



La tua
Campania
cresce in
Europa



QUARC

Qualità delle produzioni
tipiche campane
ed il suo territorio:
approcci innovativi ed integrati
per rafforzare la competitività
del sistema Agroalimentare

Il progetto Campus QUARC

Il Progetto di Ricerca e Sviluppo "Qualità delle produzioni tipiche campane ed il suo territorio: approcci innovativi ed integrati per rafforzare la competitività del sistema Agroalimentare – Quarc" è stato presentato a valere del bando CAMPUS, in attuazione degli Obiettivi Operativi 2.1 e 2.2. del P.O.R. Campania FESR 2007 – 2013.

Il progetto ricade nell'ambito del sistema agroalimentare e, nella fattispecie, della tracciabilità dei prodotti, della valorizzazione e ottimizzazione dei processi delle filiere produttive agro-alimentari e della sicurezza alimentare. Il progetto Campus QUARC si propone di rispondere alla necessità di migliorare l'efficienza, l'efficacia dei processi produttivi, nonché la competitività sui mercati (anche esteri) di cinque filiere agroalimentari di eccellenza per la Regione Campania: vitivinicola, cerealicola (pasta), olivicolo-olearia, lattiero-casearia e castanicola, attraverso la prototipizzazione di sistemi altamente innovativi, in cui confluiscono sia il miglioramento della qualità (estesa anche al food safety) che il suo riconoscimento, genetico e ambientale, in relazione alla provenienza. L'efficacia delle innovazioni sarà garantita attraverso lo sviluppo di un Brand Quarc che accompagnerà nuovi prodotti e processi emergenti dalla ricerca.



QUARC

Ricerca & Impresa in Campus

La qualità nell'agroalimentare in Campania

Aula Bottazzi — Istituto di Scienze dell'Alimentazione
Consiglio Nazionale delle Ricerche

18 dicembre 2014 — ore 10,30

ORE 10,30

SALUTI D'APERTURA

Dr. **Sabato D'Auria** *Direttore ISA-CNR*

Dr. **Riccardo d'Andria** *Direttore ISAFOM-CNR, presidente CTS*
Progetto QUARC

Prof. **Piero Mastroberardino** *Mastroberardino s.p.a.*
Capofila Progetto QUARC

ORE 10,45

PRESENTAZIONE DEL PROGETTO QUARC

Prof. **Salvatore Esposito De Falco** *Project Manager*

Dr. **Angelo Basile** *ISAFOM-CNR Responsabile Scientifico*

ORE 11,20

QUADRO INTRODUTTIVO LE FILIERE COINVOLTE

Dr.ssa **Marcella De Martino** *IRISS-CNR*

& Dott. **Alberto Bilotta** *Università Parthenope*

RISULTATI INTERMEDI E SVILUPPI FUTURI **TESTIMONIANZE IMPRENDITORIALI**

ORE 11,30

FILIERA LATTIERO-CASEARIA

Prof.ssa **Elena Sorrentino** *Università del Molise*

& Dr.ssa **Anna Baraschino** *Aziende Agricole Associate s.r.l.*

11,45

FILIERA OLIVICOLO-OLEARIA

Dr. **Gian Luigi Russo** *ISA-CNR*

& Dr.ssa **Maria Sicuranza Basso Fedele & Figli s.r.l.**

12,00

FILIERA CEREALICOLA (PASTA)

Dr. **Antonio Troccoli** *CER-CRA*

& Dr.ssa **Giuditta Gambarota** *De Matteis Agroalimentare s.p.a*

12,15

FILIERA VITIVINICOLA

Dr.ssa **Virginia Carbone** *ISA-CNR*

& Dr.ssa **Daniela Strollo** *Mastroberardino s.p.a.*

12,30

FILIERA CASTANICOLA

Dr.ssa **Maria Grazia Volpe** *ISA-CNR*

& Dr.ssa **Roberta Bicchetti** *Perrotta Gigliola ditta individuale*

ORE 12,45

CONCLUSIONI

- Il progetto Campus QUARC si compone di un partenariato pubblico-privato, costituito dal Consiglio Nazionale delle Ricerche, dall'Università degli studi di Napoli "Parthenope" e dalle imprese appartenenti alle filiere agroalimentari coinvolte: Mastroberardino S.p.A., De Matteis Agroalimentare S.p.A. Basso Fedele & figli S.r.l., Aziende Agricole Associate S.r.l., Perrotta Gigliola.



Mastroberardino S.p.A.

www.mastroberardino.com



Basso Fedele & Figli S.r.l.

www.oliobasso.com



Aziende Agricole Associate S.r.l.

www.agricoleassociate.it



Perrotta Gigliola ditta individuale

www.castagneperrotta.it



De Matteis Agroalimentare S.p.A.

www.pastabaronia.it



Università degli Studi di Napoli "Parthenope"

www.uniparthenope.it



Consiglio Nazionale Ricerche

CNR – Consiglio Nazionale delle Ricerche

www.cnr.it