

SCHEDA PROGETTO

ONFOODS - Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working ON Foods

ONFOODS è un Partenariato Esteso costituito da 26 soggetti: 7 aziende private (Barilla, Bolton Food, Cirfood, De' Longhi, Sacco System, Tecnoalimenti; Confooperative in qualità di Membro dell'Hub), 12 Enti vigilati dal Ministero dell'Università e della Ricerca (Alma Mater Studiorum Università di Bologna, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Politecnico di Milano, Sapienza Università di Roma, Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Università degli Studi di Catania, Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Milano-Bicocca, Università degli Studi di Parma, Università degli Studi di Pavia, Università di Napoli Federico II, Università di Pisa) e 7 Università e Istituti di Ricerca non vigilati dal MUR (Agenzia Nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, Fondazione Edmund Mach, Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri, Istituto Neurologico Mediterraneo Neuromed, Libera Università di Bolzano, Università Cattolica del Sacro Cuore).

ONFOODS è uno dei 14 progetti selezionati dal MUR nell'ambito dell'Avviso pubblico n. 341 del 15.03.2022 per la presentazione di proposte di intervento per la creazione di "Partenariati estesi alle università, ai centri di ricerca, alle aziende per il finanziamento di progetti di ricerca di base" nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Missione 4 "Istruzione e ricerca" – Componente 2 "Dalla ricerca all'impresa" – Investimento 1.3, finanziato dall'Unione europea – NextGenerationEU.

Il progetto è stato finanziato con Decreto Direttoriale di concessione del finanziamento n. 1550 del 11.10.2022

L'HUB, soggetto attuatore del Partenariato Esteso, si è costituito nella forma di Fondazione di partecipazione denominata ONFOODS (CF 92209000345), così come previsto all'art. 4, comma 4 e nel rispetto dei tempi indicati all'art. 7, comma 1 dell'Avviso. Rappresenta il Referente unico per l'attuazione del Programma verso il MUR e, pertanto svolge le attività di coordinamento e di controlli del Partenariato esteso.

Il progetto ONFOODS si pone l'obiettivo di promuovere un nuovo modello di alimentazione sostenibile unico e distintivo. Una missione che mira a generare un impatto tangibile sul benessere e sulla salute delle

comunità e preservare il Pianeta, contribuendo all'esigenza di garantire l'accesso a una nutrizione adeguata a tutti.

Questo approccio olistico prevede la forte sinergia di competenze multidisciplinari e una nuova forma di collaborazione virtuosa tra università e impresa, pubblico e privato, che consentirà di affrontare la sfida di trovare nuove soluzioni per il futuro in grado di generare cambiamenti sociali, economici, culturali e ambientali. Il progetto intende, inoltre, restituire valore alla qualità del cibo e all'alimentazione, come risorsa accessibile da preservare e funzionale al benessere delle persone e dell'ambiente. Non solo ricerca dunque: l'obiettivo finale sarà applicare concretamente questi progetti di ricerca nello scenario dell'industria manifatturiera, rendendo la ricerca un abilitatore del progresso, funzionale allo sviluppo industriale e strumento di rilancio del Paese. Questo rappresenta, inoltre, un grande passo nel percorso di rilancio e di valorizzazione del ruolo della ricerca nel sistema generale italiano con il contributo di università e imprese.

Il progetto ONFOODS è articolato in 7 sotto-progetti (SPOKES) ciascuno dei quali è incentrato su aspetti specifici del Programma di ricerca e innovazione. Ogni Spoke ha un suo coordinatore.

SPOKE 1 - Global sustainability (Coordinatore Università degli Studi di Parma), che propone una strategia che abbia un impatto positivo sulla sostenibilità socioeconomica e ambientale del food system che rispetti le scelte dei consumatori, promuova la stagionalità e l'alta qualità dei prodotti e riduca la disuguaglianza sociale.

SPOKE 2 - Smart and circular food system and distribution (Coordinatore Consiglio Nazionale delle Ricerche), che ambisce, da una parte, a migliorare la sostenibilità del sistema alimentare con un approccio circolare e a incrementare il valore dei sottoprodotti e degli scarti alimentari, dall'altra, a sviluppare soluzioni smart e digitali per innovare il sistema di distribuzione.

SPOKE 3 - Food safety of traditional and novel foods (Coordinatore Università degli Studi di Bari Aldo Moro), che ambisce a garantire la sicurezza alimentare di cibi tradizionali e innovativi grazie a nuovi processi produttivi e a migliorati sistemi di controllo dei prodotti alimentari.

SPOKE 4 - Food quality and nutrition (Coordinatore Università degli Studi di Milano), che si focalizza sulle necessità e le aspettative del consumatore moderno attraverso il miglioramento della qualità di prodotti e modelli alimentari ottenuto mediante riformulazione, tecnologie innovative e sostenibili, anche nell'ottica di una nutrizione personalizzata.

SPOKE 5 - Lifelong nutrition (Spoke Università di Napoli Federico II), che si propone di sviluppare una mappatura dello stato nutrizionale della popolazione e di promuovere i principi della dieta mediterranea.

SPOKE 6 - Tackling malnutrition (Coordinatore Università degli Studi di Pavia), che ambisce a combattere la malnutrizione nelle categorie più vulnerabili, assicurando un'alimentazione adeguata che non aggravi queste condizioni di fragilità.

SPOKE 7 - Policy, behaviour and education (Coordinatore Alma Mater Studiorum Università di Bologna), per sviluppare modelli e strumenti capaci di osservare, analizzare e predire i comportamenti dei consumatori e delle aziende oltre che di promuovere percorsi educativi e campagne di comunicazione sulla salute e sul corretto consumo degli alimenti.

Attraverso l'attività di questi spoke saranno perseguiti i 6 obiettivi che il progetto si impegna a raggiungere nell'arco di 36 mesi:

1. Promuovere una produzione alimentare sostenibile
2. Favorire una distribuzione alimentare sostenibile
3. Sviluppare tecnologie innovative per la produzione e il consumo di alimenti sostenibili
4. Aumentare l'adesione a modelli alimentari più sostenibili
5. Migliorare la qualità degli alimenti e delle diete
6. Garantire la sicurezza alimentare per la popolazione generale e per specifici target vulnerabili