

Ricerca. Collaborazioni in corso con grandi aziende come Barilla, Nestlé, Heinz e oggi anche con piccole e medie imprese

Università e Cnr aprono le porte

NAPOLI

■ La Gemme del Vesuvio della famiglia Fornaro avvia nuovi progetti con l'istituto sull'alimentazione del Cnr di Napoli. Dolciaria Acquaviva, sempre con il Cnr, studia un nuovo additivo naturale per meglio "aggrappare" la glassa ai cornetti surgelati.

Pochi esempi di una relazione che diventa più intensa tra aziende del settore agroalimentare e del mondo dell'università e della ricerca. Ma che in verità parte da lontano.

«Nel '91 abbiamo costituito un gruppo di ricerca su tecnologie alimentari presso la Facoltà di Agraria - racconta il ricercatore ed ex preside Paolo Masi -. Da allora siamo diventati punto di riferimento per grandi aziende da Barilla a Nestlé, Unilever e altre. Tre anni fa poi è stato avviato anche il distretto tecnologico M2Q che studia nuovi prodotti, in par-

ticolare per l'alimentazione dei bambini e sulle caratteristiche del packaging».

Stretta e datata è anche la relazione tra Dipartimento di Ingegneria chimica della Università Federico II di Napoli e gruppo Heinz. «L'avvio della collaborazione risale a dieci anni fa - precisa il professore Roberto Nigro - e si è consolidato al punto che la multinazionale ha aperto un laboratorio presso l'incubatore di Città della Scienza. Studiamo insieme materie prime, processo di produzione, materiali per la confezione degli alimenti. Recentemente un gruppo di nostri ricercatori ha costituito una sorta di pool di pronto intervento alla produzione nello stabilimento di Latina».

Per favorire il necessario rapporto fra ricerca e produzione, l'Unione industriali di Napoli, ha stipulato una convenzione con Cnr e Università Federico II e

promosso un progetto pilota che ha coinvolto 20 aziende dei settori agroalimentare, packaging alimentare e arredamento.

L'Isa (Istituto di scienze dell'alimentazione) di Avellino lavora per Dolciaria Acquaviva, che investe fondi propri, senza beneficiare di alcun contributo pubblico. «L'azienda ha proposto un filone di ricerca - racconta Maria Grazia Volpe, responsabile del progetto per conto dell'Isa-Cnr di Avellino -: come legare e migliorare la glassa sui cornetti surgelati. Noi abbiamo avviato un'analisi sistematica di tutte le materie prime e del processo, su diversi lotti di produzione. Per fine marzo tireremo le conclusioni».

Dolciaria Acquaviva è specializzata in prodotti da forno surgelati, con due stabilimenti a Ottaviano in provincia di Napoli e a Gricignano d'Aversa in provincia di Caserta in cui sono impie-

gati 94 dipendenti.

La Pasta Gemme del Vesuvio della famiglia Fornaro, è fatta con semola di grano duro trafilata al bronzo ed essiccata lentamente, secondo le antiche ricette. Da qualche tempo produce una varietà di pasta con alghe e una con patata viola. La ricerca dell'Ibbr di Napoli del Cnr ha consentito di certificare gli effetti benefici dei due ingredienti sulla salute e di implementarne l'utilizzo. «Il nostro obiettivo - spiega Arcangelo Fornaro - è aggiungere elementi con proprietà nutraceutiche». L'azienda ha sede a Castello di Cisterna, fa parte di un gruppo da 60 dipendenti con un fatturato di 6,5 milioni. Più datata la collaborazione dell'azienda guidata da Antimo Caputo con il mondo della ricerca, che sta completando uno studio sulla pizza per renderla più digeribile.

V.V.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NUOVI PROGETTI

La convenzione tra Unione industriali di Napoli e Cnr consente di lavorare con continui confronti tra linee produttive e laboratori

