

Il report della seconda lezione del progetto “A scuola di Open Coesione” è stato realizzato in due momenti, perché la pausa natalizia ha interrotto il nostro lavoro. Nelle settimane che hanno preceduto la sospensione didattica abbiamo visto le pillole relative agli Open Data e abbiamo raccolto notizie circa Agrivet, il progetto da noi scelto, che ha attirato la nostra attenzione perché riguarda il trattamento e la qualità dei cibi, e, come abbiamo già detto nel report precedente, poiché il nostro indirizzo di studi attiene all'enogastronomia, siamo fortemente interessati a sapere qualcosa in più sull'argomento. La nostra ricerca è volta a conoscere in che modo, grazie alle sovvenzioni ottenute dalla Comunità europea, sia stato possibile realizzare presso l'Università di Messina un laboratorio che indaga proprio sulla qualità dei prodotti alimentari. Attraverso una ricerca sul sito di Open Coesione, abbiamo appreso che il nostro progetto è stato finanziato dai Fondi Europei di Sviluppo Regionale (FESR), relativi alla programmazione 2007/2013.

Siamo dunque partiti dall'analisi del **Quadro Strategico Nazionale** per le regioni italiane dell'obiettivo Convergenza (2007-2013), soffermandoci sul contesto siciliano e abbiamo appreso che, la grave crisi economica mondiale, che ha avuto origine a partire dal 2008, ha colpito fortemente la nostra regione in termini di capacità produttiva, contribuendo ad aggravare ulteriormente il divario esistente, non solo rispetto alle altre regioni italiane, ma soprattutto rispetto agli altri Paesi europei e ai nuovi Paesi emergenti, che si pongono quali soggetti trainanti dell'economia mondiale; appare perciò necessario recuperare tale ritardo attraverso la promozione di iniziative economiche, culturali e strutturali, che producano innovazione, competitività e occupazione. Abbiamo poi proseguito con l'individuare, nell'ambito del **Programma Operativo FESR Sicilia 2007/2013**, i punti di forza e di debolezza, presenti nel quadro dell'analisi SWOT relativo al programma Ricerca, innovazione e società della conoscenza, e abbiamo appreso che, in Sicilia, nonostante tutto, esistono molte opportunità, come centri di ricerca specializzati in settori inerenti il sistema produttivo, e personale altamente preparato e specializzato, sono inoltre presenti poli innovativi, capaci di attrarre attività produttive.

Così abbiamo compreso che il Progetto Agrivet è sorto grazie al Programma POR CONV FESR Sicilia, che rientra nell'asse 4, riguardante la diffusione della ricerca, dell'innovazione e della società dell'informazione, e che ha come Obiettivo Specifico quello di Promuovere e favorire la collaborazione tra sistema della ricerca e imprese, favorendo la cooperazione e il trasferimento tecnologico prevalentemente nell'ambito di distretti tecnologici e clusters produttivi e introdurre innovazioni presso le PMI, i consorzi di imprese e i distretti produttivi. L'asse quattro si pone anche due Obiettivi operativi:

- 1) Promuovere e sostenere l'attività di ricerca industriale e di innovazione tecnologica nell'ambito di filiere produttive, distretti tecnologici e produttivi in settori di potenziale eccellenza e ad elevata integrazione pubblico-privata, compreso il sistema agroalimentare;
- 2) Potenziare e qualificare l'offerta di ricerca, favorendo la creazione di reti tra Università e centri di ricerca e sostenendo il trasferimento tecnologico e la diffusione dell'innovazione a favore delle imprese.

Abbiamo appreso che il soggetto Programmatore è la Regione Siciliana, mentre quello Attuatore è rappresentato dall'Università degli Studi di Messina.

Per quanto riguarda i tempi, abbiamo saputo che l'inizio effettivo del progetto porta la data dell'11 novembre 2015, mentre la fine effettiva è stata fissata per il 17 dicembre 2015. Il progetto ha ricevuto un sovvenzionamento di 8.917.351,57, erogato per il 75% dall'Unione europea, il resto è stato colmato da sovvenzioni statali e regionali, ed è stato finanziato per il 100% della cifra.

Tale progetto ha permesso l'allestimento, presso il Dipartimento di Veterinaria dell'Università di Messina, dell' **“ASLab Aroma and Sensory Laboratory”**, che è stato inaugurato il 17 ottobre 2017 ed è diretto dalla prof.ssa Antonella Verzera.

Si tratta di un laboratorio presso il quale si svolgono analisi chimiche e sensoriali nell'ambito dei settori dell'agroalimentare, del packaging e dell'ambiente, all'interno del quale opera uno staff di esperti qualificati, che si avvale di una strumentazione innovativa. Lo slogan del laboratorio è *“La tecnologia incontra i sensi”*, ed è una struttura all'avanguardia, presente soltanto in altri tre poli di ricerca in Italia. I locali comprendono quattro aree: una dove vengono preparati e conservati i campioni da analizzare, la seconda è costituita da otto cabine sensoriali attrezzate per le valutazioni individuali; una terza sala è adibita alle valutazioni collettive, infine un altro spazio è utilizzato per elaborare i dati acquisiti. Mentre il laboratorio chimico strumentale è composto da un'area dove vengono effettuate le analisi di routine, una è dedicata alle analisi cromatografiche e una a quelle spettroscopiche.

L'ASLab, oltre ad occuparsi di ricerca si apre alle aziende del territorio offrendo loro collaborazione e consulenza in materia di Controllo della Qualità, di Produzione e Marketing, così importanti oggi per qualunque progetto aziendale, che deve essere seguito nelle varie fasi, dalla sua produzione al monitoraggio delle sue performance sul mercato.

Dopo aver attinto alle informazioni in rete, il prossimo passo che faremo sarà quello di contattare la prof.ssa Verzera o altri esponenti dell'Università che possano darci maggiori informazioni sul progetto. Pensiamo inoltre di incontrare il responsabile Europe Direct, affinché ci dia ulteriori ragguagli su cosa sono gli Open Data, infine vorremmo visitare il laboratorio e farci spiegare le varie tappe del suo allestimento e vedere direttamente come vengono effettuate le analisi. Cercheremo di fare delle interviste sul campo, ponendo delle domande a quanti lavorano all'interno dell' ASLab, ma anche a responsabili di imprese agroalimentari e non che si sono rivolti ad esso. Cercheremo di capire in che modo l'attività di questo laboratorio stia effettivamente rispondendo agli obiettivi previsti dal progetto in materia di sostenibilità, inclusività e innovazione imprenditoriale.