

QUARC

AVELLINO – Giovedì prossimo, alle ore 10.30, presso l'Istituto di Scienze dell'alimentazione del Cnr di Avellino, verranno presentati i risultati intermedi del progetto di ricerca e sviluppo Quarc per la tutela della qualità delle produzioni appartenenti a cinque filiere del territorio: vitivinicola, cerealicola, olivicolo-olearia, lattiero-casearia e castanicola. Nel corso della giornata saranno presentati progetti di prototipizzazione di sistemi di tracciabilità e di potenziamento della qualità dei processi delle filiere. Un nuovo brand per difendere e diffondere la qualità delle eccellenze agroalimentari campane nel mondo. È questo – si legge in un comunicato – l'obiettivo di "Quarc", progetto di ricerca e sviluppo sulle qualità delle produzioni tipiche regionali appartenenti a cinque filiere del territorio: vitivinicola, cerealicola (pasta), olivicolo-olearia, lattiero-casearia e castanicola.

A guidare il progetto di ricerca "Qualità delle produzioni tipiche campane ed il suo territorio: approcci innovativi ed integrati per rafforzare la competitività del sistema Agroalimentare – Quarc" è la "Mastroberadino S.p.A", storica cantina di Atripalda divenuta negli anni tra le più rinomate aziende vitivinicole al mondo, insieme a numerosi Istituti del Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr), l'Università di Napoli "Parthenope" ed altre imprese appartenenti filiere coinvolte: "De Matteis Agroalimentare S.p.A" per la filiera cerealicola, "Basso Fedele & figli S.r.l." per quella olivicolo-olearia, le "Aziende Agricole Associate S.r.l." per la filiera lattierocasearia e "Perrotta Gigliola" per quella castanicola.

«Con il progetto – osserva Salvatore Esposito De Falco, docente di Economia e gestione delle imprese presso l'Università degli Studi di Roma "La Sapienza" e project manager del progetto Quarc – si intende valorizzare prodotti che da soli esprimono la storia della nostra terra e il futuro della nostra economia. Dietro ai pochi grandi nomi italiani, per esempio Ferrero e Barilla,

in grado di competere a livello internazionale nel comparto agroalimentare c'è un mondo di nani capaci tuttavia, per tradizione e legami con il territorio, di creare prodotti di qualità planetaria».

«Nel corso di questo progetto – osserva Angelo Basile, ricercatore presso l'istituto dei Sistemi agricoli e forestali del Mediterraneo del Cnr e responsabile scientifico del progetto Quarc – il comparto della ricerca in generale e il Cnr in particolare si sono 'adattati' alle esigenze delle imprese per produrre delle innovazioni di prodotto e di processo che siano immediatamente applicabili, superando così la distanza fra ricerca e impresa che spesso ha rappresentato un collo di bottiglia nello sviluppo del settore agroalimentare della Campania».