



POR FESR Abruzzo 2014 - 2020 - Asse I - Azione 1.1.4

"Sostegno alle attività collaborative di R&S per lo sviluppo di nuove tecnologie sostenibili, di nuovi prodotti e servizi"
(approvata con Determina Regionale n.09/DPG013 del 23/03/2017)

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

Progetto **SANI - Saper NutrIre** codice CUP C75D18000020007

Progetto cofinanziato con il POR FESR Abruzzo 2014-2020

Il progetto SANI mira ad identificare e qualificare le proprietà nutraceutiche e l'impronta ecologica di agroalimenti prodotti da piccole aziende agricole locali con il fine di creare un mercato al consumo specifico di riferimento dei prodotti naturalmente sani. In dettaglio, verranno presi in considerazione gli oli vegetali, le salse di pomodoro ed alcuni formaggi fermentati.

Particolare attenzione verrà posta verso la sostenibilità ambientale promuovendo l'acquisto di prodotti a Km zero, attuando il monitoraggio del singolo prodotto durante il ciclo di produzione e potenziando la sua qualificazione. Inoltre, un impulso alla sostenibilità sociale verrà dato attraverso la cooperazione tra aziende pubbliche e private mediante la realizzazione di eventi la cui finalità sarà quella di portare il consumatore a scegliere cibi sani e non sostituirli con l'uso degli integratori. A tal fine verrà promossa anche una campagna di sensibilizzazione e diffusione delle informazioni attraverso i social media (Facebook, Twitter, LinkedIn) e la realizzazione di un convegno nazionale rivolto ai professionisti del settore.

Tre sono i partner che collaborano nel progetto SANI: Saperi Locali Distribuzione Sostenibile srl (capofila), l'Università degli Studi "Gabriele d'Annunzio" Chieti - Pescara e Sinergie Education srl. Nello specifico L'Università "G. d'Annunzio", attraverso il coordinamento della prof.ssa Pandolfi, si occuperà prevalentemente delle analisi chimico-fisiche, nutraceutiche e delle potenziali tossine presenti nei prodotti di riferimento (in collaborazione con i proff. D'Alessandro, Del Boccio e la dott.ssa Tonucci). Inoltre, al fine di misurare la riduzione dell'inquinamento ambientale, il gruppo del prof. Cichelli analizzerà il ciclo di vita degli stessi prodotti. L'apporto di Saperi Locali verterà soprattutto nel settore *marketing*, cercando di sviluppare un'etichetta parlante per il consumatore ed infine Sinergie Education sarà prevalentemente impegnata nella formazione degli operatori di settore.

Il Progetto SANI è stato selezionato tra numerose proposte progettuali in ambito *Agrifood* e cofinanziato dalla Regione Abruzzo tramite il POR FESR 2014-2020. (Determina Regionale n. 39/DPG013 del 22/12/2017).

