



Rivista on line
del Consiglio Nazionale delle
Ricerche

N. 7, 18 aprile - 8 maggio

a cura dell'Ufficio Stampa

| [cerca nel sito](#) | [Archivio delle rubriche](#) | [home](#) | [la redazione](#) | [contattaci](#)

Almanacco della Scienza

Cerca nel sito

testo da cercare



La cooperazione internazionale sotto la lente del Cnr

Rubriche

La scienza e Paola Saluzzi

Giornalista e conduttrice tv, ha esordito nel programma di Sergio Zavoli 'Viaggio intorno all'uomo', su Rai Uno. Si è occupata di sport e di moda. E' stata inviata in Kosovo e a Sarajevo per due puntate speciali di 'Uno mattina'



Saggi

Narrativa

Per i più piccoli



Laboratorio cinema

Last Minute
Marocco
di Francesco Falaschi



In vetrina

Fotografi Italiani per National Geographic



Le altre proposte del Cnr

Con Medea i prodotti campani sbarcano in Africa

Internazionalizzazione. E' questa la parola d'ordine per gli imprenditori italiani che da anni battono le vie commerciali estere per il bene delle loro aziende. Per le piccole medie imprese però si tratta di un processo arduo, anche se non meno fondamentale.

Per superare le difficoltà che in questo campo incontrano le Pmi, la Regione Campania ha promosso, in collaborazione con l'Istituto di scienza dell'alimentazione (Isa) del Cnr di Avellino, "Medea" (Mediterraneo e alimentazione). L'intento del progetto è quello di supportare le Pmi dal punto di vista amministrativo, commerciale, legale e creditizio e tecnico-scientifico per incoraggiarne gli investimenti commerciali verso il Mediterraneo e l'Oriente.

"L'obiettivo principale", spiega Maria Grazia Volpe dell'Isa-Cnr, responsabile del progetto, "è la costituzione di un nucleo per la promozione di reti di cooperazione e di scambi, al fine di favorire le imprese campane agro-industriali per la tutela e la valorizzazione delle risorse gastronomiche e cosmetiche del Mediterraneo, centro di eccellenza nel campo della ricerca applicata alla dieta mediterranea. A tal fine si è avviato un processo di cooperazione e collaborazione tra i paesi del Mediterraneo, offrendo alle aziende campane la possibilità di espandersi attraverso l'apertura di nuovi mercati e di nuove iniziative produttive tra le parti, usufruendo delle competenze scientifiche e tecniche dell'Isa-Cnr e dell'università degli studi di Salerno (DIFARMA), partner del progetto, con l'obiettivo di una reciprocità di ricadute in vista dell'abolizione delle frontiere prevista per il 2010".



Grazie a questo progetto si è già concretizzata una rete sinergica tra Isa-Cnr e altri enti pubblici nazionali e campani preposti alla commercializzazione e industrializzazione di prodotti (Ice, Camere di Commercio, Confindustria campana ed Associazioni di categoria); si sono svolte missioni in Marocco e in Tunisia con la partecipazione di una serie di istituzioni (Province e Regioni), Consorzi e titolari di aziende private agro-alimentari.

Sono state attivate a tutt'oggi operazioni di incoming, mediante convegni a tema, seminari di studio e incontri bilaterali con esposizione dei prodotti tipici tra imprese agroalimentari campane e di Marocco, Algeria, Tunisia, Libano e Croazia, aventi come ricadute l'incremento di scambi commerciali tra le parti, la stipula di protocolli di intesa tra enti pubblici di ricerca e università nei quali sono state formalizzate intese di collaborazioni per una programmazione di comuni attività scientifiche, che consentano un approccio condiviso per la risoluzione di problematiche che si presentano lungo tutta la filiera di produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti agro-alimentari. In particolare, sono state evidenziate le necessità di implementazione di know-how tecnico-scientifico nei settori produttivi dei paesi ospitati e l'urgenza di stabilire parametri di qualità, sicurezza alimentare ed etichettatura comuni per uno sviluppo eco-compatibile in sintonia con le normative europee.

Tra i risultati futuri, la creazione di un logo Medea che certifichi la qualità del servizio per le aziende campane, nazionali e mediterranee e la possibilità di riutilizzare in maniera ottimale gli scarti del settore oleario, caseario, vinicolo e ortofrutticolo, ottenendo così sia la riduzione dell'impatto ambientale delle industrie che la produzione di prodotti cosmetici e alimentari (integratori) basati su molecole nobili ricavate da questi scarti. Inoltre, il processo di internazionalizzazione sarà reso fattibile mediante la preparazione di progetti europei del VII PQ (Cooperation and Capacity) finalizzati alle aziende seriamente interessate a innovarsi tecnologicamente.

Francesco Rinaldi Tufi

Fonte: Maria Grazia Volpe, Istituto di scienze dell'alimentazione del Cnr, Avellino, tel. 0825/299513, e-mail: mgvolpe@isa.cnr.it

Le altre Rubriche

...sotto la lente del Cnr

- I ricercatori stranieri promuovono i nostri laboratori
- Con Medea i prodotti campani sbarcano in Africa
- Rimboschimento: la controtendenza parte dalla Cina
- Dalla Sicilia uno stop al brain-drain
- Cpi, perché nessun crimine resti impunito
- Il codice internazionale si fa spaziale
- Il Portogallo mediterraneo
- Il Cnr umanistico guarda a Est
- Contro microfrazioni e terremoti arriva Trigs

...sotto la lente del Cnr

L'attualità e l'esperto

Le notizie dal Cnr

Eventi

In-formazione

La ricerca nel mondo

Gioca con noi