

## L'innovazione siede a tavola in palio una torta da 35 milioni

Repubblica — 28 settembre 2010 pagina 16 sezione: TORINO

IL BUONDI per la colazione sarà più sano, ma ugualmente gustoso. Si potrà ricavare energia elettrica dagli scarti di macellazione o dai letami, oppure produrre pellicole biodegradabili di ultima generazione per impacchettare e proteggere gli alimenti. Sono solo alcuni degli obiettivi dei sei progetti vincitori del bando sull'innovazione nell'agroalimentare, che vale 35 milioni, di cui 21 dalla Regione. Ad aggiudicarsi grandi nomi dell'industria alimentare piemontese: da Ferrero a Bistefani, a Lavazza, per fare alcuni esempi. Sei consorzi, per un totale di 81 tra imprese grandi e piccole, enti di ricerca e aziende agricole. L'obiettivo è favorire la trasformazione, grazie a tecnologie ultramoderne, di un settore ad alto contenuto tradizionale, come è l'agricoltura. «E' una sorta di "pacchetto competitività" - ha spiegato l'assessore regionale Massimo Giordano che va a sostegno di un comparto in cui il Piemonte già eccelle per la qualità dei suoi prodotti». Le parole d'ordine sono sicurezza alimentare, sostenibilità, risparmio energetico, qualità e tutela dei prodotti durante tutta la filiera che va dalla terra, o dall'allevamento, fino al supermercato e al consumatore finale. - (mc.g.)