



Muggini, ostriche, vernaccia e formaggi al centro dell'Ilab-food. Il Comune chiama a raccolta le imprese

Venerdì l'incontro di presentazione, adesioni entro il 20 novembre



Il logo del progetto

Mercoledì, 9 novembre 2022

L'Innovation Lab (Ilab-food) di Oristano si presenta alla città. Venerdì prossimo (11 novembre), alle 9.30 all'Hospitalis Sancti Antoni, l'evento di lancio dei progetti di sviluppo e di innovazione per le imprese agroalimentari e della pesca. Il progetto ILab Food Oristano rientra nelle attività della Regione Sardegna, con Sardegna Ricerche, in attuazione della Strategia S3 di cui al POR FESR 2014-2020.



“Sarà l’occasione per presentare il bando per le manifestazioni di interesse dei 4 cluster dedicati al muggine, all’ostrica, al paniere alimentare e al progetto di market place per la vendita e la promozione del paniere dei prodotti agroalimentari dell’Oristanese”, osserva il sindaco Massimiliano Sanna. “Oltre a una presentazione generale dell’Ilab e della rete dei Living lab, con gli esperti del settore si potranno approfondire i temi che hanno accompagnato le scelte strategiche dei settori individuati e il percorso che ne accompagnerà la progettazione e la nascita, fino all’avvio delle attività nei locali dell’ex mensa dello studente a Sa Rodia”.

“La scadenza per la presentazione delle manifestazioni di interesse è il 20 novembre”, aggiunge l’assessora alle Attività produttive Rossana Fozzi. “Entro questa data intendiamo raccogliere le adesioni del primo gruppo di imprese con cui avviare le attività dell’Ilab. Ma anche successivamente ci sarà spazio per chi vorrà partecipare a questo programma, che riteniamo strategico per un territorio come il nostro che ha una specifica vocazione nel settore agroalimentare e ampi margini di crescita che intendiamo percorrere e sfruttare. Per le imprese del settore è una straordinaria occasione da cogliere al volo e l’evento di lancio di venerdì 11 novembre, all’Hospitalis Sancti Antoni, consentirà a tutti di cogliere le opportunità che si aprono con questo progetto”.



**Acquistando un occhiale da sole Polaroid
il secondo meno caro è in OMAGGIO**

ORISTANO

Via Sardegna, 69 - 0783 1930273

CABRAS

Via Tharros, 9 - 0783 395033

RIOLA SARDO

Via Umberto I, 151 - 0783 024960

Il bando per la presentazione delle manifestazioni di interesse riguarda quattro gruppi di piccole e medie imprese che operano nello stesso settore o in settori affini e che, dato un obiettivo condiviso, ideano e sperimentano progetti di sviluppo e di innovazione (cosiddetti cluster): **Progetto Muggine** per l’incremento della produzione di bottarga da animali in cattività; **Progetto Ostrica** per potenziarne la produzione in Sardegna tramite l’utilizzo di nuove attrezzature e sistemi di allevamento innovativi; **Paniere alimentare** per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari attraverso miglioramenti produttivi finalizzati alla commercializzazione, con due linee di attività sulla vernaccia di Oristano e i formaggi freschi; **Progetto marketplace Oristano Food** per la creazione di un marketplace per la vendita e la promozione del paniere dei prodotti agroalimentari dell’Oristanese, comprensivo di un modello operativo logistico distributivo basato su promozione, vendita, gestione dei flussi, magazzino, delivery, assistenza post-vendita.

Il programma

9:30 – Saluti istituzionali e apertura dei lavori: Massimiliano Sanna, sindaco di Oristano; Rossana Fozzi, assessora alle Attività produttive del Comune di Oristano

9:45 – “Presentazione della Rete dei Living Lab – azione 1.3.2 Living lab dell’Asse I del POR

FESR 2014-2020", Sandra Ennas, Sardegna Ricerche

10:00 – "L'Ilab-Food al servizio delle imprese e del territorio", Nando Faedda, vicepresidente della Camera di commercio di Cagliari-Oristano

pausa caffè

10:30 – Presentazione dei progetti cluster avviati

10:30 – "Mugil cephalus: oltre lo sfruttamento della risorsa", Dario Vallainc, Fondazione IMC

10:50 – "Ostricoltura in Sardegna: si può fare di più", Gianni Brundu, Fondazione IMC

11:10 – "Il cluster delle produzioni agroalimentari locali". Francesco Asquer, Consorzio UNO Oristano; Giuseppe Melis – Università di Cagliari, Dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali; Luigi Montanari – Università di Sassari, Dipartimento di Agraria

11:50 – "Ilabfood.shop: il marketplace del progetto Ilab-Food Oristano", Gianni Giugnini, QOBI Digital

12:10 – "Presentazione modello gestionale per l'Ilab-Food di Oristano", Luca Lanini, Sinloc

12:30 – Dibattito finale e chiusura lavori

VOLKSWAGEN T-Roc

con Progetto Valore Volkswagen

da **169 € al mese** e **le prime 3 rate le rimborsiamo noi**

