e broccoli crudi, rucola, lattuga da taglio, spinaci crudi, radicchio verde.
- c) **Acido folico o Vitamina B9:** contenuto in elevata quantità in alcuni tipi di frutta (kiwi, agrumi, fragole) e verdura (asparagi, broccoli e legumi), oltre che nel fegato. L'adeguato apporto di acido folico è indispensabile per la prevenzione di gravi malformazioni neonatali, in particolare a carico del tubo neurale/midollo spinale: esempio 'spina bifida'.
- d) **Antocianine:** appartengono ai cosiddetti bio- flavonoidi, molto diffuse nel Regno vegetale, conferiscono a frutta e verdura colorazioni che vanno dal rosso-arancio al blu-violetto: contenute in elevate quantità in frutti di bosco, uva nera, arancia rossa, pompelmo rosso, melanzana, cavolo rosso, mais rosso e mais nero.
- e) **Carotenoidi:** classe di nutraceutici che comprende betacarotene, licopene e luteina, precursori della Vitamina A. Sono presenti in frutta e verdura di colore arancione, giallo o rosso e a foglia verde; il beta-carotene, oltre che nelle carote, si trova in elevate quantità in albicocche e peperoni. Il licopene, dalla forte azione antiossidante e antitumorale, oltre che nel pomodoro e suoi prodotti (salsa, concentrato, passata, etc.), è contenuto in buone quantità anche in anguria e papaia. Il suo assorbimento è favorito dalla contemporanea assunzione di lipidi quali l'olio d'oliva (ad ulteriore sostegno della dieta mediterranea).



- f) **Polifenoli:** costituiscono un gruppo eterogeneo di sostanze naturali: fenoli semplici, flavonoidi e tannini. Si tratta proprio delle molecole antiossidanti più rappresentate del regno vegetale: abbondano soprattutto nella frutta e verdura fresca, ma pure nel tè, nel vino, nel cacao e derivati. Le loro proprietà possono essere riassunte in antiossidanti, antiaterogeni, antinfiammatorie e antibatteriche.
- g) **Isoflavoni:** composti di origine vegetale, fanno parte anch'essi, come le antocianine, dei bioflavonoidi, ma sono privi di colore e presenti quasi esclusivamente nelle leguminose: i semi della soia ed i suoi prodotti ne costituiscono un'importante fonte dietetica. Ma comunque si trovano anche in lenticchie, fagioli, piselli, fave e ceci, come pure in cereali integrali, quali grano, riso, orzo, segale e avena.
- h) **Resveratrolo:** polifenolo dall'elevata proprietà antiossidante, con accertate funzioni protettive contro le malattie cardiovascolari. Si trova nella buccia dell'uva e nel vino, in percentuali maggiori in quello vino rosso, ma più biodisponibile/assorbibile nel bianco.
- i) **Steroli vegetali:** noti anche come "fitosteroli", si trovano principalmente nella frutta a guscio (pistacchi, nocciole, noci, mandorle), nei semi di sesamo e girasole, negli oli di germe di grano, mais, colza, nei cereali (crusca e germe di frumento, grano saraceno), nonché, ma in misura minore, nella frutta e nella verdura fresche: come cavoletti di Bruxelles, cavolfiori, broccoli, olive nere e nei legumi. Hanno un ruolo nella riduzione dei livelli di colesterolo e, di conseguenza, nella prevenzione delle patologie cardio-cerebrovascolari.
- j) **Teanina e teine:** posseggono una buona funzione stimolante e antistress; presenti nel tè.
- k) **Fibra alimentare:** sebbene priva di valore nutritivo, e non potendosi pertanto considerare un cibo, la fibra alimentare esercita effetti di tipo funzionale e metabolico che la rendono un importante componente della dieta umana: nell'intestino tende a formare un composto gelatinoso in grado di rallentare l'assorbimento di glucidi e lipidi, con riduzione dei livelli di colesterolo e, conseguentemente, del rischio di malattie cardiocerebrovascolari.

Sostenibilità ambientale

Il progetto presenta diversi elementi di innovazione anche rispetto alla sostenibilità ambientale, come di seguito precisato:

- 1) il modello di business incrementa, qualificandoli, gli acquisti di prodotti agroalimentari a Km zero per il rifornimento delle mense aziendali;
- 2) la certificazione volontaria sull'impronta ecologica che qualifica il singolo prodotto, incentiva l'adozione di sistemi di monitoraggio puntuale, su base volontaria, delle emissioni durante il ciclo di produzione;
- 3) la certificazione volontaria sull'impronta ecologica che qualifica il singolo prodotto si presenta come prodromica per le aziende interessate ad entrare in possesso della certificazione di qualità ambientale ISO 14067 Carbon footprint di prodotto.

Sostenibilità sociale

Per quanto riguarda, invece, gli aspetti di sostenibilità sociale, il progetto contribuirà in particolare a:

- 4) incrementare la cooperazione tra strutture pubbliche e private tramite eventi con finalità divulgative di carattere scientifico sulla correzione attraverso cibi sani e naturali di modelli, abitudini e comportamenti disfunzionali legati all'alimentazione;
- 5) incentivare l'effettuazione di piani di formazione verso i propri dipendenti in materia di innovazione di prodotto e di processo per le aziende che aderiranno volontariamente al progetto;
- 6) Avere coinvolto nell'organico di progetto un'altissima percentuale di donne rispetto alle risorse maschili messi a disposizione (inoltre, ciascun componente del partenariato di progetto si qualifica per avere una percentuale di donne in organico non inferiore alla media regionale relativamente al contratto collettivo nazionale di lavoro di riferimento, mentre una delle componenti è in possesso della certificazione di qualità ISO 9001).

Adeguatezza del consorzio di progetto rispetto agli obiettivi di progetto

Rispetto agli obiettivi di progetto, Saperi Locali è una giovane realtà imprenditoriale locale (Pescara) impegnata nella distribuzione di prodotti agro-alimentari particolarmente ricchi di sostanze nutraceutiche e nella formazione/informazione dell'acquirente sulla qualità del prodotto acquistato, nonché sul corretto suo utilizzo a fini alimentari, attraverso seminari con professionisti medici, naturopati, biologici nutrizionisti, cuochi naturopati, cuochi biologi. Portando così in Abruzzo un nuovo modello di acquisto e consumo degli alimenti, nonché di vendita degli stessi. Non più basato semplicemente sul prezzo ma soprattutto su un servizio innovativo denominato "community



shop”, dove il negozio diventa punto di informazione e formazione diretta e punto di divulgazione concreto verso la rete. Attraverso il progetto SANI, questo modello verrà contraddistinto da una certezza scientifica (certificazione volontaria di qualità nutraceutica ed ambientale) e da un nuovo canale di vendita (piattaforma di e-commerce basata sulla profilazione del cliente in base ai vari modelli comportamentali alimentari e alle qualità nutraceutiche degli alimenti più adatti a quel modello). Il supporto scientifico dell’Università degli Studi di Chieti-Pescara (*di seguito, in breve anche UdA*) concerne l’individuazione, in modo competitivo, dei nutraceutici presenti negli alimenti. A tal riguardo, i gruppi di ricerca dell’UdA coinvolti in questo progetto hanno competenze tecnico-scientifiche riguardo l’analisi chimica di composti nutraceutici e di sostanze tossiche eventualmente presenti negli alimenti. In particolare, sono state sviluppate metodologie di analisi per la determinazione qualitativa e quantitativa di polifenoli, carotenoidi ed esteri glicidici utilizzando tecniche cromatografiche, spettrofotometriche e di risonanza magnetica nucleare (*A.G. Mignani et al., Sensors and Microsystems, 2011, 431; P. Del Boccio et al., Proteomics Clin. Appl. 2016, 10, 470-484; L. Liberatore et al., Food Chem, 2001, 73-119*). Inoltre l’UdA ha una vasta esperienza nelle analisi dell’impatto ambientale di processo mediante approccio LCA (*Life Cycle Assessment*) e Carbon Footprint (*C. Pattara et al., J Sci Food Agric 2017; 97: 396; C. Pattara et al., Environmental Management 2012, 49:1247-1258*).

Tali competenze unitamente alle competenze di Sinergie Education, esperti nell’identificare i modelli comportamentali e i canali più opportuni di sensibilizzazione ed orientamento informato e consapevole al consumo, sono elementi imprescindibili per il successo del progetto.

Inoltre, **in termini occupazionali**, il progetto presenta notevoli prospettive. Saperi Locali (mandatario) è una giovane impresa con al momento una sola dipendente. La crescita del mercato di riferimento, sostenuta dal fatto che, grazie al progetto, sarà possibile presentare al consumatore dei prodotti agroalimentari naturalmente ricchi di nutraceutici, garantiti da un protocollo di certificazione volontaria di qualità messo a punto dalla Facoltà di Medicina dell’Università degli Studi di Chieti-Pescara, porterà Saperi Locali ad incrementare gli occupati, sia nel reparto di vendita al pubblico, sia nel reparto di acquisti e controlli di qualità. La previsione di crescita occupazionale durante o al termine del progetto è di almeno due risorse specializzate (1 biologo nutrizionista addetto alle vendite al pubblico e di un tecnologo alimentare al reparto acquisti e controlli) da inserire in organico.

Tanto la tipologia di intervento, quanto la declinazione dei suoi obiettivi **sono alla portata del consorzio di progetto**, in quanto:

- 1) Il trasferimento tecnologico della ricerca in campo nutraceutico verrà garantita dall’Università G. d’Annunzio Chieti-Pescara attraverso i suoi ricercatori che da anni sono impegnati nella ricerca di base e sperimentale sui nutraceutici presenti naturalmente nei prodotti agro-alimentari tramite il centro di ricerca CeSI-MeT;
- 2) la commercializzazione dei prodotti agro-alimentari sani e naturali è il core-business di Saperi Locali Distribuzione Sostenibile srl, giovane realtà imprenditoriale ma decisamente impegnata, con un suo primo punto vendita sul territorio regionale, nella messa a punto di un nuovo modello di business-to-consumers, cd. “community shop”, che vede l’offerta di prodotti agro-alimentari e cosmesi naturale veicolati attraverso servizi di orientamento, formazione ed informazione all’acquisto consapevole ed informato del consumatore;
- 3) la comunicazione verso il consumatore finale e la formazione specializzata verso le categorie professionali impegnate sulla salute umana è un’attività svolta dal personale di Sinergie Education srl da oltre una decade.

Nel contempo, tale intervento potrà usufruire di **interconnessioni funzionali** con progetti già avviati presso UdA, quali ad esempio:

1. CL.USTER A.GRIFOOD “CL.A.N.” - Pros.It. (finanziato dal MIUR, 2012) che ha lo scopo di sviluppare tecnologie e conoscenze per la produzione di alimenti più sicuri e con elevate caratteristiche qualitative e con ridotto impatto ambientale;
2. PEFCR *Pilot Project on Olive Oil* (UE, 2014), per lo studio dell’impatto ambientale di prodotti alimentari (Olio di oliva, vino, pasta, prodotti caseari);

Interconnessioni funzionali dell’iniziativa con altri progetti di sviluppo già realizzati, con le traiettorie di sviluppo previste nella Strategia regionale di Specializzazione Intelligente (S3) per il dominio tecnologico di riferimento, nonché con le specifiche priorità tecnologiche

Il progetto, altresì, contribuirà a rendere concrete alcune delle priorità definite dalla Regione Abruzzo nel suo documento di Strategia Regionale di Specializzazione Intelligente (**S3 Abruzzo**) 2014-2020, ed in particolare del dominio tecnologico “**Agrifood**”.



Di seguito viene schematizzato il contributo e/o il rapporto tra il progetto e i principali elementi che sono emersi dall'analisi SWOT relativa al contesto del dominio interessato.

Elementi SWOT S3 Abruzzo – focus Agrifood	Posizionamento/Rapporto della proposta progettuale
<p>Punti di forza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Buona reputazione e riconoscibilità della maggior parte dei prodotti sul mercato (anche se in assenza di marchi e produzioni protette) <input type="checkbox"/> Posizione geografica favorevole – raggiungibilità dei mercati di sbocco (Roma, Ancona, Napoli) <input type="checkbox"/> Polo del freddo c/o San Salvo <input type="checkbox"/> Start up innovative nella commercializzazione 	<p>L'uso di un marchio distintivo delle qualità nutraceutiche ed ambientali che contraddistingue un prodotto sul mercato è unico nel suo genere ma non innovativo. Diverse sono le iniziative in atto in Italia ed in Europa ma il progetto SANI affianca al marchio un procollo / un metodo di produzione che assicuri tali qualità, certificandoli tramite un centro di ricerche pubblico. Il risultato è una maggiore riconoscibilità sul mercato internazionale del prodotto locale di nicchia. La giovane Saperi Locali ha l'obiettivo, in questo modo, di innovare il settore della commercializzazione di prodotti agroalimentari sani e grazie alla sua posizione geografica intermedia, di raggiungere l'intero mercato italiano in tempi molto rapidi (consegna tramite corriere espresso entro 24 o 48 ore)</p>
<p>Punti di debolezza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Processi di filiera antiquati con frammentazione della commercializzazione <input type="checkbox"/> Inconsistenza di marchi propri o nazionali 	<p>Saperi Locali, con finalità di generare profitti, invece che puntare sui grossisti, ha preferito effettuare gli acquisti direttamente dai produttori, realizzando così di fatto un'integrazione di filiera sotto un unico marchio che affianca, rafforza ma non sostituisce quelle dei singoli prodotti. La politica del marchio Saperi Locali è forte e costante sul mercato italiano al fine di rafforzarne l'identità e la diretta riconoscibilità, sopperendo così all'inconsistenza dei marchi di taluni produttori locali</p>
<p>Opportunità di sviluppo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sostegno alla capacità di internazionalizzazione attraverso l'ammmodernamento dei canali di promozione e commercializzazione <input type="checkbox"/> Creazione di marchi di valorizzazione delle produzioni tipiche <input type="checkbox"/> Investimenti in formazione delle risorse umane per la prelaborazione, la logistica, la commercializzazione, i temi della qualità e della certificazione <input type="checkbox"/> Sviluppo di sinergie virtuose con il settore biotech <input type="checkbox"/> Sviluppo di filoni di ricerca in tema scarti di lavorazione (biomasse) <input type="checkbox"/> Sviluppo delle iniziative legate al Piano di Azione del "Distretto Tecnologico Innovazione, Qualità e Sicurezza degli Alimenti" 	<p>L'internazionalizzazione è un passo successivo, inevitabile ed anzi auspicabile ma per affrontare tale processo con efficacia, bisogna affermare il modello di commercializzazione su scala nazionale ed affermare il nuovo marchio di qualità nutraceutica ed ambientale sul mercato di riferimento. Importanti saranno gli investimenti sia in risorse umane specializzate, sia in logistica per assicurare la qualità e garantire la certificazione. Altresì, importante sarà mantenere costante nel tempo la partnership con il CeSI-MeT per aumentare la gamma di prodotti che sarà possibile certificare e quindi garantirne il rispetto del protocollo di qualità, coadiuvando in tal modo anche le iniziative che, in tale direzione, saranno intraprese dal Distretto Tecnologico sulla qualità alimentare.</p>
<p>Rischi per lo sviluppo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Mancanza di investimenti in innovazione dei processi di filiera <input type="checkbox"/> Maggiore richiesta di prodotti di qualità e tecniche innovative di trasformazione (richiesta di qualità certificata e superiore da parte dei mercati target) 	<p>Il progetto SANI, partendo ed offrendo alle imprese basi concrete di sviluppo, vuole attenuare e, ove possibile, eliminare il rischio di mancati investimenti delle imprese locali agroalimentari nel tempo. Infatti, per poter offrire al mercato prodotti sani e di alta qualità nutraceutiche è importante innovare i processi produttivi al fine di garantire il rispetto del protocollo di qualità costante nel tempo. Solo in tal modo, sarà possibile consolidare il marchio di qualità sul mercato di riferimento. Saperi Locali sarà impegnata a ché le imprese che vorranno fregiarsi di tale marchio adottino le</p>



	innovazione richieste e suggerite dagli esperti e ricercatori del CeSI-MeT e dal settore agroalimentare.
--	--

Mentre, di seguito, vengono precisati i **contributi del progetto per ogni singola traiettoria e priorità individuata nell'ambito del dominio di riferimento:**

Traiettoria	Priorità	Contributo del progetto
Trasferimento tecnologico	In linea generale per i diversi settori di attività delle imprese di trasformazione e commercializzazione sviluppo di tecnologie per l'autenticazione dei prodotti: applicazione delle tecnologie analitiche chimiche, biochimiche e genomiche; integrazione dei sistemi di identificazione con sistemi anti-contraffazione	Sviluppo di tecnologie che consentono di identificare le qualità nutraceutiche contenute naturalmente nei prodotti agroalimentari locali attraverso l'applicazione di tecnologie analitiche chimiche e biochimiche ed integrazione dei sistemi di identificazione con sistemi anti-contraffazione (ad esempio, marchio depositato e QR code).
Ambiente e sostenibilità	Promozione di tipicità regionali attraverso un processo di studio, caratterizzazione, tipicizzazione, miglioramento della qualità, standardizzazione ed innovazione di processo ed innovazione organizzativa a livello di distribuzione e commercializzazione, al fine di certificarne l'origine e la identità	Promozione commerciale di prodotti agroalimentari locali attraverso la caratterizzazione delle loro qualità nutraceutiche naturalmente contenute, innovando altresì il loro processo e livello di distribuzione e commercializzazione che ne identifica l'identità e la caratterizzazione di prodotto sano.
Innovazione di prodotto	Miglioramento proprietà salutistiche e nutraceutiche (formulazioni, incapsulamento, sottoprodotti della lavorazione, composti bioattivi ed antimicrobici, sicurezza alimentare, innovazione)	Evidenziazione e miglioramento delle qualità nutraceutiche naturalmente contenute dal prodotto attraverso l'individuazione di processi produttivi innovativi, idonei e standardizzabili
Innovazione di prodotto	Realizzare prodotti alimentari ad alto valore nutrizionale con effetti benefici sulla salute umana (cibi funzionali), sia prodotti privi di glutine arricchiti con prodotti vegetali ad elevato valore nutrizionale per l'alimentazione di individui affetti da celiachia	Indirizzare le aziende agricole locali a produrre cibi funzionali attraverso l'offerta di un sbocco altamente competitivo sul mercato di riferimento.
Innovazione tecnologica per il miglioramento della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari	Valorizzazione dei prodotti agroalimentari fermentati anche mediante l'impiego di microorganismi autoctoni	Valorizzazione dei prodotti agroalimentari fermentati (come, ad esempio, il formaggio cagliato a crudo), attraverso l'identificazione del contenuto di vitamina K2 naturalmente presente
Innovazione tecnologica per il miglioramento della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari	Tracciabilità e valorizzazione con identificazione di composti marker e loro valorizzazione (con l'obiettivo di giungere al riconoscimento, ovvero alla messa a punto delle procedure per il riconoscimento di marchi regionali, nazionali o europei)	Tracciabilità e valorizzazione dei nutraceutici presenti in alcuni agro-alimenti locali che consente il riconoscimento tramite marchio europeo volontario di qualità ed eventuale brevetto europeo sul procedimento di certificazione
Innovazione tecnologica per il miglioramento	Studio sui Micro organismi (dall'isolamento al sequenziamento dell'intero genoma) per la caratterizzazione della produzione locale	Studio dei micro-organismi che caratterizzato in termini nutraceutici



della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari			la produzione locale di formaggi fermentati
Innovazione di marketing e comunicazione	di e	Favorire la penetrazione dei prodotti agroalimentari regionali in ambito funzionale e medicale attraverso la definizione di protocolli con le università ed i centri di ricerca farmacologica	Favorire la penetrazione dei prodotti agroalimentari in ambito funzionale tramite un portale di e-commerce specializzato e attraverso la definizione di protocolli con l'Università di Chieti-Pescara, il suo centro ricerche (CeSI-MeT)
Innovazione di marketing e comunicazione	di e	Implementazione di sistemi di certificazione/monitoraggio della Carbon footprint in ambito Aziendale	La certificazione di qualità del progetto SANI comprende, oltre alla qualità nutraceutica, anche la qualità ambientale misurata attraverso la metodologia della Carbon Footprint in ambito aziendale del prodotto che si fregerà del marchio di qualità.

Descrivere le caratteristiche principali, le prospettive ed i miglioramenti attesi relativi al progetto:

- descrizione del prodotto/ servizio innovativo o dei miglioramenti apportati a prodotti/servizi esistenti
- descrizione dell'innovazione conseguibile rispetto alle tecnologie esistenti;
- caratteristiche di innovazione rispetto alla sostenibilità ambientale (eventuale adesione alla "Carta di Pescara");
- caratteristiche di innovazione rispetto alla sostenibilità sociale;
- ricadute occupazionali dell'intervento;
- descrizione delle competenze del Gruppo di lavoro previsto.

Illustrare le interconnessioni funzionali dell'iniziativa con altri progetti di sviluppo già realizzati, con le traiettorie di sviluppo previste nella Strategia regionale di Specializzazione Intelligente (3S) per il dominio tecnologico di riferimento, nonché con le specifiche priorità tecnologiche.

B.3 - Attività previste

L'Obiettivo generale

Obiettivo generale del progetto è **qualificare in termini nutraceutici e di impatto ambientale alcuni prodotti alimentari tipici, creando un mercato al consumo specifico di riferimento, attraverso soluzioni innovative frutto dell'esperienza e delle capacità specifiche dei partner di progetto.**

Le categorie merceologiche interessate sono gli **oli vegetali**, la **salsa di pomodoro** e i **formaggi fermentati** (in particolare e non in modo esaustivo, gli olii extravergine di oliva DOP abruzzesi, la salsa di pomodoro della varietà Pera d'Abruzzo, i formaggi del Parco Nazionale d'Abruzzo).

Gli obiettivi specifici

Al fine di conseguire l'obiettivo generale di progetto, lo stesso viene declinato nei seguenti obiettivi specifici:

- a) Individuare i limiti normativi che disciplinano la materia dei claims di salute, nonché le soluzioni scientifiche capaci di individuare la presenza di nutraceutici negli alimenti in modo competitivo e lo stato dell'arte del mercato di riferimento, a livello nazionale ed europeo;
- b) Individuare un protocollo di analisi chimiche e fisiche idoneo e competitivo per l'individuazione di determinate sostanze nutraceutiche e/o assenza di determinate tossine nelle categorie merceologiche di riferimento, nonché quantificare l'impatto ambientale in termini di "impronta di carbonio" per le medesime categorie merceologiche interessate attraverso la metodologia del Life Cycle Assessment;
- c) Definire un modello logico di tutta la catena (produttore-distributore-consumatore) e un disciplinare che qualifichi, in termini di claims di salute, i prodotti individuati;
- d) Individuare i comportamenti d'acquisto, processi decisionali e fabbisogni nutrizionali del consumatore, classificandoli attraverso dei meta-dati;
- e) Sviluppare, verso il mercato nazionale ed europeo di riferimento, un canale di vendita on-line, interattivo e basato su modelli di ricerca semantica e di gestione innovativa di e-commerce;



- f) Mettere a punto un marchio di qualità nutraceutica ed ambientale di facile comunicazione verso il consumatore finale, individuando, altresì, modalità innovative ed esaustive di informazione nel rispetto della normativa europea e nazionale sui claims di salute;
- g) Presentare alla comunità scientifica i risultati di progetto, attivando eventuali interventi correttivi per finalizzare in modo efficiente ed efficace l'informazione verso il consumatore finale;
- h) Tutelare, a livello europeo, il marchio di qualità nutraceutica e di impatto ambientale individuato ed il procedimento di certificazione messo a punto tramite brevetto europeo.

Il progetto contribuisce a selezionare, sotto gli aspetti nutraceutici e di impatto ambientale, alcune produzioni tipiche del territorio agricolo e degli allevamenti abruzzesi, migliorandone gli aspetti e la performance commerciale verso i consumatori attenti a determinati comportamenti alimentari interessati ad un'offerta qualificata, certificata e tracciata di prodotti agro-alimentari naturali per diete equilibrate ed indirizzate verso determinati fabbisogni nutrizionali (es. consumatori con intolleranze alimentari, diabetici, anziani, nefropatici, obesi, ipercolesteremici, anziani, donne in menopausa, sportivi, ecc.).

L'innovatività del progetto

Il progetto è molto innovativo, pur basandosi sulla capitalizzazione di conoscenze ed esperienze note sia in campo scientifico, sia nel mercato. Tuttavia, ad oggi, per l'eccessivo costo di qualificazione nutraceutica, i prodotti agro-alimentari sono poco presenti sul mercato di riferimento, lasciando il posto agli integratori alimentari e/o ai cibi "arricchiti" che non sono certamente cibi naturali pur se funzionali.

Se da un lato, il consumatore è scoraggiato dal costo di tali prodotti, dall'altro, negli ultimi anni è fortemente aumentata la consapevolezza degli stessi dello stretto rapporto che esiste tra alimentazione e salute. Pertanto, l'aspetto salutistico del prodotto è diventato uno dei criteri più importanti che influenza il comportamento di acquisto, oggi soddisfatte solo dagli alimenti nutrizionalmente e funzionalmente migliorati (trattasi quasi sempre di prodotti "industriali").

La ricerca scientifica nel settore agroalimentare ha identificato una grande varietà di composti bioattivi (nutraceutici) di diversa origine, per i quali, grazie alle loro dimostrate attività funzionali anti-ossidanti, anti-infiammatorie e anti-tumorali, è stato riconosciuto un ruolo nella prevenzione di numerose stati patologici quali la sindrome metabolica, l'aterosclerosi e le patologie cardiovascolari, neurodegenerative, ed intestinali croniche. Nel contempo, sono state individuate in aggiunta sostanze contaminanti presenti in oli vegetali e alimenti che suscitano potenziali problemi di salute per il consumatore medio di tali alimenti. Tra queste sostanze, l'EFSA (autorità europea per la sicurezza alimentare) ha individuato come rischiosi per la salute pubblica: i glicidil esteri degli acidi grassi (GE), 3-monocloropropandiolo (3-MCPD), e 2-monocloropropandiolo (2-MCPD) e relativi esteri degli acidi grassi. Quindi, risulta evidente che valutare l'assenza di sostanze genotossiche e cancerogene (3-MCPD e 2-MCPD) e la presenza di nutraceutici (es. polifenoli, carotenoidi, vitamina E, vitamina K2) in specifici prodotti alimentari abruzzesi potrebbe risultare utile a convalidare e certificare le loro proprietà benefiche sulla salute del consumatore.

Inoltre, dato che i sopracitati alimenti provengono dal nostro territorio abruzzese e quindi a "Km 0", tale progetto contribuirà altresì alla riduzione dell'inquinamento ambientale, che verrà valutato mediante LCA (Life Cycle Assessment, analisi del ciclo di vita) e Carbon Footprint (impronta di carbonio). A tal riguardo, è ben noto che l'inquinamento ambientale rappresenta di per sé un rilevante fattore di rischio per l'insorgenza di malattie. In maniera interessante, infatti, un recente rapporto dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ha affermato che un ambiente sano è alla base di una popolazione sana.

Su tali basi, individuare e mettere a punto soluzioni innovative in grado di creare un mercato effettivo di prodotti salutistici certificati, che risultino ricchi di composti bioattivi, privi di contaminanti e a basso impatto ambientale, rappresenta un obiettivo importante per molte aziende alimentari regionali, interessate a conseguire risultati in termini di diversificazione ed aumento dei mercati.

Una volta individuati i limiti fissati dalla normativa europea e nazionale sui claims di salute e i principali comportamenti di acquisto del consumatore tipo, il progetto studierà una forma innovativa di etichettatura volontaria, attraverso una scala di valori da definire, con l'aiuto del personale dei partner e di esperti del settore, sulla base degli effetti su determinati patologie e/o disturbi alimentari.



Una volta messo a punto un protocollo di certificazione che sia a costo contenuto, in modo tale da dare la possibilità alle imprese agricole di richiedere la certificazione nutraceutica e di impatto ambientale una volta accettato il disciplinare di certificazione, il progetto metterà a disposizione del consumatore italiano ed europeo un canale di acquisto on-line in modalità interattiva, attraverso l'uso di meta-dati, di un particolare sistema di profilazione del consumatore e qualificazione dei prodotti. Si tratterà di una piattaforma web di e-commerce basata su un ERP, un CRM e un motore di ricerca semantica, multilingua, in grado di relazionarsi anche con i maggiori e-market-place europei.

Il sistema, operando con modelli di business intelligence sarà in grado di offrire proposte di acquisto basate sul profilo comportamentale alimentare del consumer (obesità, disturbi metabolici, intolleranze ed allergie alimentari), di prodotti agro-alimentari naturalmente ricchi di nutraceutici e/o privi di determinate tossine che possono essere contenute naturalmente dagli alimenti e determinati da procedimenti errati di coltivazione e/o di produzione.

Il progetto, oltre ad individuare un modello di certificazione dell'impatto ambientale dei prodotti agro-alimentari abruzzesi individuati, attraverso la gestione on-line dell'intera catena produttiva-distributiva, contribuirà alla riduzione di consumo di energia ed in particolare di quella prodotta da fonti non rinnovabili, premiando l'uso di materia riciclata nel confezionamento dei prodotti, nel packaging per la distribuzione, nell'uso di carta e beni "environmental friendly" nella gestione dei processi produttivi e distributivi.

Inoltre, il progetto si qualifica per il contributo che apporterà sulle politiche socio-sanitarie in termini di riduzione della spesa sanitaria ed aumento delle tecniche preventive di determinate patologie legate agli abusi e disfunzioni alimentari.

Un altro effetto del progetto è quello verso le imprese agricole regionali interessate, le quali, individuato un mercato nuovo di sbocco dei loro prodotti, potranno investire in innovazione e possibilmente in crescita occupazionale.

Perché il progetto possa contribuire ad affermare sul mercato i prodotti agro-alimentari, naturalmente ricchi di nutraceutici e/o privi di tossine naturali, deve coinvolgere medici di base, biologi nutrizionisti e naturopati, nonché associazioni rappresentative di interessi di categoria e/o diffusi (ordini professionali, associazioni di professionisti, associazioni di consumatori, ONG ed associazioni di operatori sociali), a vario livello e stadio del progetto, al fine di raccogliere input utili per finalizzare la più efficiente e corretta informazione possibile verso il consumatore e/o target di riferimento.

In particolare verrà promossa una campagna di sensibilizzazione e diffusione delle informazioni attraverso i social media (facebook, Twitter, LinkedIn), la progettazione e la gestione di un convegno nazionale rivolto alle professioni sanitarie e agli attori territoriali interessati all'intervento proposto. Si evidenzia che l'evento sarà accreditato per tutte le professioni sanitarie presso il Ministero della Salute per il rilascio dei relativi crediti ECM.

La comunicazione sarà pianificata attraverso l'analisi dei dati raccolti, gli obiettivi, il contesto e il target di riferimento.

La comunicazione visiva non è questione meramente estetica: l'immagine è funzionale al messaggio. Pertanto si relizzeranno prodotti grafici di forte impatto estetico ma soprattutto studiati in base agli obiettivi e al target. Sarà implementata una strategia di marketing con l'obiettivo di sviluppare new business, promuovere prodotti selezionati, incrementare la penetrazione nel mercato, ampliare la clientela o fidelizzarla.

Il marketing è una leva fondamentale non solo per le vendite, ma anche per la costruzione della propria reputazione e, soprattutto grazie al web, alle nuove tecnologie e alla sensibilità crescente per tematiche sociali, salutiste e ambientali.

I materiali elaborati per la comunicazione e l'evento verranno distribuiti attraverso il portale web e canali social in modo da costituire e sviluppare nel tempo una vera e propria biblioteca online dedicata al mercato dei prodotti sani.

Le attività previste sono strettamente funzionali agli obiettivi specifici fissati e nell'insieme contribuiscono al conseguimento dell'obiettivo generale del progetto, producendo i risultati attesi.

Le fasi del progetto

Pertanto, ad ogni obiettivo specifico individuato corrisponde un'attività specifica, uno o più prodotti realizzati a seconda le problematiche che si intendono risolvere.



- 1) Innanzitutto, trasversale all'intera implementazione del progetto, assume carattere generale l'**attività di "Project Management"**. Tale attività assicura una gestione lecita, legittima, efficiente ed efficace del progetto, in termini di predisposizione dei documenti contrattuali, eventuali garanzie richieste, monitoraggio delle attività fisiche, dell'avanzamento finanziario e di output del progetto, gestione e rendicontazione delle spese all'autorità concedente il finanziamento, di realizzazione dei rapporti di monitoraggio periodico e finale di progetto. Ad ogni rapporto intermedio e finale, i partner di progetto presenteranno una rendicontazione delle spese sostenute durante il periodo precedente e/o interessato. Ciascun partner dedicherà all'attività di project management idonee risorse interne e/o consulenti/esperti esterni. Il partner capofila raccoglierà i contributi dei singoli partner di progetto per verificare l'attinenza di quanto riportato rispetto a quanto programmato, sia in termini di attività svolte che di spese sostenute, redigendo i rapporti intermedi e finale di progetto. Si prevede di realizzare 3 rapporti intermedi di monitoraggio (1 ogni 3 mesi) ed un rapporto finale di esecuzione del progetto. Responsabile dell'attività è Saperi Locali.
- 2) La **prima attività tecnico-specifica di progetto** è quella denominata di "**Ricognizione delle conoscenze di scenario: normative, scientifiche e di mercato**". Ogni partner, singolarmente è detentore di conoscenze ed esperienze maturate nell'ambito del contesto di riferimento che porta a fattore comune del partenariato di progetto. Tuttavia, attraverso l'attività di ricognizione dello stato dell'arte sarà possibile individuare i limiti normativi sull'etichettatura dei claims di salute, valutare le tecniche di laboratorio che consentono di addivenire a risultati validi a costi competitivi per le micro e piccole imprese agricole ed agro-alimentari diffuse del territorio regionale, far emergere le tendenze del mercato di riferimento nazionale ed europeo in termini di "best" e "worst" "practises". Tutti i partner saranno impegnati, con personale interno e/o consulenti/esperti del settore, a realizzare le ricerche previste che saranno convogliate in un rapporto unico destinato a divenire parte del capitolato per la realizzazione della piattaforma web di e-commerce e di etichettatura volontaria. Responsabile dell'attività è Saperi Locali.
- 3) A seguire, sarà posta in essere l'**attività di "Analisi chimiche, fisiche e nutraceutiche e/o delle tossine delle categorie merceologiche di riferimento. Svolgimento del Life Cycle Assessment (analisi del ciclo di vita) dei prodotti al fine di misurare la riduzione dell'inquinamento ambientale dei prodotti scelti"**. Si tratta dell'attività core svolta nel progetto dai ricercatori dell'Università "G. D'Annunzio", che prenderanno in esame i seguenti prodotti alimentari abruzzesi: diverse tipologie di olii vegetali (ad esempio, l'olio extravergine di oliva DOP); diverse tipologie di passate di pomodoro (ad esempio la salsa di pomodoro Pera d'Abruzzo); alcuni tipi di formaggi fermentati (ad esempio, i formaggi vaccini e i pecorini prodotti nelle varie aree ambientali regionali – montagna, collina, pianura; aree protette, aree agricole, aree industriali). Tali alimenti saranno analizzati presso il centro di ricerca CeSI-MeT (Centro Scienze dell'Invecchiamento e Medicina Traslazionale, Università G. d'Annunzio) attraverso l'uso di reagenti chimici e analisi fisico-chimiche in laboratorio secondo le ricerche di base già svolte da anni sull'argomento. In dettaglio nei campioni di olio e di passata di pomodoro saranno valutati i livelli di polifenoli, carotenoidi, licopene e vitamina E; nei campioni di formaggio sarà valutata, tra i nutraceutici in particolare la vitamina K2; nei campioni dei prodotti scelti sarà inoltre valutata l'assenza di sostanze genotossiche e cancerogene (ad esempio, 3-MCPD e 2-MCPD). Le attività saranno condotte in modo particolare dai prof.ii D'Alessandro e Del Boccio mediante le tecniche di analisi individuate nella precedente fase di progetto. Sui prodotti, oltre alle loro qualità nutraceutiche, sarà calcolata anche il loro grado di sostenibilità ambientale, ovvero una valutazione delle emissioni di tutte le fasi del processo produttivo partendo dalla produzione delle materie prime fino allo smaltimento dei rifiuti che ogni attività produttiva produce. Ciò sarà condotto attraverso un approccio LCA utilizzando come indicatore ambientale il Carbon Footprint, dal prof. Cicchelli. I risultati dell'attività saranno utilizzati per redigere il disciplinare di produzione sulla qualità nutraceutica e l'impatto ambientale dei prodotti che si avvarranno dell'etichettatura volontaria obiettivo di progetto. Responsabile dell'attività è l'Università "G. d'Annunzio".
- 4) Come già anticipato, la **quarta attività di progetto** è quella denominata di "**Redazione del modello logico di tutta la catena, dall'individuazione del produttore, al contratto tipo**". Tramite questa attività, i partner intendono realizzare un nuovo modello di produzione che innova la produzione dei prodotti agro-alimentari destinati al mercato degli alimenti ricchi naturalmente di nutraceutici o sui quali sono assenti delle tossine naturali, dando allo stesso tempo un valore scientifico-economico al concetto di "prodotti a km 0". Una volta redatto il modello logico di filiera, sarà messo a punto, coinvolgendo diverse imprese agricole locali, un contratto tipo (disciplinare di produzione e di etichettatura volontaria). Quest'attività sarà condotta congiuntamente da Saperi Locali e da Sinergie Education tramite risorse interne e/o consulenti/esperti del settore. Responsabile dell'attività è Sinergie Education.



- 5) Parzialmente in contemporanea con l'attività precedente, Saperi Locali e l'Università "G. d'Annunzio" implementeranno la **quinta attività di progetto** denominata "**Profilatura del consumatore di riferimento**". Attraverso questa attività, sarà possibile individuare vari tipi di consumatore target distinti per patologia, disturbo, abitudine alimentare. I dati raccolti tramite dei questionari e delle indagini per campioni di popolazione (indicare alcune delle tecniche di rilevamento dati a fine statistico) saranno elaborati in termini di meta-dati all'interno di un data-base utile nella definizione del paniere prodotti con qualità nutraceutiche certificate più indicato per singolo profilo consumatore registrato sulla piattaforma web di e-commerce. Responsabile di attività sarà Saperi Locali
- 6) Tramite la **sesta attività "Progettazione e realizzazione della piattaforma WEB interattiva"**, il progetto si presenterà al mercato di riferimento con una piattaforma web che comprende una sezione ERP da realizzarsi a partire, ad esempio, dalla piattaforma opensource Odo community, e comprendente le seguenti funzionalità (elenco non esaustivo e solo a titolo indicativo): CRM completo; email marketing; ERP completo multiazienza con gestione stock basata su magazzini geolocalizzati; ed una sezione di e-commerce realizzata, ad esempio, con Magento ed eventuale collegamento con una o più piattaforme di e-market place (ad esempio, Amazon, Ebay, etc.). Si tratta di un piattaforma realizzata sulla base delle ricerche e dei risultati conseguiti durante le attività specifiche precedenti. L'utente, una volta registratosi nella piattaforma (profilazione), operando attraverso un motore di ricerca semantica, avrà la possibilità di avvalersi di un servizio di orientamento all'acquisto di quei prodotti (processo di business intelligence) che contengono, tra i nutraceutici, quelli più indicati per il proprio profilo e/o abitudine alimentare. L'attività sarà realizzata tramite consulenti e/o esperti contrattualizzati da Saperi Locali. La proprietà della piattaforma sarà di Saperi Locali così come la responsabilità di attività.
- 7) **Settima attività di progetto** è quella di "**Etichettatura: individuazione degli elementi essenziali sia a livello contenutistico che grafico e redazione dei format**". Una volta individuati i vari elementi qualificanti i prodotti (contenuto di nutraceutici e indice di impatto ambientale), il consumatore tipo (profilazione tramite meta-dati), il modello di distribuzione sul mercato (piattaforma web di ultima generazione basata sulla ricerca semantica), l'individuazione di un modello di etichettatura "consumer-friendly", intuitiva ma non ingannevole, permetterà di differenziare e qualificare i prodotti agro-alimentari certificati sul mercato di riferimento (ad esempio, uso di ipertesti – QR code). Il modello messo a punto dai ricercatori dell'Università "G. d'Annunzio" sarà ricondotto in un etichettatura volontaria basata sui claims di salute disciplinati dalla normativa comunitaria, in generale, e nazionale, in particolare per ciascuna categoria merceologica interessata. L'output di risultato sarà un logo e/o un marchio ovvero un payoff, nonché uno studio di marketing, il manuale di identità visiva e la corporate identity, messi a punto, in termini grafici, dal personale interno esperto di Sinergie Education ed in termini di marketing e scientifici, dai consulenti esperti contrattualizzati da Saperi Locali. Responsabile delle attività sarà Sinergie Education.
- 8) **Penultima attività di progetto** prevista è quella dedicata alla "**Sperimentazione, testing e disseminazione dei risultati**". Essa consiste nel presentare i risultati, non finali, del progetto alle varie popolazioni target (imprese produttrici, professionisti delle professioni mediche e paramediche, ricercatori, portatori di interessi diffusi, consumatori) attraverso dei focus group, seminari ed un convegno finale accreditato ECM per i medici. Tale confronto consentirà al progetto di porre alcuni rimedi affinché venga garantito il miglior risultato possibile del progetto. Allo stesso tempo, tale fase consentirà di disseminare i primi risultati del progetto creando attorno ad esso interesse ed attenzione di tutte quelle persone, a vario titolo, coinvolti sui temi della salute, del benessere e dell'economia ambientalmente sostenibile. Importante per la capacità di penetrazione del progetto verso le classi mediche sarà il coinvolgimento di personalità scientifiche di rilievo nazionale ed internazionale nell'ambito del convegno nazionale previsto. Sinergie Education è responsabile di attività e per la stessa saranno attivate le risorse interne dei partner e consulenti esperti contrattualizzati da Saperi Locali ove necessario.
- 9) **Ultima e conclusiva attività specifica di progetto** è quella dedicata alla "**Registrazione del marchio e brevettazione del format di certificazione**". Al fine di tutelare e garantire la genuinità dell'intero processo di certificazione si renderà necessario depositare il marchio di qualità funzionale ed ambientale, nonché brevettare il processo di certificazione se il progetto lo dimostrerà come una soluzione nuova ed originale ad un problema tecnico mai risolto prima, con protezione su scala europea. Per tale attività saranno impegnati esperti professionisti esterni in materia di marchi e brevetti, coadiuvati da risorse interne dei partner. Responsabile di attività sarà Saperi Locali.



Tabella A – contributo del progetto al conseguimento degli obiettivi strategici per la S3

Obiettivo strategico per la S3	Contributo del progetto al cambiamento atteso
1) Supportare la valorizzazione dei risultati della ricerca sviluppata nella regione ed all'esterno	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Aumento della cultura e della propensione a valorizzare i risultati della ricerca conseguiti dall'Università degli Studi di Chieti-Pescara nel campo della nutraceutica e dell'impronta ecologica delle produzioni agro-alimentari ◦ Integrazione simbiotica tra il modello imprenditoriale di Saperi Locali e le attività di ricerca del centro di ricerca CeSI-MeT in materia di qualità nutraceutiche degli agro-alimenti
2) Sostenere la trasferibilità dei risultati della ricerca alle PMI operanti nella regione	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Incentivazione alle micro e piccole imprese agro-alimentari regionali a filiere innovative interne ed esterne alla regione ◦ Sostegno ad aggregazioni di imprese attorno ad un progetto di filiera specializzata sugli alimenti funzionali
3) Rafforzare le capacità innovative della nuova imprenditorialità per sostenere l'internazionalizzazione e la presenza nei mercati esteri	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Porre le basi per incrementare la presenza di ricercatori all'interno delle imprese agroalimentari regionali e di Saperi Locali (occupazione di personale altamente qualificato)
4) Sostenere i processi di rete e di filiera per promuovere innovazione ed efficienza organizzativa nel sistema delle imprese regionali	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Incremento della produzione di prodotti agro-alimentari naturali ricchi di qualità nutraceutiche e servizi di vendita innovativi realizzati (diversificazione/innovazione) ◦ Aumento della concorrenzialità del sistema delle imprese regionali attraverso un processo di certificazione qualitativa innovativo e competitivo ◦ Incremento dell'attività di ricerca e innovazione tecnologica e sociale delle imprese nel territorio della regione attraverso il protocollo di adesione volontaria alla certificazione qualitativa proposto
5) Sviluppare sistemi di servizi innovativi per migliorare la qualità della vita della popolazione	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Miglioramento qualità della vita della popolazione attraverso l'offerta di cibi naturalmente sani ◦ Aumento dell'attrattività del territorio regionale attraverso un offerta alimentare sana (turismo salutare)

Tabella B - coerenza logica tra obiettivi specifici di progetto, soluzioni offerte e risorse richieste

Obiettivo specifico di progetto	Problemi da affrontare e soluzioni offerte	Risorse materiali ed immateriali richieste
Individuare i limiti normativi che disciplinano la materia dei claims di salute, nonché le soluzioni scientifiche capaci di individuare la presenza di nutraceutici negli alimenti in modo competitivo e lo stato dell'arte del mercato di riferimento, a livello nazionale ed europeo	L'esplicitazione di claims in etichetta è regolamentata (in via generale) sia a livello europeo che nazionale (per categoria di prodotti). Quindi, qualunque indicazione in tal senso, non essendo obbligatoria, qualora venga adottata non deve degenerare in "pubblicità ingannevole", punita dalla normativa vigente. La soluzione, quindi, è quella di individuare una modalità di informazione idonea a	Le attività di indagini e studio non richiedono risorse materiali ed immateriali. Le attività di indagini e studio saranno condotte da personale interno dei partner e da esperti consulenti esterni specializzati



	consentire l'esplicitazione di contenuti che possono oscillare da un minimo ad un massimo, senza assumere il significato di quantità massima consentita a fini farmacologici.	
Individuare un protocollo di analisi chimiche e fisiche idoneo e competitivo per l'individuazione di determinate sostanze nutraceutiche e/o assenza di determinate sostanze tossiche nelle categorie merceologiche di riferimento, nonché quantificare l'impatto ambientale in termini di LCA (<i>Life Cycle Assessment</i>) e "impronta di carbonio" (<i>Carbon footprint</i>) per le medesime categorie merceologiche interessate.	L'analisi qualitativa potrebbe essere influenzata dalla presenza di sostanze interferenti in quanto la matrice è un prodotto naturale complesso. Per risolvere tale problematica sarà necessario utilizzare diverse tecniche analitiche ed eventualmente modificare i protocolli di estrazione, manipolazione e analisi esistenti. Altro problema potrebbe essere legato alla determinazione di concentrazioni vicine al limite strumentale; in questo caso si procederà variando le tecniche di estrazione chimico-fisiche. I problemi legati all'LCA e al Carbon Footprint sono essenzialmente legati alla difficoltà di coinvolgere tutti gli attori (dalla produzione alla commercializzazione del prodotto finito). Tale problematica potrebbe essere risolta con la sensibilizzazione mediante incontri diretti con le aziende interessate.	Le competenze scientifiche e il <i>know-how</i> già presenti in Uda rappresentano le principali risorse immateriali. Per quanto riguarda le risorse materiali, l'Uda, come già detto, possiede laboratori di analisi chimico-fisiche e biomolecolari. In particolare sono presenti le seguenti grandi strumentazioni: GC-MS (Gas-cromatografia-Spettrometria di Massa), ¹ H and ¹³ C NMR (Risonanza magnetica nucleare), MALDI TOF Spettrometria di massa, tandem massa spettrometria, HPLC (Cromatografia liquida), spettrofotometri UV-Vis ed infine Software per analisi LCA e Carbon Footprint.
Definire un modello logico di tutta la catena (produttore-distributore-consumatore) e un disciplinare che qualifichi, in termini di claims di salute, i prodotti individuati	A differenza dei prodotti industriali, gli alimenti prodotti naturalmente dalle imprese agricole richiedono possono variare il loro contenuto in nutraceutici da stagione a stagione, da lotto a lotto, con un forte aggravio di spese destinate a certificare con esattezza il contenuto da esporre in claims. Il progetto si propone di individuare le modalità migliori per la produzione alimentare di qualità ed eco-compatibile e il contenuto medio possibile da certificare attraverso un metodo scientifico certo ed incontestabile.	Le attività di messa a punto del protocollo/i per la certificazione di qualità e metodi di produzione per garantire la qualità nutraceutica e il ridotto impatto ambientale saranno svolte da personale interno dei partner e da esperti consulenti esterni specializzati
Individuare i comportamenti d'acquisto, processi decisionali e fabbisogni nutrizionali del consumatore, classificandoli attraverso dei meta-dati	La massificazione dei consumi e l'offerta generalista dei super-market hanno condotto generazioni intere a perdere l'abitudine e la tendenza ad alimentarsi in modo cosciente e	Le attività di indagine e studio non richiedono risorse materiali ed immateriali.



	<p>consapevole. Inoltre, la proliferazione di cibi arricchiti di zuccheri, sali e grassi tale da determinare una vera e propria “addicting” ha portato le persone a soffrire nell’intraprendere il cambiamento ad un alimentazione corretta e sana.</p> <p>L’individuazione di modelli di comportamento consentirà di studiare ed individuare modelli di comunicazione e di elaborazione delle informazioni più adatte a comunicare con ciascun target.</p>	<p>Le attività di indagini e studio saranno condotte da personale interno dei partner e da esperti consulenti esterni specializzati</p>
<p>Sviluppare, verso il mercato nazionale ed europeo di riferimento, un canale di vendita on-line, interattivo e basato su modelli di ricerca semantica e di gestione innovativa di e-commerce</p>	<p>Nell’ultimo decennio ed in particolare negli ultimi anni, il commercio elettronico si sta affermando sempre più come canale di effettiva vendita, ovvero, come passo decisivo nella determinazione all’acquisto. Anche nel settore alimentare, ed in particolare nell’offerta di prodotti di nicchia, è importantissimo offrire i prodotti sia sul mercato reale (con punti vendita diffusi sul territorio), sia sul mercato virtuale (sito di e-commerce, e-market place generalisti come Amazon e E-Bay).</p> <p>Saperi Locali ha in programma di sviluppare una rete di vendita diffusa sul territorio a cui va appoggiato un sito di e-commerce innovativo, in grado di offrire servizi ed informazioni efficacemente orientati all’acquisto informato dei prodotti offerti. Il cliente, in questo modo, potrà beneficiare del doppio canale: consultare su internet l’offerta, convincersi e poi acquistare e fidelizzarsi verso il punto vendita territorializzato, ovvero, aumentare gli acquisti di prodotti sani, oltre che dal punto vendita anche dal sito di e-commerce una volta iniziato a consumare e fidelizzato a quel prodotto specifico.</p>	<p>Le attività di progettazione e sviluppo del portale di e-commerce e gestione delle vendite, del magazzino e degli acquisti non richiede risorse materiali ed immateriali dei partner. Oltre a personale interno dei partner, l’attività sarà svolta da ditte fornitrici e/o da esperti consulenti esterni specializzati</p>
<p>Mettere a punto un marchio di qualità nutraceutica ed ambientale di facile comunicazione verso il consumatore finale, individuando, altresì, modalità innovative ed esaustive di informazione nel rispetto della normativa europea e nazionale sui claims di salute</p>	<p>Numerosi sono state le iniziative condotte in Italia ed in Europa di comunicare, in modo facile ed immediato, le qualità nutraceutiche di un prodotto alimentare, nel rispetto dei requisiti posti dall’ordinamento vigente in materia di claims.</p> <p>Il progetto SANI si propone di mettere a punto una metodologia innovativa, alla portata economica della micro e piccola impresa agricola, per certificare con un marchio di qualità le</p>	<p>Le attività di progettazione del label e della strategia di marketing sarà svolta da personale interno dei partner e da ditte fornitrici e/o da esperti consulenti esterni specializzati, senza il ricorso a risorse materiali.</p>



	<p>caratteristiche funzionali ed ambientali nell'ambito di un processo innovativo di commercializzazione. Per cui la certificazione non è una fase disgiunta dalla commercializzazione ma reciprocamente interconnessa.</p>	
<p>Presentare alla comunità scientifica i risultati di progetto, attivando eventuali interventi correttivi per finalizzare in modo efficiente ed efficace l'informazione verso il consumatore finale</p>	<p>Trattandosi di qualità funzionali dei cibi, il coinvolgimento e l'opinione della comunità scientifica è opportuno e qualificante del progetto stesso. Tale confronto consentirà di mettere a punto meglio la strategia marketing e alcuni aspetti affrontati dal progetto prima della sua conclusione. Si tratta, in particolare, di un momento di validazione e/o correzione dei risultati.</p>	<p>L'organizzazione di incontri e dibattiti non richiede l'attivazione di risorse materiali. Essa sarà condotta da personale interno e da consulenti collaboratori dei partner.</p>
<p>Tutelare, a livello europeo, il marchio di qualità nutraceutica e di impatto ambientale individuato e il procedimento di certificazione messo a punto</p>	<p>Le contraffazioni, la volgarizzazione o l'uso non autorizzato di un marchio comporta la perdita di valore e, nel nostro caso, di credibilità del messaggio che un marchio di qualità riesce a trasmettere verso il consumatore finale. Per questo, il marchio di qualità, come anche il procedimento di certificazione (brevetto europeo), sarà oggetto di deposito a livello europeo prima di iniziare la commercializzazione del prodotto così contraddistinto sul mercato di riferimento.</p>	<p>La registrazione del marchio e del procedimento di certificazione sarà curata da esperti professionisti del settore, coadiuvati da risorse interne dei partner. L'attività non richiede risorse materiali.</p>

Tabella C – risorse materiali ed immateriali necessarie per la realizzazione delle attività

Fasi di Attività	Risorse Materiali (b)	Risorse Immateriali (c)	Partner
1 – Project Management (attività trasversale generale)		Servizio di Project Management	Saperi Locali
		Servizio di Project Management	UdA
		Servizio di Project Management	Sinergie Education
2 – Ricognizione delle conoscenze di scenario: normative, scientifiche e di mercato		Servizi di consulenza specialistica	Saperi Locali
		Servizi di consulenza specialistica	UdA
3 - Analisi chimiche, fisiche e nutraceutiche e/o delle tossine delle categorie merceologiche di riferimento. Svolgimento del Life Cycle Assessment (analisi del ciclo di vita) dei prodotti al fine di misurare la riduzione dell'inquinamento ambientale dei prodotti scelti	<p>Attrezzature analitiche avanzate per analisi chimiche e biochimiche. Reagenti da laboratorio, gas puri per strumentazioni analitiche</p>	Servizi di consulenza specialistica	UdA
4 - Redazione del modello logico di tutta la catena, dall'individuazione del produttore, al contratto tipo		Servizi di consulenza specialistica Ricerca contrattuale	Saperi Locali



		Servizi di consulenza specialistica	Sinergie Education
5 - Profilatura del consumatore di riferimento		Servizi di consulenza specialistica	Saperi Locali
		Servizi di consulenza specialistica	UdA
6 - Progettazione e realizzazione della piattaforma WEB interattiva	Attrezzature hard e software per ERP e CRM	Servizi di consulenza specialistica e sviluppo piattaforma informatica	Saperi Locali
7 - Etichettatura: individuazione degli elementi essenziali sia a livello contenutistico che grafico e redazione dei format		Servizi di consulenza specialistica	Saperi Locali
		Servizi di consulenza specialistica	Sinergie Education
8 - Sperimentazione, testing, disseminazione: si attiverà con un convegno specialistico a livello nazionale e con focus successivi		Servizi di consulenza specialistica	Saperi Locali
		Servizi di consulenza specialistica	Sinergie Education
9 - Registrazione del marchio e brevettazione del format (l'intero processo viene registrato con protezione su scala europea)		Servizi di consulenza specialistica Acquisizione marchi/brevetti	Saperi Locali
		Servizi di consulenza specialistica	Sinergie Education

Nome attività

Elencare le risorse necessarie:
 - Materiali: uffici, laboratori, attrezzature, ecc.
 - Personale specializzato, Know How, ecc.
 - Immateriali: brevetti, collaborazioni ecc.

Descrivere per ciascuna fase di attività:

- obiettivi generali che l'attività intende raggiungere nell'ambito tecnologico di riferimento;
- obiettivi che l'attività intende raggiungere all'interno del progetto;
- descrizione dei problemi da affrontare e le soluzioni tecnologiche previste;
- descrizione delle risorse materiali ed immateriali necessarie per la realizzazione dell'attività.



Figura 1 –Gantt delle attività

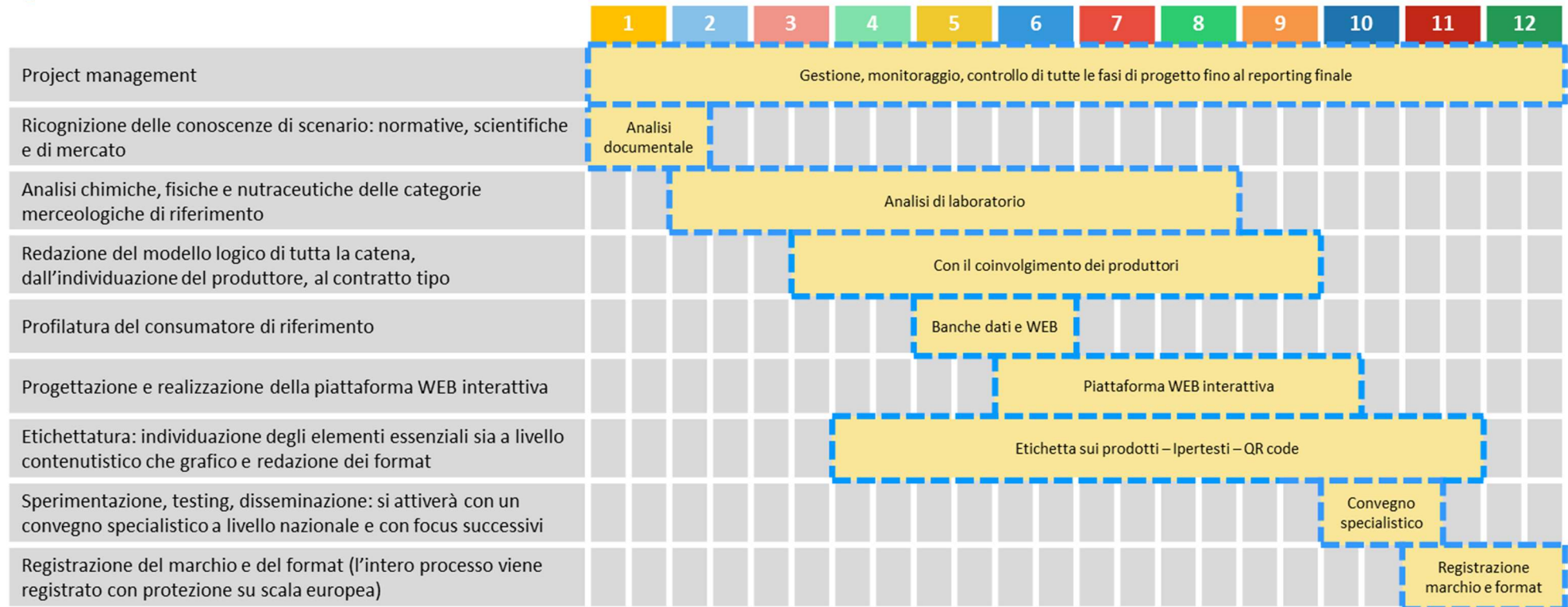




Tabella D – elenco delle risorse umane impegnate per fase di attività

Fasi di Attività	Descrizione	Risorse
1 – Project Management (attività trasversale generale)	Attività di gestione e monitoraggio e valutazione delle attività di progetto	Personale specializzato 3 Esperti nella gestione dei progetti (1 per partner) Consulenza 1 Esperto project management e rendicontazione
2 – Ricognizione delle conoscenze di scenario: normative, scientifiche e di mercato	Preliminarmente sarà svolta una fase di studio che comprende l'analisi delle normative europee e nazionali, dello stato dell'arte dal punto di vista tecnico-scientifico e, infine, una ricerca di mercato sui prodotti che presentano CLAIMS di salute.	Personale specializzato 1 Esperto nel campo delle scienze alimentari 1 Esperto di supporto nelle attività di ricerca di mercato Consulenza 1 Esperto nel campo della nutraceutica 1 Esperto nel campo normativo applicabile
3 - Analisi chimiche, fisiche e nutraceutiche e/o delle tossine delle categorie merceologiche di riferimento. Svolgimento del Life Cycle Assessment (analisi del ciclo di vita) dei prodotti al fine di misurare la riduzione dell'inquinamento ambientale dei prodotti scelti	L'Università svolgerà, attraverso i suoi laboratori, le analisi chimiche e fisiche sui prodotti al fine di individuare i relativi nutraceutici e/o le eventuali tossine presenti. Tali prodotti afferiscono a 3 categorie merceologiche: - oliovegetale - passata di pomodoro - formaggi fermentati sarà inoltre svolta un LCA volto alla misurazione della riduzione dell'inquinamento ambientale dei prodotti sanalizzati che saranno parte integrale delle informazioni al cliente.	Personale specializzato 4 Esperti in analisi chimico-fisiche e biochimiche 1 Esperto di LCA e analisi di impatto ambientale Attrezzature Laboratori chimici e biochimici con attrezzature analitiche avanzate Materiali Reagenti da laboratorio, gas puri per strumentazioni analitiche
4 - Redazione del modello logico di tutta la catena, dall'individuazione del produttore, al contratto tipo	In questa fase si svilupperà un modello logico che permetterà di collegare la specifica tipologia di prodotti (caratteristica nutraceutica) analizzati a particolari interessi e tendenze del consumatore. A tal fine, saranno coinvolti i produttori per la redazione di contratto "tipo"/disciplinare.	Personale specializzato 1 Esperto nella gestione dei dati Consulenza 1 Esperto legale 1 Esperto nel campo della nutraceutica
5 - Profilatura del consumatore di riferimento	Ideazione di un questionario "tipo" da inviare ad un numero di consumatori rappresentativo al fine di analizzare l'interesse, l'efficacia del questionario e le risposte ottenute. Questa fase è utile per creare "profili tipo" per la piattaforma informatica e ottenere metadati.	Personale specializzato 1 Esperto nel campo delle scienze alimentari 1 Esperto di supporto nelle attività di ricerca di mercato Consulenza 1 Esperto di web marketing e siti E-Commerce 1 Esperto nel campo della nutraceutica 1 Esperto nel campo normativo applicabile
6 - Progettazione e realizzazione della piattaforma WEB interattiva	Analisi del canale di marketing e studio delle migliori strategie basate sulla profilazione degli utenti svolta nel pacchetto precedente, e basata sui risultati del modello logico sviluppato.	Personale specializzato 1 Esperto di web design Consulenza 1 Esperto di web marketing e siti E-Commerce



Fasi di Attività	Descrizione	Risorse
7 - Etichettatura: individuazione degli elementi essenziali sia a livello contenutistico che grafico e redazione dei format	Studio dell'etichetta, sviluppo delle informazioni - Claim - e delle procedure/strumenti da utilizzare come: QR code, ipertesti, ecc....	Personale specializzato 1 Esperto nel campo della comunicazione e grafica Consulenza 1 Esperto nel campo della nutraceutica 1 Esperto marketing
8 - Sperimentazione, testing, disseminazione: si attiverà con un convegno specialistico a livello nazionale e con focus successivi	Sarà organizzato un convegno presso l'Università di Chieti (con relativi crediti ECM) al fine di sensibilizzare gli operatori del mondo medico e accademico sulle procedure e sui risultati del progetto. Successivamente, ulteriori attività di comunicazione e disseminazione saranno svolte presso la sede di Saperi Locali o Sinergie Education.	Personale specializzato 2 Esperti nel campo della formazione 2 Esperto nel campo della comunicazione Spese di comunicazione e disseminazione Venue dell'evento Attrezzature Gettoni di presenza Materiale informativo Conferenza stampa Consulenza 1 Esperto nel campo della nutraceutica
9 - Registrazione del marchio e brevettazione del format (l'intero processo viene registrato con protezione su scala europea)	Studio grafico del marchio e dell'etichetta da associare ai prodotti. Sviluppo del manuale d'uso del marchio Iter di registrazione del marchio e del format derivante dal progetto "SANI" con procedura europea di registrazione.	Personale specializzato 1 Esperto nella realizzazione grafica del marchio Consulenza 1 Esperto nell'iter di registrazione del marchio e del brevetto (proprietà industriale) e spese di registrazione

Nome attività

Descrivere brevemente le attività da svolgere

Elencare le risorse necessarie:

- Materiali: uffici, laboratori, attrezzature, ecc.
- Personale specializzato, Know How, ecc.
- Immateriali: brevetti, collaborazioni ecc.

B.4 - Efficacia del progetto. Ripercussioni territoriali.

Il contesto generale e lo scenario complessivo

L'area tecnologica Agrifood ha un peso molto rilevante in Regione Abruzzo in termini di addetti e grandi imprese, nonché un forte presidio scientifico e tecnologico, dovuto alla presenza di numerosi centri di ricerca pubblici e, più specificamente, alla performance della ricerca universitaria nel settore scientifico disciplinare delle scienze dell'alimentazione e delle tecnologie del settore agroalimentare.

Tuttavia, a fronte di una performance di innovazione mediamente rilevante in rapporto a quella manifestata dalle altre aree tecnologiche, l'Agrifood ha una capacità di crescita che, comparata con quella di altri settori, manifesta margini di miglioramento, in particolare nel settore dei cibi della salute. Settore su cui, in particolare, sia l'Università degli Studi di Chieti-Pescara e Saperi Locali, e sulla salute (Sinergie Education), in generale, stanno investendo risorse negli ultimi anni.

Infatti, tutti e tre i soggetti proponenti si qualificano, rispetto al tema proposto, poiché, a vario titolo, si tratta di soggetti attivi ed operanti nel settore della salute, con una forte propensione allo sviluppo e alla crescita imprenditoriale nei confronti del mercato di riferimento.

Elemento importante e centrale del progetto sono le conoscenze sviluppate nell'individuazione, studio degli effetti sullo sviluppo cellulare e in campo sperimentale-applicativo di taluni nutraceutici presenti ed addizionati su alcuni prodotti agroalimentari, portate avanti in questi ultimi anni dal Centro Scienze dell'Invecchiamento e Medicina Traslazionale dell'Università di Chieti-Pescara.

La medicina traslazionale (TM o MT) è una branca interdisciplinare del campo biomedico supportata da tre colonne "benchside, bedside and community" ossia dal laboratorio, al letto del paziente, al dialogo con la comunità. L'obiettivo della medicina traslazionale è di combinare discipline, risorse, competenze e tecniche per promuovere miglioramenti nella prevenzione, nella diagnosi e nelle terapie. Dunque la MT è una scienza spiccatamente interdisciplinare, il cui



obiettivo è di integrare studi ed esperienze di varia natura in modo da offrire soluzioni in grado di migliorare prognosi, prevenzione, screening e terapie del paziente, e in generale le politiche della salute. La medicina traslazionale è una disciplina in rapida crescita all'interno della ricerca biomedica e mira a velocizzare la scoperta di nuove terapie e strumenti diagnostici usando un approccio multidisciplinare e altamente collaborativo. Nella salute pubblica la medicina traslazionale si focalizza sull'assicurare che strategie comprovate per il trattamento e la prevenzione di malattie vengano conosciute e implementate dalla comunità.

Tale punto di partenza consente al progetto SANI di portare a sistema e capitalizzare procedure e protocolli, singolarmente maturi ma fino ad oggi non chiamati ad operare all'unisono verso un unico obiettivo (nel nostro caso, quello di progetto).

Dando uno sguardo allo **scenario complessivo** nell'ambito del quale il progetto SANI si inserisce vediamo che, nel **2014**, il mercato italiano (iper e supermercati, farmacie e parafarmacie) ha prodotto circa **1.324 milioni di Euro di fatturato** attraverso la vendita di prodotti indicati per diete indirizzate verso determinati patologie e/o necessità nutrizionali, mentre, la **popolazione italiana affetta da intolleranze e/o allergie alimentari equivale a circa a 6.805.000**.

Si tratta di circa il 10% della popolazione italiana e di un mercato in crescita. A tale crescita, sono interessati anche coloro che, pur non affetti da intolleranze e/o allergie alimentari, sono influenzati o semplicemente interessati a consumare prodotti alimentari sani o a scarso contenuto di allergeni.

FATTURATO 2014 (MLN EURO) DELLA SPESA IN IPER, SUPER, FARMACIE, PARAFARMACIE



FONTE: REF RICERCHE SU DATI NEILSEN, TRATTO DA COOP RAPPORTO CONSUMI E DISTRIBUZIONE 2014

STIMA POPOLAZIONE (IN ITALIA) AFFETTA DA ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI



FONTE: STIME DEL MINISTERO DELLA SALUTE E NEILSEN

Fonte: <http://www.worldallergenfood.com/dati-statistici/>

Invece, altro interessante scenario è quello rappresentato dalla **popolazione affetta da obesità** (obesità infantile e obesità in età adulta e obesità in età anziana).

Secondo il rapporto Osservasalute 2016 (<http://www.osservatoriosullasalute.it/rapporto-osservasalute> - dati su risultati dell'Indagine Multiscopo dell'Istat "Aspetti della vita quotidiana" emerge che, in Italia), nel 2015, **più di un terzo della popolazione adulta italiana (35,3%) è in sovrappeso, mentre una persona su dieci è obesa (9,8%); complessivamente, il 45,1% dei soggetti di età ≥18 anni è in eccesso ponderale.**

Come negli anni precedenti, le differenze sul territorio confermano un gap Nord-Sud in cui le Regioni meridionali presentano la prevalenza più alta di persone maggiorenni obese (Molise 14,1%, **Abruzzo 12,7%** e Puglia 12,3%) e in sovrappeso (Basilicata 39,9%, Campania 39,3% e Sicilia 38,7%) rispetto a quelle settentrionali (obese: PA di Bolzano 7,8% e Lombardia 8,7%; sovrappeso: PA di Trento 27,1% e Valle d'Aosta 30,4%).

La percentuale di popolazione in eccesso ponderale cresce all'aumentare dell'età e, in particolare, il sovrappeso passa dal 14% della fascia di età 18-24 anni al 46% tra i 65-74 anni, mentre l'obesità passa, dal 2,3% al 15,3% per le stesse fasce di età. Inoltre, la condizione di eccesso ponderale è più diffusa tra gli uomini rispetto alle donne (sovrappeso: 44% vs 27,3%; obesità: 10,8% vs 9%).



Mentre, secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), i **Disturbi del Comportamento Alimentare (DCA)** – l'Anoressia Nervosa (AN) e la Bulimia Nervosa (BN) in particolare – rappresentano una delle più frequenti cause di disabilità nei giovani dei paesi occidentali e, quindi, sono stati inclusi tra le priorità relative alla tutela della salute mentale (Ministero della salute Italiano, 2013) in quanto problema di salute pubblica in costante crescita nei paesi industrializzati e non.

Nei primi, la prevalenza di anoressia nervosa, bulimia nervosa e altri disturbi del comportamento alimentare più o meno aspecifici si segnala – tra gli adolescenti e le donne adulte – intorno allo 0.5-1% per AN e all'1-3% per BN, mentre le forme subcliniche caratterizzate da una minore gravità del quadro sembrano colpire mediamente il 6-10% dei soggetti di sesso femminile. In adolescenza, il rapporto maschi/femmine per AN è 1-9/10. In Italia, le donne con anoressia sarebbero circa 25.000, mentre quelle con bulimia circa 100.000.

Obesità e disturbi del comportamento alimentare hanno sempre effetti devastanti sulla salute psicofisica e sulla qualità di vita di chi ne è affetto e, se non trattati tempestivamente, possono diventare una condizione permanente (cronicizzazione) o, nei casi più gravi, portare alla morte.

Il tasso di mortalità per l'anoressia nervosa supera infatti il 10% collocandosi come la malattia psichiatrica a tasso di mortalità più elevato; i disturbi del comportamento alimentare rappresentano la seconda causa di morte nella popolazione femminile in adolescenza, dopo gli incidenti stradali.

Dal punto di vista strettamente clinico, se adeguatamente trattati, questi disturbi possono risolversi nell'arco di alcuni anni (in media 3/4) conducendo, nel 70-80% dei casi, a una guarigione stabile con o senza sintomi residui sotto-soglia.

Molti studiosi (Agras, Walsh, Fairburn, 2000; Eisler, Simic, Russell, Dare, 2007; Shapiro, Berkman, Brownley, 2007), suggeriscono, in questi casi, di intervenire con trattamenti che richiedono sempre l'integrazione di varie competenze: psichiatri, psicologi, nutrizionisti, medici di medicina generale, internisti, pediatri, geriatri, neuropsichiatri infantili.

In particolare, di intervenire sul versante psichiatrico-psicologico e sul versante nutrizionale, coinvolgendo anche i familiari del soggetto interessato.

Inoltre, è essenziale, promuovere stabilmente la sensibilizzazione dei medici di medicina generale e quella di pazienti, famiglie, insegnanti e opinione pubblica, anche implementando la creazione di sportelli di consulenza (Favaro, Santonastaso, 2002) e di **luoghi di cultura alimentare e stili di vita corretti** (aspetto, quest'ultimo, di interesse ed impatto specifico del progetto SANI).

Descrizione degli aspetti più significativi, sotto il profilo tecnologico e con particolare riferimento allo sviluppo del settore che caratterizzano la validità del progetto

A livello nazionale, diverse sono le iniziative che rappresentano un punto significativo, sotto il profilo tecnologico, di partenza per il progetto SANI in riferimento allo sviluppo del settore di interesse.

Si tratta di **“best practises”** basate sull'esaltazione e miglioramento delle qualità nei prodotti agroalimentari del territorio per incrementarne le vendite e il loro consumo informato e consapevole.

Per quanto riguarda il **miglioramento delle qualità nutraceutiche in modo naturale su un alimento**, di seguito, a mero esempio, si riporta il progetto “L'uovo e la canapa”. Si tratta dell'iniziativa posta in essere dall'azienda agro-zootecnica biologica Silvia O. di Masse D'Albe (AQ), giovane azienda (maggio 2014) specializzata nell'allevamento di polli per la produzione di uova arricchite in modo naturale di Omega-3 ed Omega-6, attraverso l'aggiunta di semi di canapa al mangime delle galline. Il progetto è partito da basi scientifiche (fra tutte, vedi lo studio condotto dai ricercatori Ingrid Halle e Friedrich Schöne “Influence of rapeseed cake, linseed cake and hemp seed cake on laying performance of hens and fatty acid composition of egg yolk”, pubblicato su <https://link.springer.com/article/10.1007/s00003-013-0822-3>), dove si era notato un aumento degli acidi grassi polinsaturi in misura di 1:3 rispetto alle uova provenienti da galline alimentate con mangimi “normali”, rendendo così le uova non solamente più leggere a livello di consistenza, digeribilità e sapore, ma migliorate dal punto di vista della qualità del colesterolo naturalmente presente nel tuorlo (nonostante le uova siano un'ottima fonte di **proteine**, che sono distribuite più o meno equamente nel tuorlo e nell'albume, molte persone sono spaventate dall'elevato contenuto in **grassi e colesterolo**, contenuti esclusivamente nel tuorlo). Questo risultato è stato ottenuto facendo un esperimento durato 6 mesi, in collaborazione con l'Istituto



Zooprofilattico di Teramo, nel quale sono state analizzate le uova di 3 gruppi di galline. Le galline erano alimentate rispettivamente con semi di canapa (con livelli di THC inferiori allo 0,2%), semi di lino e cereali di ogni tipo. Alla fine del periodo stabilito, è risultato che, non solo le uova delle galline alimentate a semi di canapa erano più grandi e pesanti delle altre, ma erano anche molto più ricche di grassi Omega-3 e Omega-6. Le analisi sono state ripetute dal Consorzio di Ricerche Applicate alla Biotecnologia di Avezzano (AQ) - CRAB, laboratorio di analisi e ricerca sugli alimenti, a un anno e mezzo di distanza e i risultati ottenuti coincidevano. La conclusione è che aggiungendo quotidianamente dal 15% in su di semi di canapa all'alimentazione delle galline (mangime composto da grano turco, crusca e cereali vari, tutti di provenienza locale e biologica), le uova risultano più grandi, più ricche in acidi grassi polinsaturi e sostanze nutritive, più leggere e più digeribili. Anche in gastronomia rispondono a tutte le esigenze delle uova normali. Grazie all'utilizzo dei semi di canapa, le uova così ottenute, nonostante l'assoluta assenza di additivi, sono da considerarsi XL (uguale o superiore a 73 grammi), quindi con un ottimo risultato in termini di qualità e posizionamento sul mercato. Infine, per assicurare che l'allevamento si mantenga all'interno degli standard di produzione biologica, il mangime viene anche arricchito periodicamente con aglio, cipolla e/o peperoncino, zenzero e curcuma, tutte spezie che hanno un potere disinfettante e antiparassitario (sia per parassiti interni che esterni) e allo stesso tempo aiutano a mantenere la produzione di uova anche nei mesi freddi, senza ricorrere all'uso di antibiotici ed estrogeni, grazie al fatto di aumentare la circolazione del sangue e quindi mantenere una temperatura corporea giusta.

Per quanto riguarda l'**esaltazione delle qualità nutraceutiche contenute naturalmente su un alimento** come strumento di informazione e di posizionamento sul mercato, di seguito, a mero esempio, si riporta:

- a) Azienda Agricola "La Selvotta" di Vasto (Azienda dei F.lli Sputore, nota e pluripremiata a livello regionale, nazionale ed internazionale), la quale, tra le qualità nutrizionali che qualificano la produzione dei suoi oli mono-varietali, da evidenza della quantità in mg. di Perossidi e di Polifenoli, contenuti in un kg. di prodotto (fra tutti, vedesi: http://www.laselvotta.it/it/prodotti/_olio/monovarietale_i77). Esempio, quantomeno unico, nel campo degli oli extra-vergine di oliva nel fornire al consumatore un'informazione certa su cosa vuol dire "qualità" nutraceutica di un prodotto.
- b) Azienda Agricola "La Chiona" di Spello (Azienda condotta dalla farmacista Dr.ssa Paola Conedera) che lavora da anni sul miglioramento della qualità nutraceutica dell'orzo mondo, prodotto già naturalmente ricco di β -glucani (vedesi, <http://www.lachiona.it/news/i-cereali-e-i-legumi-nel-controllo-del-colesterolo/>), polisaccaridi (fibre vegetali solubili) che interferiscono con l'**assorbimento del colesterolo** nello stesso modo dei fitosteroli ma in più, alcuni dei loro metaboliti, inibiscono a livello epatico la sintesi del colesterolo endogeno con un meccanismo efficace ma ancora in fase di studio. I β -glucani si ottengono da culture di alcuni ceppi di **lieviti e dal tegumento esterno dei cereali**, tra questi ultimi l'**orzo mondo**, una varietà particolare che esce "nuda" dalla spiga, e che è quella a maggiore contenuto di β -glucani: circa il 4%. Per questo motivo estratti o sfarinati di orzo mondo vengono molto usati nel confezionamento di prodotti da forno o pasta denominati alimenti funzionali che, per definizione della Comunità Europea, **favoriscono lo stato di salute e migliorano le capacità fisiche e mentali di un individuo**.

Per quanto riguarda, invece, l'**individuazione ed uso di un marchio volontario** che veicoli verso il consumatore informazioni centrate su qualità etiche, di filiera controllata che permettono un acquisto consapevole e sulle qualità organolettiche e nutraceutiche contenute naturalmente sugli alimenti, di seguito, a mero esempio, si riporta il progetto del Consorzio "Coralis" (Milano), denominato "Etichetto" (vedi, <http://www.consorziocoralis.it/srv/etichetto/>).



Attraverso questo progetto, che nel concreto è presente sul mercato attraverso mini-market affiliati, Cash-Carry e centri di distribuzione sparsi su tutto il territorio italiano ma non sul web con una piattaforma di e-commerce, il Consorzio Coralis ha selezionato in tutta Italia alcuni produttori e prodotti che possono "raccontare" le loro qualità fregiandosi del label Etichetto, la prima super, clear e social label pensata da un consorzio di distributori, che non sminuisce il ruolo dei produttori ma ne esalta le caratteristiche reali, in termini di:

1. clear label: un'etichetta trasparente, esaustiva, facile da leggere e ricca di informazioni;
2. social label: un'etichetta al servizio delle persone che sanno esattamente cosa comprano e sono in grado di risalire tutta la filiera.

Infine, per quanto riguarda **iniziative nate sul web e centrate sulla sensibilizzazione e sull'orientamento ad un corretto stile alimentare**, tra tutte si segnala quella del portale <http://sapermangiare.mobi/> dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.



Si tratta di un data base dove, l'utente, una volta registratosi, inserisce i dati settimanali del suo stile alimentare e di vita (questa operazione va fatta tutte le settimane), affinché possa essere indirizzato da un "personal trainer" speciale (motore di ricerca intelligente) a seguire determinati regimi alimentari.

MANGIOMEGLIO
Ti serve un Personal Trainer? Ecco qui.

Vuoi mangiare meglio? Vuoi una vita più sana? Fatti seguire da un "personal trainer" speciale.

SETTIMANA dal 09/06 al 15/06

	COLAZIONE	SPUNTINO	PRANZO	MERENDA	CENA
VENERDI' 09/06/2017	Non compilato	Non compilato	Non compilato	Non compilato	Non compilato
SABATO 10/06/2017					
DOMENICA 11/06/2017					
LUNEDI' 12/06/2017					
MARTEDI' 13/06/2017					
MERCOLEDI' 14/06/2017					
GIOVEDI' 15/06/2017					

Per ottenere il report devi compilare tutti i pasti di ogni giorno della settimana. Se hai saltato un pasto, seleziona "Non ho mangiato né bevuto nulla" nella finestra di inserimento.

COME FUNZIONA

MangioMeglio è un vero "personal trainer" che ti aiuterà a trovare l'alimentazione e lo stile di vita che fanno per te.

Per prima cosa, compila la SCHEMA DI AUTOVALUTAZIONE. Una volta completata l'iscrizione, potrai accedere al tuo profilo e inserire nella tua Tabella Alimentare ciò che mangi ogni giorno. Dopo una settimana, MangioMeglio ti invierà un messaggio per dirti se tuo regime alimentare è compatibile o meno con il tuo stile di vita. Se qualcosa non va, ti suggerirà anche come cambiare le tue abitudini o come mantenere nel tempo il nuovo equilibrio raggiunto.

Puoi usare MangioMeglio per tutto il tempo che vuoi, fino a quando non avrai imparato a cavartela da solo. **Attenzione!** Per ricevere un messaggio devi completare la tabella inserendo i dati per un minimo di 7 giorni consecutivi.

MangioMeglio è un servizio gratuito offerto dal CRA-NUT.

I gruppi di alimenti

Linee guida in video

Mentre, come esperienza da rifiutare (*worst-practise*), si cita l'iniziativa inglese di apporre dei label nutrizionali anche sui prodotti agro-alimentari tipici, a forma di semaforo (vedi, http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2013/12/30/etichette-a-semaforo-sono-davvero-utili/?refresh_ce-cp).



Andando controcorrente rispetto alla UE, la Gran Bretagna si è espressa diversamente.

Con legge, ha introdotto un label a forma di semaforo, verde, giallo e rosso (in inglese, *traffic light labeling*), adottato al posto della tabella nutrizionale presente, obbligatoriamente, sui prodotti alimentari, così da sostituire con tre colori



tutte quelle parole e sigle spesso incomprensibili alla media del consumatore. E siccome ci sono elementi che fanno più male di altri, l'etichetta semaforica si concentra su questi: sale, zucchero, grassi, con la speranza che diabetici, cardiopatici e obesi si fermano davanti al semaforo rosso (il paradosso è che, ad esempio l'olio extra-vergine di oliva prodotto dall'A.A. "La Selvotta" – visto sopra –, naturalmente molto ricco di perossidi e polifenoli indicati per una dieta sana ed amica della salute del cuore e dell'apparato circolatorio, d'un tratto, poiché ricco di grassi, viene etichettato con il "rosso", ovvero, come prodotto non indicato per diete a basso contenuto di grassi, tra cui anche quelle persone che dovrebbero invece assumere quest'olio per ridurre il rischio di cardiopatie dovuto ad una dieta squilibrata e non consona a quella persona.

Di orientamento diverso, invece, è l'Italia. Il CRA, Consiglio per la Sperimentazione in Agricoltura del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ha recentemente (2013) pubblicato un manuale intitolato "Le etichette alimentari, guida alla lettura" (vedi, <http://www.crea.gov.it/806/>, http://sito.entecra.it/portale/public/documenti/etichette_nutrizionali_on-line.pdf?lingua=IT, http://sito.entecra.it/portale/public/documenti/le_etichette_alimentari_guida_alla_lettura.pdf). Obiettivo del CRA è stato quello di rendere con un linguaggio semplice ed immediato che favorisca la conoscenza e l'interpretazione le etichette alimentari, obbligatorie dal 2014 su molti alimenti e dal 2017 su tutti. Lo studio deve essere considerato come una guida informativa ed educativa per una sicurezza alimentare, partendo dalla trasparenza delle etichette che sono l'unico strumento che il consumatore possiede per potere scegliere con ocularità. Le etichette alimentari dovrebbero permettere al consumatore di orientare le proprie scelte tra gli affollatissimi scaffali dei supermercati: saperle leggere ed interpretare rappresenta un atto di responsabilità finalizzato al benessere in quanto aiutano ad impostare una sana alimentazione fornendo informazioni sulle reali caratteristiche del prodotto e sulla sua qualità, anche in rapporto con il prezzo. Il consumatore deve riconoscere subito l'alimento e capire quindi cosa deve cercare nel prodotto che acquista; potrà così essere informato su ciò che è scritto in etichetta in riferimento all'origine del prodotto, alla sua denominazione, all'importanza dei pesi dichiarati, agli ingredienti riportati, alla simbologia apposta, ma anche sulle caratteristiche nutrizionali dei prodotti, sui claims di salute, e su quanto altro potrà renderlo veramente consapevole.

Validità economica, con particolare riferimento all'impatto previsto sulle prospettive territoriali

Per quanto riguarda la validità economica, il progetto SANI rappresenta sicuramente un'opportunità di sviluppo non solo per i partner, direttamente coinvolti nel progetto, ma anche per le imprese agricole che hanno espresso interesse a partecipare e per tutto il resto del settore agro-alimentare (produttori e distributori), interessati ad investire ed innovarsi (prodotti e processi) verso la nuova frontiera del consumo informato e consapevole sotto il punto di vista della salute e della corretta dieta alimentare, secondo stili, rischi e propensioni personali.

Il progetto non si presenta, a differenza di altre iniziative del passato, come "sperimentale" ma, piuttosto, come naturale sviluppo del processo imprenditoriale avviato da Saperi Locali come nuova realtà locale specializzata sul commercio di prodotti agro-alimentari funzionali alla salute e alla corretta alimentazione.

Il successo del progetto porterà, inevitabilmente, ad effetti emulativi da parte di altre imprese distributrici già presenti sul mercato, con un impatto positivo verso il settore. Infatti, in questo modo, crescerà il target dei consumatori attenti alla corretta alimentazione, abbassando notevolmente i prezzi al consumo, oggi importanti, con i quali vengono venduti i prodotti agro-alimentari sani.

In conclusione, la validità economica del progetto è multi-direzionata con prevedibili prospettive, in primo luogo, per il territorio regionale (imprese agricole, distributori locali, consumatori) direttamente coinvolto nel progetto.

Adeguatezza tra i soggetti coinvolti e i risultati attesi dal progetto, nonché le potenziali ricadute sul sistema produttivo locale e gli impatti attesi

Questi effetti sono verosimili e garantiti dal fatto che i partner di progetto sono, rispettivamente, delle realtà concrete presenti ed operativi sul territorio di riferimento, con risultati tangibili e misurabili nel corso degli ultimi anni. Questo è soprattutto vero per le attività di ricerca del CeSI-MeT dell'Università degli Studi di Chieti-Pescara e per Sinergie Education. Mentre, per Saperi Locali, trattandosi di una giovane realtà imprenditoriale sarà interessante valutare la prospettiva di sviluppo ed affermazione sul mercato di riferimento e la sua propensione a coinvolgere in questo processo un crescente numero di produttori agroalimentari locali per accrescere la gamma di prodotti naturalmente ricchi di qualità nutraceutiche offerti nei suoi punti vendita diffusi sul territorio regionale e nazionale e sulla piattaforma di e-commerce.

L'impatto sulla crescita occupazionale del progetto è dato direttamente dallo sviluppo imprenditoriale che Saperi Locali sarà in grado di cogliere dagli effetti del progetto e dalle imprese agricole coinvolte che, grazie alla crescita di prospettiva



di mercato, potranno assumere più personale qualificato ed accrescere gli investimenti in innovazione tecnologica per assicurare, costante nel tempo, la qualità nutrizionale del prodotto offerto.

Il progetto, nella sua fase iniziale (finanziata dal corrente bando), si concentrerà solo su alcuni prodotti agro-alimentari come, ad esempio, l'olio extra-vergine d'oliva, la conserva di pomodoro e il formaggio vaccino fermentato e cagliato a crudo. Tuttavia, una volta messa a punto la metodologia più competitiva possibile di analisi e certificazione qualitativa, sarà possibile espandere la certificazione di qualità nutraceutica e di impatto ambientale anche su altre tipologie di agro-alimenti presenti nella produzione regionale abruzzese come, ad esempio, le farine di grani antichi (solina, saragolla, senatore cappelli, rosciola) prive di aflatossine e muffe pericolose per la salute umana, le conserve di frutta senza zuccheri aggiunti (contenuto in fibra alimentare solubile e vitamine), i legumi secchi (presenza di inibitori delle proteasi – BBI), lo yogurt vaccino naturalmente ricco di vitamina K2.

Interessante sotto l'aspetto ambientale è l'impatto prevedibile del progetto verso le aziende agricole interessate. Infatti, il progetto mira non solo ad evidenziare, certificandone le qualità, gli aspetti positivi sulla salute dei prodotti agroalimentari interessati ma a certificare anche l'impronta ecologica (carbon foot-print) di ogni produzione coinvolta. In questo modo, i prodotti interessati saranno certificati sotto la duplice veste: salutare-ambientale; al fine di accrescere la consapevolezza e le certezze del consumatore sulle reali qualità del prodotto acquistato in termini etico-ambientali e socio-sanitari.

Uno degli aspetti rilevanti del progetto è la diffusione dei suoi risultati. Questa, assicurata da Sinergie Education, sarà multidirezionale:

- a) verso le imprese agricole interessate a collaborare con il progetto: informazione e disseminazione degli obiettivi del progetto attraverso il coinvolgimento diretto delle imprese e/o delle loro rappresentanze categoriali;
- b) verso le professioni mediche e para-mediche riconosciute dall'ordinamento vigente: progettazione e sviluppo di corsi di aggiornamento professionale ECM;
- c) verso la popolazione dei ricercatori scientifici: organizzazione di un convegno nazionale mirato;
- d) verso la popolazione dei consumatori: attraverso lo sviluppo di un marchio, di un concept e di una brand-identity;
- e) verso la popolazione degli influencer: coinvolgimento di Associazioni e ONG impegnate nel settore della salute e nella promozione dell'agro-alimentazione di qualità (ad esempio, i GAL).

L'intero processo di certificazione volontaria di qualità alimentare ed ambientale sarà protetto tramite il deposito di uno o più marchi e brevetti, per assicurarne il corretto uso da parte dei licenziatari, ovvero l'uso fraudolento ovvero volgarizzato da parte di chicchessia.

La Governance del progetto nonché modalità e strumenti di gestione e controllo del progetto

La governance del progetto è organizzata in vari livelli di responsabilità, di impulso, di controllo e valutazione.

I partner, per assicurare il coordinamento scientifico del progetto si avvarranno di un apposito gruppo scientifico, coordinato da un responsabile, così come anche per la parte di gestione tecnico-operativa. Mentre, per la realizzazione delle attività di implementazione saranno individuati sia le risorse interne più adatte a svolgere ciascuna fase, sia la ditta e/o consulente esterno esperto. Allo stesso modo, mentre le attività di monitoraggio e rendicontazione saranno svolte dal personale interno appositamente formato, le attività di controllo e valutazione delle attività saranno svolte da un incaricato esterno indipendente attraverso le tecniche di Project Cycle Management (PCM), Logical Framework Approach (LFA), GOPP (Goal Oriented Project Planning) di ampio uso nei Programmi finanziari comunitari (ad esempio, Linee guida per gli Stati membri sulle verifiche di gestione - Periodo di programmazione 2014-2020).



Figura 2 –Governance del progetto

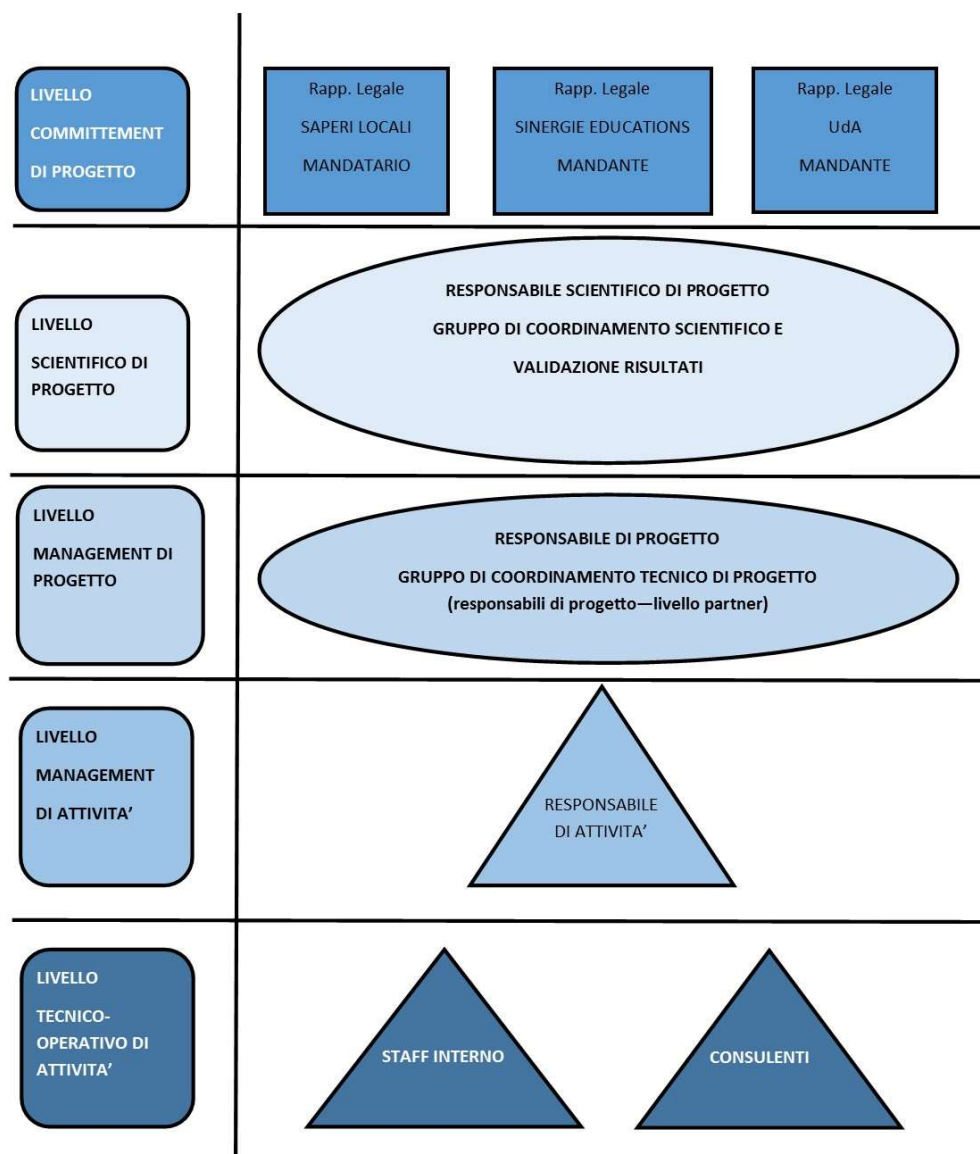




Figura 3 – Project Cycle Management di progetto



Il livello di maturità tecnologica del progetto (TRL 7 – 8 – 9)

Il progetto SANI, rispetto al livello di maturità tecnologica (TRL 7-8-9 secondo la definizione riportata nel documento Technology Readiness Levels, HORIZON 2020 – WORK PROGRAMME 2016- 2017 General Annexes - Commission Decision C(2016)4614 del 25/07/2016 della Commissione Europea) si posiziona nel modo seguente:

Livello di TRL	Descrizione	Posizionamento del progetto SANI
TRL 7	system prototype demonstration in operational environment	Ciascun partner del progetto SANI ha avuto modo di sviluppare le proprie conoscenze sulle rispettive attività su cui è chiamato a contribuire ed operare, attraverso azioni concrete e sperimentazioni già sviluppate e messe a punto in ambiente operativo
TRL 8	system complete and qualified	Il progetto SANI mette insieme conoscenze e soluzioni tecnologiche mature nei loro settori di riferimento ma al servizio di uno scopo trasversale comune di incrementare il mercato di riferimento per i prodotti agroalimentari naturalmente ricchi di qualità nutraceutiche
TRL 9	actual system proven in operational environment (competitive manufacturing in the case of key enabling technologies; or in space)	Nel settore alimentare (produzione e distribuzione) sono già presenti molti prodotti specifici (integratori), ovvero, artificialmente arricchiti di qualità nutraceutiche (alimenti migliorati) dall'industria di trasformazione. Il progetto mira, invece, ad individuare e mettere a punto una strategia di standardizzazione e di marketing, che esalti e canalizzi verso il consumatore alimenti agroalimentari naturalmente ricchi di qualità nutraceutiche, in modo da consegnare vantaggi competitivi alle aziende agricole produttrici chiamati ad innovare i loro processi produttivi e di filiera.



Accordi di collaborazione funzionali al progetto

Al fine di poter assicurare il conseguimento degli obiettivi, i risultati e gli impatti attesi dal progetto, ciascun partner si avvarrà di collaborazioni e/o accordi in essere con altri soggetti coinvolti, a vario titolo, dal progetto.

- a) l'Università di Chieti-Pescara "G. D'Annunzio" per contribuire, in modo efficiente ed efficace, agli obiettivi di progetto di sua stretta pertinenza, si avvarrà della collaborazione dei ricercatori, del personale tecnico altamente qualificato, della struttura del CeSI-MeT (Centro Scienze dell'Invecchiamento e Medicina Traslazionale) e della stretta collaborazione con altri centri e laboratori specializzati.
- b) Sinergie Education si avvarrà di accordi e buone relazioni con l'Ordine dei Medici di Pescara e di Chieti.
- c) Saperi Locali collabora con circa 30 imprese produttrici, alcune delle quali localizzate in Abruzzo ed interessate ad un coinvolgimento attivo nel progetto attraverso la fornitura di prodotti e/o la disponibilità a fornire dati di interesse scientifico che consentono di mettere a punto il disciplinare di qualità.

- Introdurre il contesto generale e lo scenario complessivo (settoriale, tecnologico, territoriale e aziendale) in cui si colloca la proposta, con particolare riferimento alla pertinenza esistente tra le metodologie descritte e gli obiettivi del progetto.
- Descrivere gli aspetti più significativi, sotto il profilo tecnologico e con particolare riferimento allo sviluppo del settore che caratterizzano la validità del progetto.
- Descrivere la validità economica, con particolare riferimento all'impatto previsto sulle prospettive territoriali.
- Evidenziare l'adeguatezza tra i soggetti coinvolti e i risultati attesi dal progetto, nonché le potenziali ricadute sul sistema produttivo locale.
- Illustrare la Governance del progetto (strumenti di Management, processo decisionale, schema riunioni, etc.), nonché le modalità e gli strumenti di gestione e controllo del progetto.
- Indicare le ricadute e gli impatti attesi in termini di Know How (conoscenze/competenze/capacità acquisibili attraverso il progetto), di impatto tecnologico (nuovi prodotti, aumento dell'efficienza produttiva, etc.), di impatto sull'andamento economico dei soggetti coinvolti e sul mercato. Descrivere l'impatto atteso sulla filiera e sul territorio, il grado di trasferibilità dei risultati, le eventuali ricadute occupazionali e - ove applicabile - l'impatto sulla sostenibilità ambientale. Aggiungere le modalità di diffusione dei risultati e, laddove possibile, una stima dei possibili brevetti.
- Evidenziare il livello di TRL 7 - 8 - 9 secondo la definizione riportata nel documento Technology Readiness Levels, HORIZON 2020 - WORK PROGRAMME 2016- 2017 General Annexes - Commission Decision C(2016)4614 del 25/07/2016 della Commissione Europea.
- Descrivere la eventuale presenza di accordi di collaborazione con strutture che dispongono di personale altamente qualificato.

B.5 – Descrizione Raggruppamento

Componente	Ruolo	Breve descrizione delle Attività
1 – Saperi Locali srl	LB1 - Mandatario	Individuazione dei prodotti su cui sviluppare l'etichettatura volontaria sui claim di salute. Definire gli accordi di collaborazione con le imprese produttrici locali interessate ad associarsi al progetto. Progettazione e sviluppo dell'ERP per la gestione logistica della supply e delivery chain basata su un ridotto impatto ambientale. Progettazione e sviluppo del portale di e-commerce con CRM e Business Intelligence Toll. Definizione e protezione della metodologia messa a punto e finalizzata allo sviluppo competitivo del settore alimentare dei prodotti sani ed a basso impatto ambientale.
2 – Sinergie Educations srl	PP2 - mandante	Ideazione ed implementazione di un modello di etichettatura volontaria di qualità nutraceutica degli alimenti che, nel rispetto di quanto disciplinato dalla legislazione corrente in materia di claims sulla salute, risulti di facile comprensione per i consumatori. Implementazione e sviluppo del progetto di Comunicazione e gestione attività di Marketing Attivazione della comunicazione attraverso social media (Facebook, Twitter, e LinkedIn per sensibilizzare maggiormente gli adulti e i professionisti di settore). Sensibilizzazione e diffusione dei risultati del progetto sul territorio Regionale: progettazione e gestione di un evento, accreditato ECM, per circa 200 operatori sanitari con rilascio di n°4 crediti sull'aggiornamento professionale.



Componente	Ruolo	Breve descrizione delle Attività
3 – Università G. d’Annunzio CH-PE	PP3 - mandante	<p>Analisi della quantità e qualità dei composti nutraceutici (polifenoli, carotenoidi, vitamina E e K2) presenti nei prodotti alimentari abruzzesi individuati.</p> <p>Valutazione, negli stessi prodotti, dell’assenza di sostanze genotossiche e cancerogene (3-MCPD e 2-MCPD).</p> <p>Valutazione dell’impatto ambientale del ciclo di produzione degli alimenti selezionati mediante LCA (Life Cycle Assessment, analisi del ciclo di vita) e Carbon Footprint (impronta di carbonio).</p>

B.6 - Business plan

Fasi di Attività	Costi	Soggetto responsabile	Tempi
1 – Project Management	€ 8.211,22	Saperi Locali srl	(1-12) 12 mesi
2 – Ricognizione delle conoscenze di scenario: normative, scientifiche e di mercato	€ 5.474,15	Saperi Locali srl	(1) 1 mese
3 - Analisi chimiche, fisiche e nutraceutiche e/o delle tossine delle categorie merceologiche di riferimento	€ 43.793,18	Università di Chieti	(2-8) 7 mesi
4 - Redazione del modello logico di tutta la catena, dall’individuazione del produttore, al contratto tipo	€ 10.948,30	Saperi Locali srl	(4-9) 6 mesi
5 - Profilatura del consumatore di riferimento	€ 10.948,30	Sinegie Education srl	(5-6) 2 mesi
6 - Progettazione e realizzazione della piattaforma WEB interattiva	€ 23.269,13	Saperi Locali srl	(6-9) 4 mesi
7 - Etichettatura: individuazione degli elementi essenziali sia a livello contenutistico che grafico e redazione dei format	€ 10.948,30	Sinegie Education srl	(4-11) 8 mesi
8 - Sperimentazione, testing, disseminazione: si attiverà con un convegno specialistico a livello nazionale e con focus successivi	€ 9.579,76	Sinegie Education srl	(10-11) 2 mesi
9 - Registrazione del marchio e brevettazione del format (l’intero processo viene registrato con protezione su scala europea)	€ 13.681,35	Saperi Locali srl	(11-12) 2 mesi
TOTALE	€ 136.853,69		

Nome attività

Costi previsti per attività (€)

Tempistica di realizzazione prevista (mesi)



SEZIONE C

PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

C.1 - Piano Finanziario Generale

Da compilarsi a cura dell'Impresa mandataria (o nel caso di raggruppamento costituendo a cura del Soggetto indicato quale mandatario nell'impegno a costituirsi di cui all'allegato III)

Componente	% di partecipazione al Raggruppamento	Investimento (lettere a, b, c e d ex art.8 "Spese Ammissibili" dell'Avviso)					Contributo richiesto	Cofinanziamento privato
		Personale (a)	Strumentazione e Attrezzature (b)	Attivi immateriali e Servizi (c)	Altre spese (d)	Totale (a+b+c+d)		
Saperi locali	37	3.000,00	5.000,00	38.000,00	4.000,00	50.000,00	25.000,00	25.000,00
Università degli Studi di Chieti Pescara	27	18.000,00	7.000,00	7.000,00	5.000,00	37.000,00	18.500,00	18.500,00
Sinergie Education	36	40.415,47	-	1.180,00	8.258,22	49.853,69	24.926,84	24.926,85
TOTALE	100	61.415,47	12.000,00	46.180,00	17.258,22	136.853,69	68.426,84	68.426,85



C.2 Dettaglio spese previste: SAPERI LOCALI srl

Le informazioni richieste nel punto C2 devono essere fornite per l'Impresa mandataria e per ciascuno dei Soggetti mandanti

Profilo del personale impiegato per il progetto (allegare curricula debitamente datati e sottoscritti)

Nominativo	Titolo di studio	Descrizione dettagliata dell'esperienza acquisita (anni)
Francesco Cuddemi	Laurea in Giurisprudenza	Esperto legale e consulente strategico aziendale con formazione tecnica in agraria. Opera da 15 anni, con esperienza diretta e continuativa, nella gestione di progetti ed assistenza tecnico-legale di Programmi finanziati dal FESR ed IPA, gestiti da Amministrazioni Pubbliche Regionali e/o Nazionali. E' socio di Saperi Locali srl.
Paola Renzetti	Laurea in Biologia	Esperta in biologia ambientale. Ha operato in qualità di esperto nel settore della certificazione di qualità ambientale e come docente in educazione ambientale e nella didattica-scientifica nelle scuole medie superiori. E' socio ed Amministratore Unico di Saperi Locali srl
Claudia Conte	Diploma di Liceo in indirizzo linguistico	Opera in qualità di praticante commessa nel punto vendita di Saperi Locali di Pescara sin dal 18/11/2016 (circa un mese dopo l'apertura dello stesso). E' esperta in web-marketing e back-office informatico.

Lettere a, b, c e d ex art.8 "Spese Ammissibili" dell'Avviso

SPESE DI PERSONALE (a)	Spese sostenute esclusivamente per la realizzazione del progetto (€)
Ricercatori	0
Tecnici	800
altro personale ausiliario	2.200 (segreteria operativa)
TOTALE	3.000,00

STRUMENTAZIONE E ATTREZZATURE (b)	Spese sostenute esclusivamente per la realizzazione del progetto (€)
Strumentazione (descrizione dei singoli strumenti)	0
Attrezzature (descrizione delle singole attrezzature): Attrezzatura hardware e software informatici inerente l'ERP e la piattaforma e-commerce/CRM	5.000,00
TOTALE	5.000,00



ATTIVI IMMATERIALI E SERVIZI (c)	Spese sostenute esclusivamente per la realizzazione del progetto (€)
Acquisizione Marchi e Brevetti	12.000,00
Acquisizione diritti di licenza per brevetti	0
Ricerca contrattuale e conoscenze	4.000,00
Servizi di consulenza e servizi equivalenti	18.000,00
Project management	4.000,00
TOTALE	38.000,00

ALTRE SPESE (d)	Spese sostenute esclusivamente per la realizzazione del progetto (€)
Spese generali	450,00
Altri costi di esercizio compresi costi dei materiali, delle forniture e di prodotti analoghi	1.000,00
Spese di disseminazione dei risultati	2.550,00
TOTALE	4.000,00



C.2 Dettaglio spese previste: SINERGIE EDUCATIONS srl

Le informazioni richieste nel punto C2 devono essere fornite per l'Impresa mandataria e per ciascuno dei Soggetti mandanti

Profilo del personale impiegato per il progetto (allegare curricula debitamente datati e sottoscritti)

Nominativo	Titolo di studio	Descrizione dettagliata dell'esperienza acquisita (anni)
Elisa Antonioni	Laurea in Scienze dell'Informazione	<ul style="list-style-type: none"> - Dal 2000 ad oggi Amministratore Unico e Direttore di Sinergie Education. Attività di: - Direzione e Coordinamento, Progettazione e Rapporti commerciali per aziende Private e Pubblica Amministrazione - Gestione relazioni con le imprese, le istituzioni e gli attori locali - Direzione e Responsabile di progettazione Area ECM - Dal 1997 al 2000 LASER Servizi S.r.l.: Sviluppo sistemi informativi e Formazione Informatica
Marianna Belfatto	Laurea in Economia e Commercio	<ul style="list-style-type: none"> - Dal 2006 ad oggi in Sinergie Education: Responsabile Qualità, Progettazione e Coordinamento progetti per aziende Private e Pubblica Amministrazione, Gestione relazioni, Referente per le attività ECM, Docente di Informatica - Da Settembre 2004 ad Aprile 2006 presso la società Artemis s.r.l.: Responsabile della gestione delle attività del Learning Point, attività di docenza, Attività di consulenza per la progettazione di corsi e-learning - Dal Gennaio 2001 all'Agosto 2004, presso la società Consul Service s.a.s.: Progettazione del business plan di nuove imprese, Assistenza nelle attività di docenza e tutoraggio
Andrea Mariotti	Diploma Geometra	<ul style="list-style-type: none"> - Dal 2010 ad oggi in Sinergie: Responsabile Informatico, Responsabile Comunicazione Digitale e Grafico per Sinergie - Dal 2001 ad oggi in Sinergie: Docente Esperto di informatica per attività formativa: Web Design e Web Marketing, applicativi della suite MS Office presso Aziende ed Enti Pubblici; Responsabile Informatico Area ECM - Dal 1999 al 2006 libero professionista: Tecnico informatico, Interventi tecnici presso aziende ed enti per assistenza alle infrastrutture informatiche
Luana Valentini	Diploma Ragioniere Perito Commerciale	<ul style="list-style-type: none"> - Dal 2004 ad oggi in Sinergie: Responsabile Segreteria Operativa e Funzione Tutoring; Responsabile Processo Erogazione dei Servizi Formativi; Responsabile Formazione ECM (Educazione Continua In Medicina) - Dal settembre 2003 al marzo 2004: attività di segreteria ed amministrazione presso aziende private



Nominativo	Titolo di studio	Descrizione dettagliata dell'esperienza acquisita (anni)
Gloria Ferro	Laurea in lingue straniere per l'impresa e la cooperazione internazionale	-Da Gennaio 2012 ad oggi: Gestione front-office, Attività di segreteria, archiviazione dei documenti dei corsi, accoglienza clienti, gestione aule. Attività di segreteria per attività ECM - Da Giugno 2011 a Giugno 2012: AIDP Abruzzo e Molise Segreteria generale
Valeria Ciccarelli	Diploma Ragioniere Perito Commerciale	- Dal Febb. 2005 ad oggi in Sinergie Education: Segreteria Generale, Responsabile Amministrativa, Attività di rendicontazione - Dal 1999 al 2004: Paolo Ciccarelli Pacitex Srl: Consulente amministrativa

Lettere a, b, c e d ex art.8 "Spese Ammissibili" dell'Avviso

SPESE DI PERSONALE (a)	Spese sostenute esclusivamente per la realizzazione del progetto (€)
Ricercatori	
Tecnici	€ 8.000,00 Responsabile e Direzione del Progetto € 11.082,30 Responsabile Sviluppo Modello di Etichettatura € 9.847,40 Responsabile IT e Comunicazione e Marketing € 7.566,87 Responsabile ECM e segreteria ECM € 1.418,90 Responsabile Amministrativa
altro personale ausiliario	€ 2.500,00 Segreteria operativa
TOTALE	40.415,47

STRUMENTAZIONE E ATTREZZATURE (b)	Spese sostenute esclusivamente per la realizzazione del progetto (€)
Strumentazione (descrizione dei singoli strumenti)	
Attrezzature (descrizione delle singole attrezzature)	
TOTALE	

ATTIVI IMMATERIALI E SERVIZI (c)	Spese sostenute esclusivamente per la realizzazione del progetto (€)
Acquisizione Brevetti	
Acquisizione diritti di licenza per brevetti	
Ricerca contrattuale e conoscenze	
Servizi di consulenza e servizi equivalenti	€ 1.180,00
Project management	
TOTALE	€ 1.180,00



ALTRE SPESE (d)	Spese sostenute esclusivamente per la realizzazione del progetto (€)
Spese generali	€ 258,22 (tassa ECM per accreditamento evento)
Altri costi di esercizio compresi costi dei materiali, delle forniture e di prodotti analoghi	€ 5.000,00
Spese di disseminazione dei risultati	€ 3.000,00 (stampe brochure, pieghevoli,...)
TOTALE	€ 8.258,22



C.2 Dettaglio spese previste: Università G. d'Annunzio CH-PE

Le informazioni richieste nel punto C2 devono essere fornite per l'Impresa mandataria e per ciascuno dei Soggetti mandanti

Profilo del personale impiegato per il progetto (allegare curricula debitamente datati e sottoscritti)

Nominativo	Titolo di studio	Descrizione dettagliata dell'esperienza acquisita (anni)
Assunta Pandolfi	PhD Fisiopatologia del Metabolismo, Laurea in Scienze Biologiche	Dal 1988 si occupa della caratterizzazione delle basi cellulari dell'aterosclerosi. In particolare negli ultimi dieci anni l'attenzione è stata rivolta allo studio dei meccanismi vascolari protettivi esercitati da molecole di interesse nutrizionale quali i carotenoidi, la Vitamine K e la Centella asiatica. E' referee di numerose riviste internazionali del settore e coordinatore di progetti MIPAF sul ruolo dei carotenoidi nella salute dell'uomo. La traslationalità delle linee di ricerca svolte è attestata da un brevetto depositato sull'uso della Centella A. come anti-infiamm. ed è in corso sulla VitK2.
Piero Del Boccio	Laurea specialistica in Scienze Ambientali	Dal 2001 ad oggi svolge attività di ricerca inerente lo studio di molecole biologiche e di composti naturali di interesse nutraceutico attraverso l'ausilio di tecniche di separazione cromatografica accoppiate a diverse tecnologie di Spettrometria di Massa ad alta risoluzione.
Lucia Tonucci	Laurea quinquennale in Chimica	Dal 1999 ad oggi svolge attività di ricerca lavora in Green Chemistry e la valorizzazione della filiera agroindustriale. Inoltre ha una lunga esperienza con la spettroscopia di risonanza magnetica (NMR multinucleare) in alta risoluzione e allo stato solido e con tecniche gascromatografiche (GC, GC-MS).
Nicola D'Alessandro	Laurea in Chimica	Chimica inorganica ed organica preparativa. Chimica verde e chimica ambientale. Valorizzazione dei sottoprodotti di origine agroindustriale: lignina, glicerolo, sansa, vinacce etc.. Catalisi e fotocatalisi, soprattutto ad indirizzo ambientale. Nanomateriali e nanocatalizzatori da dedicare principalmente alle reazioni di idrogenazione, ossidazione e cross-coupling.
Angelo Cichelli	Laurea in Agraria	Dal 1980 si occupa di analisi di routine ed avanzate su polifenoli, clorofille, aromi e metalli pesanti olio di oliva. Prove tecnologiche in enologia: colore vini, legno, ocratossine, contaminanti vini. Dal 2003 da oggi DELEGATO ITALIANO PRESSO OIV-PARIGI commissione ENOLOGIA e SOSTENIBILITA (CARBON FOOT PRINT). Dal 2008 è in seno al Consiglio Oleicolo Internazionale (C.O.I.) a Madrid nelle Commissioni "rendimenti industriali calcolati" e "bilancio della CO2" nella filiera olivicolo-elaiotecnica. Dal 2011 al 2014 è membro dell'Osservatorio Antifrode DEL MIPAF. Dal 2015 è componente del gruppo di esperti dell'olio di oliva della Commissione Europea (DDG2/C.2/SV/pm(2015)45626).



Unione Europea



Lettere a, b, c e d ex art.8 "Spese Ammissibili" dell'Avviso

SPESE DI PERSONALE (a)	Spese sostenute esclusivamente per la realizzazione del progetto (€)
Ricercatori	18.000,00
Tecnici	0
altro personale ausiliario	0
TOTALE	18.000,00

STRUMENTAZIONE E ATTREZZATURE (b)	Spese sostenute esclusivamente per la realizzazione del progetto (€)
Strumentazione: piccole attrezzature analitiche avanzate per analisi chimiche e biochimiche	2.000,00
Attrezzature: acquisto di reagenti da laboratorio, gas puri per strumentazioni analitiche	5.000,00
TOTALE	7.000,00

ATTIVI IMMATERIALI E SERVIZI (c)	Spese sostenute esclusivamente per la realizzazione del progetto (€)
Acquisizione Brevetti	0
Acquisizione diritti di licenza per brevetti	0
Ricerca contrattuale e conoscenze	0
Servizi di consulenza e servizi equivalenti	5.150,00
Project management	1.850,00
TOTALE	7.000,00

ALTRE SPESE (d)	Spese sostenute esclusivamente per la realizzazione del progetto (€)
Spese generali	500,00
Altri costi di esercizio compresi costi dei materiali, delle forniture e di prodotti analoghi	0
Spese di disseminazione dei risultati	4.500,00
TOTALE	5.000,00

Data, timbro e firma del legale rappresentante

10/06/2017

SAPERI LOCALI S.r.l.
PAOLA RENZETTI
 (L'Amministratore)

Paola Renzetti

(firma resa autentica allegando copia di documento di identità ai sensi dell'art. 38 DPR 445/2000)

Scadenza : 09-09-2020
Diritti : 5,42

AR 9944682

I.P.Z.S. SPA - OFFICINA C.V. - ROMA

REPUBBLICA ITALIANA

COMUNE DI
PESCARA

CARTA D'IDENTITÀ

N° AR 9944682

DI
RENZETTI PAOLA

Cognome RENZETTI

Nome PAOLA

nato il 01-03-1974

(atto n. 375 P.1 S.A. 1974)

a. PESCARA (PE)

Cittadinanza Italiana

Residenza PESCARA (PE)

Via STRADA COLLE RENAZZO 5 i. B

Stato civile CONIUGATA

Professione BIOLOGA

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura 163

Capelli Castani

Occhi Azzurri

Segni particolari N.N.



Firma del titolare Paola Renzetti

PESCARA il 10-09-2010

IL SINDACO

Impronta del dito indice s. DI ORDINE DEL SINDACO
Rag. Diego DI MILO





