

ILABFOOD ORISTANO - EVENTO FINALE

Giovedì 28 settembre

Presso Ros'e Mari Farm and Green House
Loc. Pauli Cannedu - Donigala Fenughedu (OR)
ore 09:30 – 16:30

Il 28 settembre si terrà l'**evento finale** del progetto dedicato all'agroalimentare sardo, IlabFood Oristano. Nel corso dell'incontro, che coinvolgerà istituzioni, aziende e ricercatori, verranno presentate le attività svolte e i risultati raggiunti nell'ambito del progetto.

Per poter partecipare all'evento e al *Light Lunch* è necessario [compilare il form a questo link](#).
Il numero di posti è **limitato**.

PROGRAMMA

In apertura, **Sandra Ennas**, Sardegna Ricerche, presenterà la **Rete dei Living Lab** - azione 1.3.2 living lab DELL'ASSE I DEL POR FESR 2014-2020.

Un Living Lab è un'infrastruttura per la **sperimentazione** di nuove tecnologie in condizioni reali in un contesto geografico circoscritto e in un arco di tempo limitato, con l'obiettivo di testarne la realizzabilità e il grado di utilità per gli utenti finali (cittadini, imprese, etc.).

A seguire, **Paola Pinna** e **Stefano Cadoni**, Settore Sviluppo del Territorio del Comune di Oristano, racconteranno gli obiettivi e i risultati del progetto ILAB.

Verranno inoltre illustrate le attività svolte nell'ambito della partnership con **Nilufer Food Lab** (Turchia), progetto Fusilli H2020, e i **risultati raggiunti dai 5 cluster** del progetto.

CLUSTER 1 – MUGGINE. Incrementare la produzione di bottarga da animali in cattività: è stato questo l'obiettivo del Cluster. I ricercatori della Fondazione IMC hanno lavorato per programmare la riproduzione del muggine allevato e ottenere quindi delle uova vitali fuori dal periodo riproduttivo. I risultati della sperimentazione verranno illustrati da **Stefano Carboni**, Fondazione IMC.

CLUSTER 2 – OSTRICHE. Il Cluster ha avuto l'obiettivo di potenziare la produzione di ostriche in Sardegna con nuove attrezzature e sistemi di allevamento innovativi. Sono stati individuati nuovi siti per l'allevamento di ostriche: i semi di ostrica – di 2 tipologie distinte - sono stati depositati in 2 siti marini (Golfo di Oristano e Golfo di Olbia) e in 2 lagune costiere (stagno di San Teodoro e laguna di Nora). I risultati della sperimentazione verranno illustrati da **Stefano Carboni**, Fondazione IMC.



CLUSTER 3 – Il Cluster si è focalizzato sulla valorizzazione dei prodotti agroalimentari attraverso miglioramenti produttivi orientati alla commercializzazione.

LINEA A - VERNACCIA DI ORISTANO DOC. L'oggetto di indagine è stata la percezione della Vernaccia da parte dei consumatori, attraverso 6 focus group e 1 indagine esplorativa su porzioni di popolazione. I risultati della ricerca verranno presentati da **Giuseppe Melis**, Università degli Studi di Cagliari, Dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali.

LINEA B – FORMAGGI FRESCHI. Con l'obiettivo di stabilire e rafforzare una connessione commerciale diretta fra i produttori e i loro clienti, sono stati attivati i contatti tra aziende, stakeholder e università. La ricerca si è incentrata sull'impiego di colture starter per contrastare lo sviluppo dei microrganismi contaminanti nel latte crudo e sulla messa a punto di un processo biotecnologico per la produzione dei latti fermentati tradizionali della Sardegna. I risultati verranno illustrati da **Nicoletta Mangia**, Università degli Studi di Sassari, Dipartimento di Agraria.

CLUSTER 4 – MARKETPLACE. La creazione di uno spazio online è fondamentale per dare visibilità e portare innovazione alle aziende del territorio: questo l'obiettivo alla base del Cluster 4. È stato quindi creato un marketplace interamente dedicato all'agroalimentare sardo. Le aziende aderenti ai cluster hanno inoltre preso parte a cinque workshop su vari temi, quali strategie SEO, social media, logistica e digital programmatic. Il marketplace verrà illustrato da **Gianni Giugnini**, QOBI Digital.

CLUSTER 5 – CUCINA SOSTENIBILE. Per ragionare e sviluppare soluzioni innovative sul km 0, le materie prime e la filiera 100% sarda, sono stati organizzati 5 workshop sul tema della sostenibilità in cucina. Durante gli incontri, svolti in diverse zone dell'Oristanese (Santu Lussurgiu, Orroli, Seulo, Nurri, Escolca, Riola e Nurachi), le aziende aderenti hanno approfondito tematiche quali la cucina nuragica, i grani antichi, e i mondi enogastronomici del Montiferru e del Sinis. I risultati saranno presentati da **Ivo Pirisi**, Giagarai Sas.

Tra gli output del Cluster vi è anche la realizzazione di un Toolkit per le aziende che verrà presentato da **Matteo Bellinzas** e **Lisa Presciani**, Giagarai Sas, e la collaborazione con "Shamir" Hospital, Israel, sulla Blue Zone in Sardegna (**Ofir Vogel**, Naturopath).

Con l'obiettivo di comunicare tempestivamente le attività del progetto e dei Cluster, sono stati realizzati una serie di materiali che verranno presentati durante l'evento:

- il piano di comunicazione (**Gianni Giugnini**, QOBI Digital);
- il podcast "Dalla Terra alla Tavola" per la comunicazione audio (**Silvia Greca Rita Floris**, Good Tales);
- vari video del progetto e pillole per la comunicazione (**Luca Melis** per RTI Karel Soc. Coop. - Bibigula di **Maurizio Abis**).

A chiudere l'evento, gli interventi di **Anna Maria Pinna**, Dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali, Università degli Studi di Cagliari, sulla sostenibilità e lo sviluppo economico territoriale, e **Luca Lanini**, SINLOC sulle sfide della sostenibilità e della competitività all'orizzonte 2030.

Di seguito, un approfondimento dell'agenda dell'evento finale.



ILABFOOD ORISTANO - EVENTO FINALE

Giovedì 28 settembre

Presso Ros'e Mari Farm and Green House
Loc. Pauli Cannedu - Donigala Fenughedu (OR)
ore 09:30 – 16:30

09:30 – 13:00 Prima Parte

Moderatori: Enrico Carta (La Nuova Sardegna) e Luca Lanini (SINLOC)

09:30 – 10:15 Saluti istituzionali e apertura dei lavori

- **09:30 – 09:45 Massimiliano Sanna**, Sindaco Comune di Oristano; **Rossana Fozzi**, Assessore alle Attività produttive del Comune di Oristano
- **09:45 – 10:00** "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 – 10:15** "L'ILAB-FOOD Oristano: il progetto e i risultati raggiunti" - **Paola Pinna, Stefano Cadoni**, Settore Sviluppo del Territorio del Comune di Oristano

10:15 – 10:45 "Nilufer Food Lab (Turchia) - Filieri alimentari più corte, produzione agricola su piccola scala, modelli aziendali innovativi di strategia di pianificazione alimentare sostenibile – Progetto Fusilli H2020" - **Beril Alpagut**, Demir Enerji

10:45 – 11:00 *Coffee Break*

11:00 – 12:40 Presentazione dei risultati dei progetti cluster avviati:

- **11:00 – 11:20** Cluster 1 – Muggine - **Stefano Carboni**, Fondazione IMC
- **11:20 – 11:40** Cluster 2 - Ostriche - **Stefano Carboni**, Fondazione IMC
- **11:40 – 12:20** Cluster 3 – Paniere Alimentare - "Un'identità consapevole. Proposte per la promozione della Vernaccia di Oristano" - **Giuseppe Melis**, Università degli Studi di Cagliari, Dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali; "I formaggi freschi ovini tra tradizione e innovazione: il ruolo dei microrganismi caseari autoctoni" - **Nicoletta Mangia**, Università degli Studi di Sassari, Dipartimento di Agraria
- **12:20 – 12:40** Cluster 4 - Marketplace – "Un'opportunità per l'agroalimentare sardo" - **Gianni Giugnini**, QOBI Digital

12:40 – 13:00 "Il Piano di Comunicazione" - **Gianni Giugnini**, QOBI Digital

13:00 – 13:10 "Dalla Terra alla Tavola - il podcast per la comunicazione audio di Ilab Food" - **Silvia Greca Rita Floris**, Good Tales

13:10 – 13:20 Video del progetto e pillole per la comunicazione - **Luca Melis** per RTI Karel Soc. Coop. - Bibigula di **Maurizio Abis**

13:20 – 14:20 *Light Lunch*

14:20 – 16:00 Seconda Parte

Moderatori: Marianna Guarna (Unione Sarda) e Luca Lanini (SINLOC)

14:20 – 14:40 Cluster 5: Cucina Sostenibile - “Valorizzazione e innovazione dei saperi e delle produzioni locali” - **Ivo Pirisi**, Giagarai Sas

14:40 – 15:00 “Principi nutrizionali di una cucina sana per noi e per l'ambiente. Le Blue Zone in Sardegna” - **Ofir Vogel**, Naturopath, “Broshim” Campus, University of Tel Aviv. Research collaboration with “Shamir” Hospital, Israel

15:00 – 15:20 “Toolkit e strategia di trasferimento tecnologico. Risultati del Cluster 5 Cucina Sostenibile” - **Matteo Bellinzas e Lisa Presciani**, Giagarai Sas

15:20 – 15:40 “Sostenibilità e sviluppo economico territoriale” - **Anna Maria Pinna**, Dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali, Università degli Studi di Cagliari

15:40 – 16:00 “Ilab Food pronto alle sfide della sostenibilità e della competitività all’orizzonte 2030” - **Luca Lanini**, SINLOC

16:00 – 16:30 Dibattito finale e chiusura lavori

INFO E CONTATTI:

Comune di Oristano

Settore sviluppo del territorio

via Ciudadella de Menorca 19 (09170, OR)

tel. 0783/791356

email di contatto: ilabfood@comune.oristano.it