

# Inno-Food SEE Project



## *AUDIT TECNOLOGICI per LE PMI AGROALIMENTARI PUGLIESI risultati*



# Inno-FOOD SEE

Setting up the innovation support mechanisms and  
increasing awareness on the potential of Food  
Innovation and RTD in the South- East Europe area

*March 2011-September 2013*

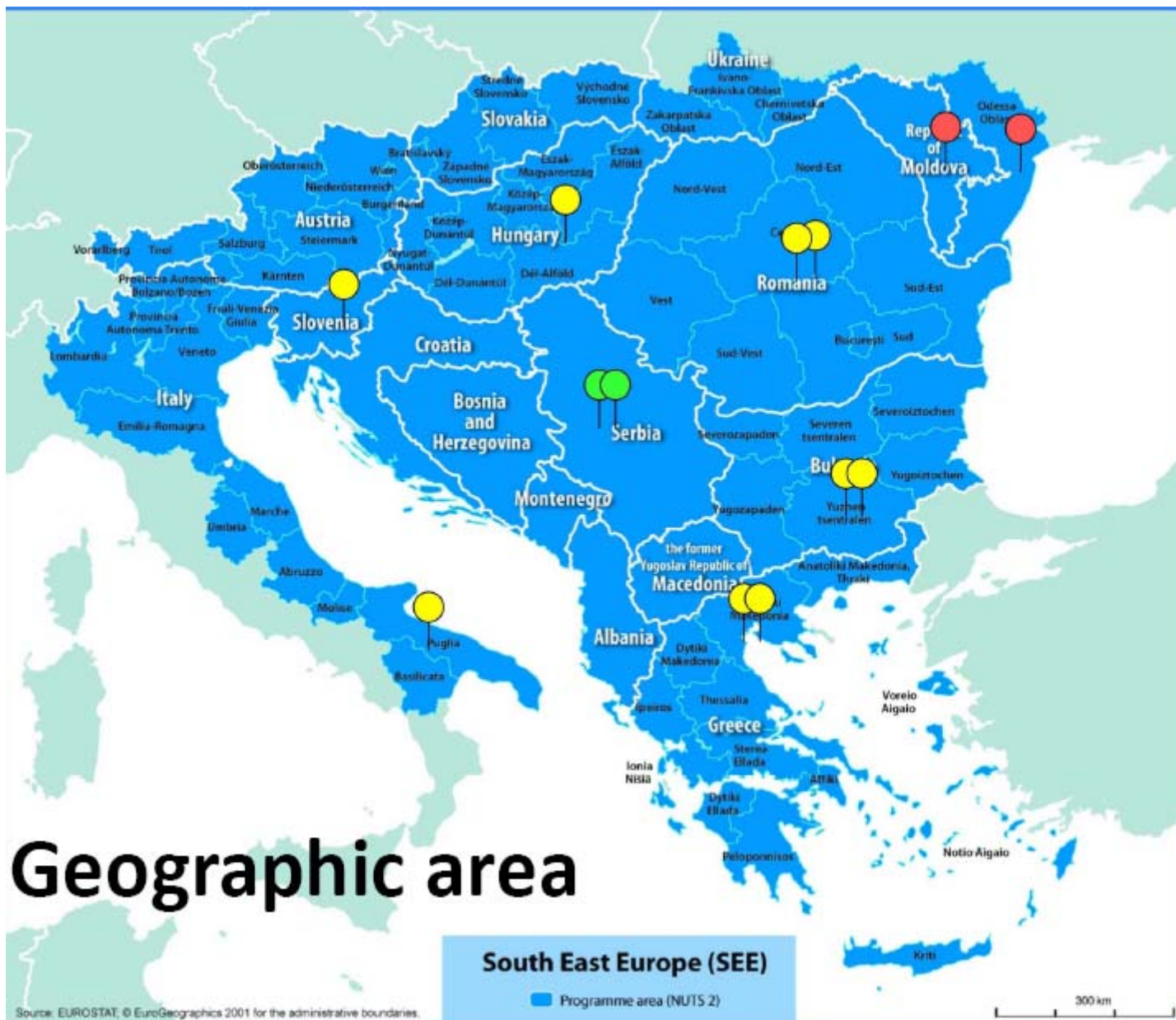
# Progetto “Inno Food SEE”



## Obiettivi:

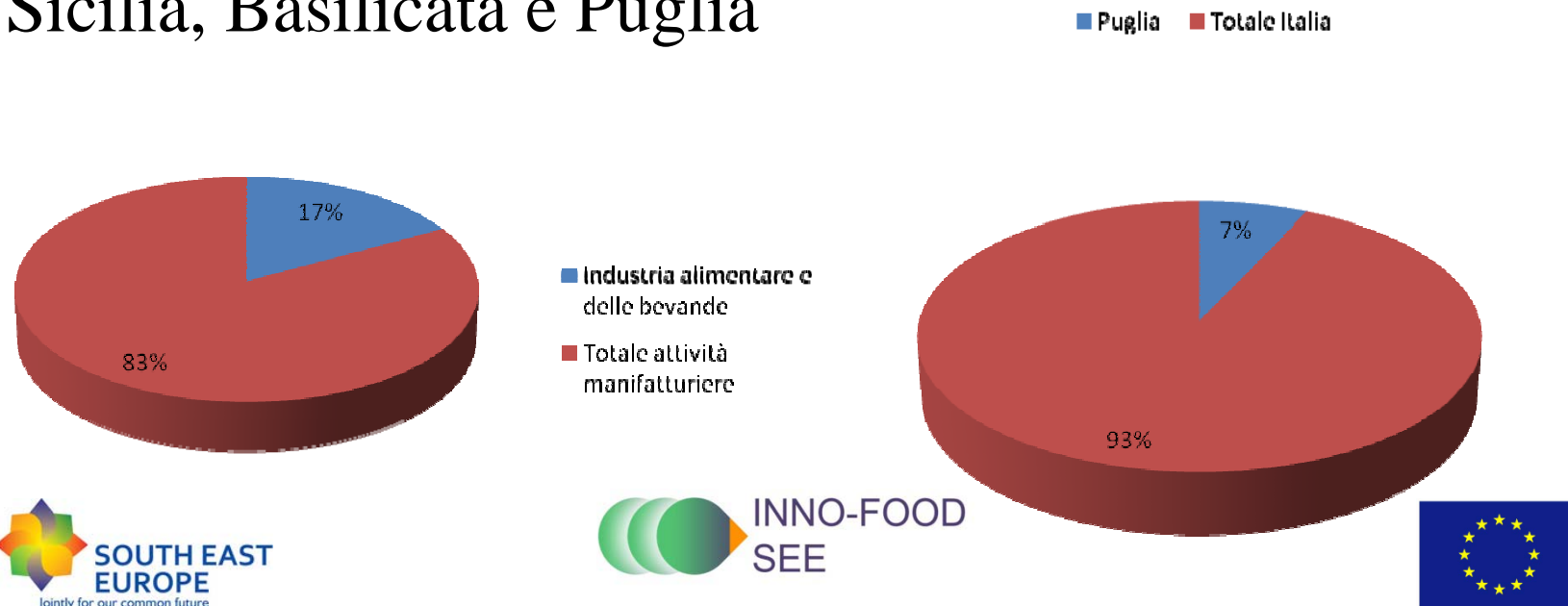
- Studio delle dinamiche di innovazione nel comparto agroalimentare in alcune regioni del bacino sud est europeo, compresa la Puglia
- Elaborazione di potenziali meccanismi di supporto alla crescita del settore proprio attraverso la ricerca e l'innovazione
- Sensibilizzazione delle imprese del settore sull'importanza di considerare l'innovazione come asset strategico





# L'Agroalimentare in Puglia

- 4,8 miliardi di fatturato nel 2011
- 27000 occupati nel settore al 2005
- Export: 0,5 mld euro nel 2011
- Il 67% della superficie agricola biologica si trova in Sicilia, Basilicata e Puglia



# Le principali filiere pugliesi (1/2)

- **Vitivinicola**

- Seconda regione italiana per superficie destinata a uva da vino
- Seconda per quantità di vino e mosto prodotto con 5,7 milioni di ettolitri
- 25 vini DOC e 6 IGT

- **Olivicola – Olearia**

- 300 mila ettari di superficie di oliveti
- Prima Regione italiana per produzione di olio d'oliva: 240 mila tonnellate, 40% della produzione nazionale!
- Legge regionale n. 14 del 4 giugno 2007: “Tutela e valorizzazione del paesaggio degli ulivi monumentali della Puglia”
- Le zone di produzione pugliesi organizzate come **DOP** sono: Daunia, Terra di Bari, Colline di Brindisi, Terra d'Otranto

# Le principali filiere pugliesi (2/2)

- **Ortofrutticola**

- 120000 ettari coltivati con 20 varietà principali
- Prima Regione in Italia per la produzione di uva da tavola (68% del totale!), olive da tavola (35%), mandorle (35%), pomodoro (35%), ciliegie (30%)
- Conserve di ortaggi, sott'oli e sott'aceti (olive in particolare)

- **Cerealicola**

- Leader in Italia nella produzione di grano duro (23% del totale)
- Alcune realtà industriali importanti: Molino Casillo Spa, Molini Tandoi Spa, Divella Spa
- Alcune eccellenze nella produzione di pane come il pane di Altamura e di Monte Sant'Angelo

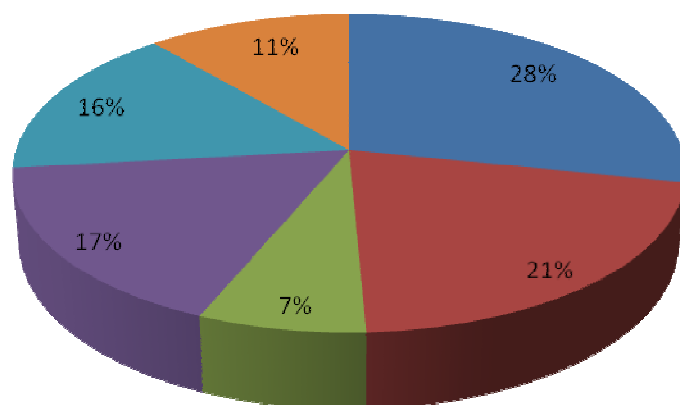
- **Lattiero-Caseario**

- Specializzazione nella produzione di formaggi a pasta filata
- Due formaggi DOP: il canestrato pugliese e il caciocavallo silano

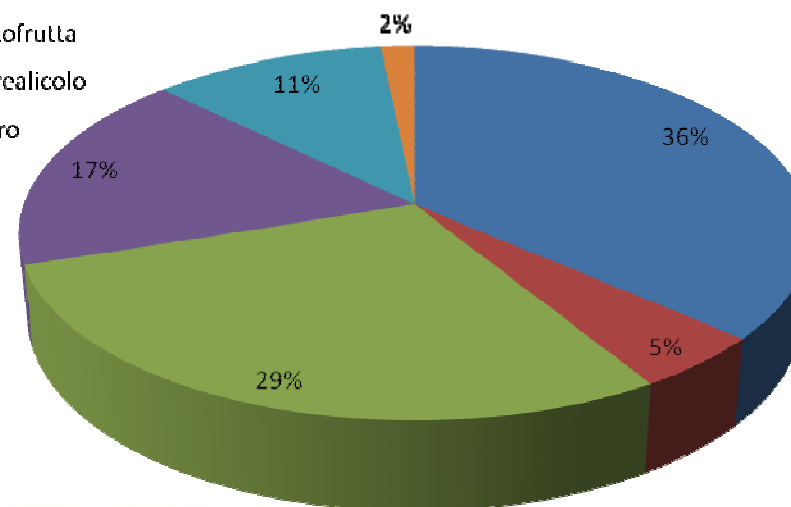
# Progetto “Inno Food SEE”(1/6)



Indagine in Puglia effettuata su un campione di 63 imprese agroalimentari:



■ Vitivinicola  
■ Olearia  
■ Lattiero - Caseario  
■ Ortofrutta  
■ Cerealicolo  
■ Altro



■ BA  
■ BR  
■ BT  
■ LE  
■ FG  
■ TA



# Progetto “Inno Food SEE”(2/6)



## Il questionario:

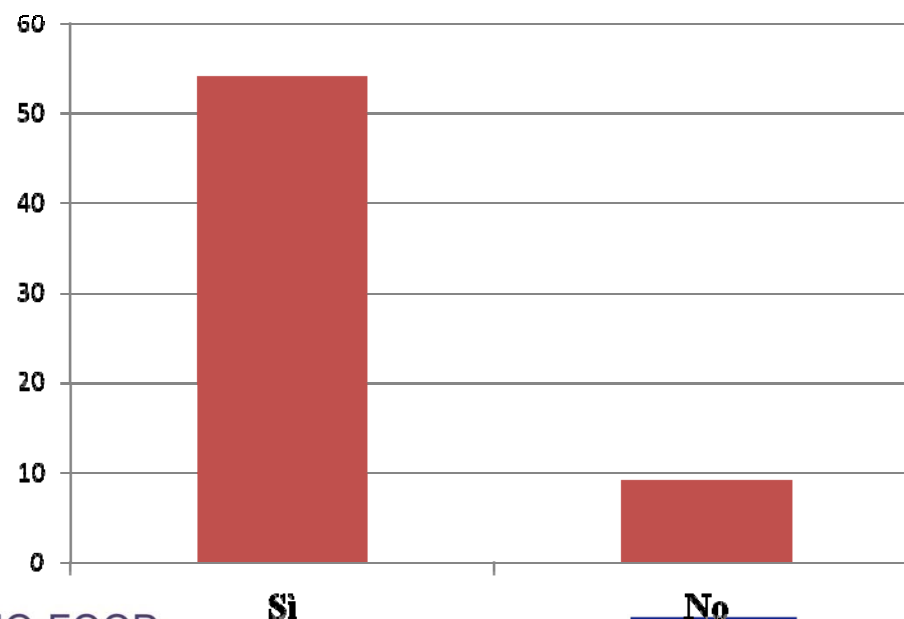
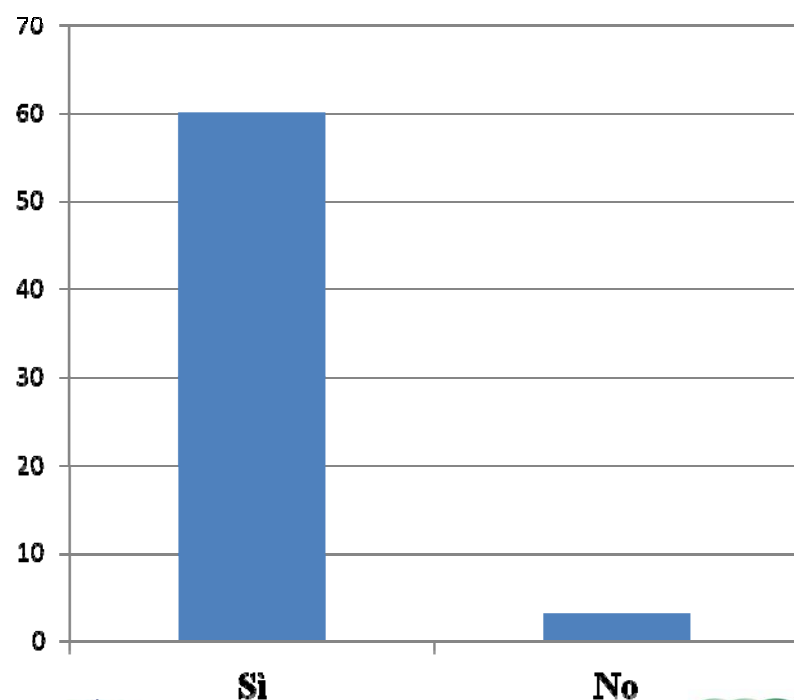
- Sezione A: Informazioni Generali sull'Azienda
- Sezione B: Strategie di Innovazione
- Sezione C: Impegno in Tecnologia
- Sezione D: Progetti di Innovazione e Tecnologia
- Sezione E: Contesto Politico
- Sezione F: Collocazione Strategica

# Progetto “Inno Food SEE”(3/6)



## Le risposte più significative:

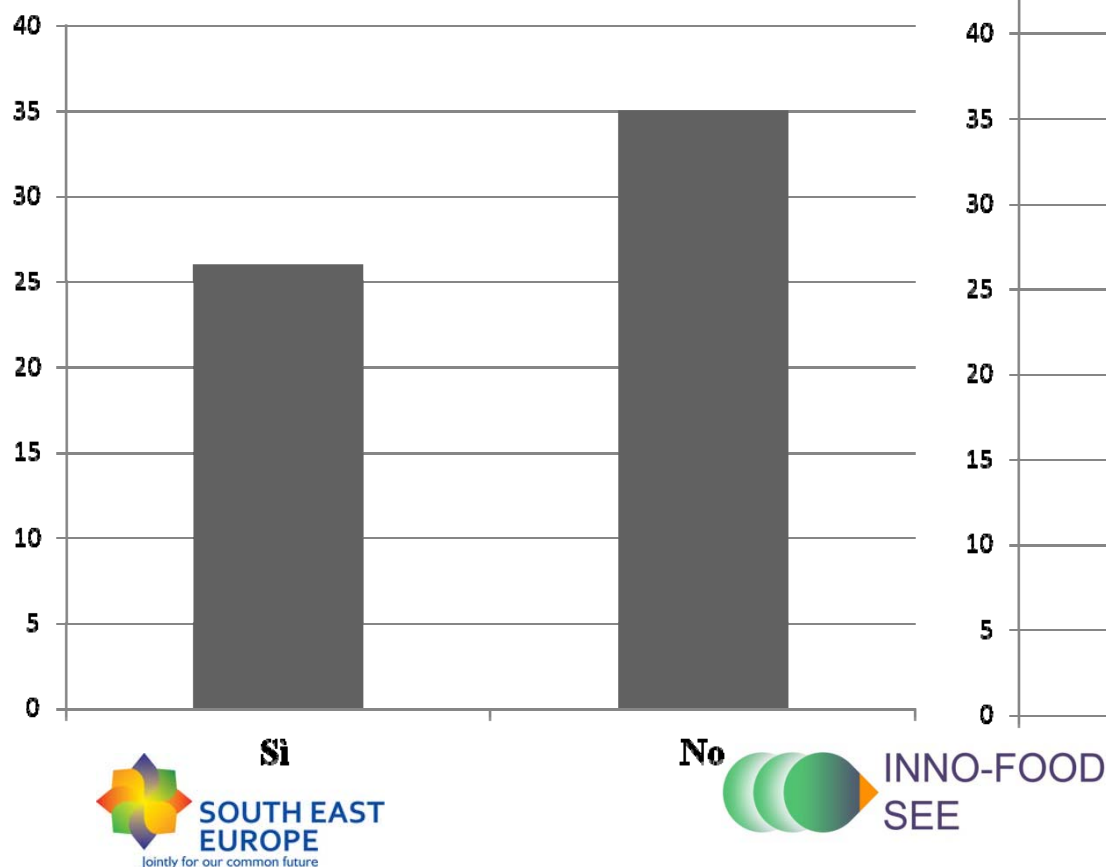
- La “mission” o la “vision” dell’Azienda includono qualche riferimento all’innovazione?
- Esistono obiettivi concreti che riguardano l’innovazione?



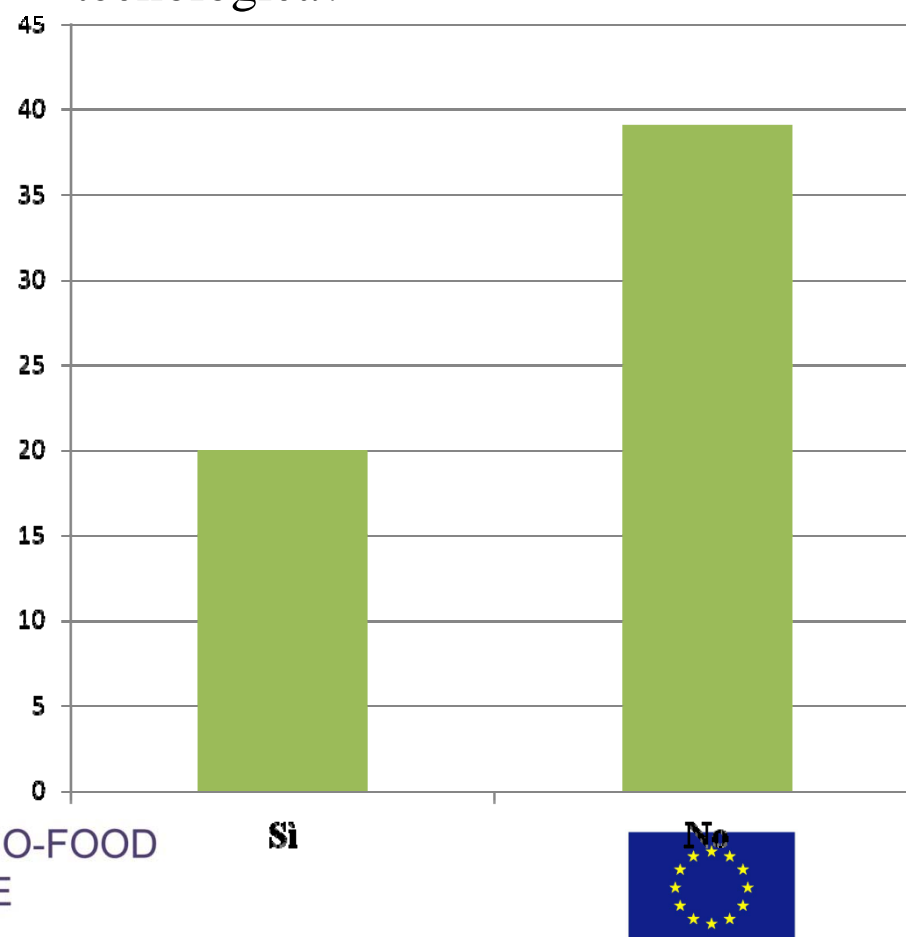
# Progetto “Inno Food SEE”(4/6)



- Siete stati coinvolti in progetti di innovazione tecnologica negli ultimi 5 anni?



- La vostra impresa è attualmente coinvolta in progetti di innovazione tecnologica?



# Progetto “Inno Food SEE”(5/6)



## Bisogni di innovazione tecnologica emersi

- Migliorare la qualità del prodotto (33 imprese)
- Migliorare la qualità di processo (23 imprese)
- Incrementare l'efficienza produttiva (20 imprese)
- Possibilità di collegamenti (21 imprese)
- Bisogni specifici di ciascuna filiera
  - Incremento della sicurezza alimentare (ortofrutticola)
  - Prolungamento della shelf life (lattiero-caseario, ortofrutticola)
  - Valorizzazione degli attributi sensoriali del prodotto (vitivinicola)
  - Smaltimento dei reflui (olearia)
  - Riduzione dei consumi energetici (ortofrutticola)
- Produzione di prodotti funzionali (cerealicola, lattiero-caseario)



# Progetto “Inno Food SEE”(6/6)



- 25 imprese intervistate posseggono un **dipartimento interno di R&S**
- Solo 8 imprese posseggono almeno un **brevetto**
- 12 imprese non assegnano nessuna risorsa umana né finanziaria alla R&S
- Solo 12 imprese del campione destinano alla R&S risorse economiche superiori al 5% del proprio fatturato annuale
- 24 imprese non hanno nessuna dipendenza da personale tecnico esterno impiegato in attività di ricerca, mentre 17 hanno dipendenza bassa

# Conclusioni

- L'indagine condotta evidenzia una certa **dinamicità** delle imprese agroalimentari pugliesi, attente ad integrare nelle proprie routine nuove conoscenze tecnologiche
- All'individuazione dei bisogni di innovazione di prodotto e di processo quasi mai, però, corrisponde una compiuta **domanda di tecnologia**
- I **comportamenti innovativi**, laddove esistenti, seguono percorsi assai specifici che spesso costituiscono ulteriori ostacoli ad una più ampia promozione dell'innovazione
- Molti intervistati hanno mostrato di non avere una conoscenza approfondita delle possibili forme di **finanziamento pubblico** e, comunque, di non esserne interessati soprattutto a causa dei **lunghi tempi burocratici** per l'erogazione dei finanziamenti
- E' importante non solo orientare il mondo imprenditoriale verso quelle tecnologie che hanno maggiore probabilità di rispondere ad una reale domanda dell'industria regionale, ma anche **facilitare il contatto tra le imprese e il mondo della ricerca**

**Contatti:**

**ANGELO VISCONTI (Director)**  
[angelo.visconti@ispa.cnr.it](mailto:angelo.visconti@ispa.cnr.it)

**Michelangelo Pascale**  
[michelangelo.pascale@ispa.cnr.it](mailto:michelangelo.pascale@ispa.cnr.it)

**Nunzia Cito**  
[nunzia.cito@ispa.cnr.it](mailto:nunzia.cito@ispa.cnr.it)

**National Research Council**

**Institute of Sciences of Food Production  
(CNR-ISP A)  
[www.ispa.cnr.it](http://www.ispa.cnr.it)**

