

San Michele all'Adige, lunedì 31 gennaio 2022

Finanziato il progetto europeo triennale su alimentazione e nutrizione

Promuovere stili di vite sani nell'area del Mediterraneo. FEM guida il progetto "Promedlife"

Tra i vincitori dei bandi europei "PRIMA" finalizzati a valorizzare le conoscenze e le produzioni del settore agroalimentare dal punto di vista qualitativo, della sostenibilità e del valore percepito c'è anche il progetto PromedLife coordinato dalla Fondazione Edmund Mach.

Il progetto "Novel food products for the PROMotion of MEDiterranean LIFEstyle and healthy diet" ha l'obiettivo di promuovere stili di vita in linea con i principi della dieta mediterranea attraverso un approccio multidisciplinare, che sappia incentivare abitudini alimentari e comportamenti sani attraverso l'educazione e nuove modalità di comunicazione ma che porti anche a ridurre l'impatto ambientale ed economico dei processi produttivi e di trasformazione alimentare.

Il progetto coinvolge il gruppo di ricerca dell'Unità di tracciabilità e dell'Unità qualità sensoriale della Fondazione Edmund Mach. Il Centro Ricerca e Innovazione confluirà nel progetto con gli approcci più avanzati per la caratterizzazione, la rintracciabilità e la verifica dell'autenticità dei prodotti agro-alimentari, per l'analisi sensoriale e le scienze del consumatore.

Il progetto prevede lo studio da un punto di vista quali-quantitativo degli stili di vita adottati nei Paesi coinvolti attraverso la somministrazione di questionari e focus group sulle abitudini di consumo.

Parte dell'attività sarà dedicata allo sviluppo e valutazione di gradimento di nuovi snack basati su ingredienti della tradizione mediterranea come datteri, olio di argan, zafferano e verdura particolarmente ricca di nutrienti. In parallelo, saranno sviluppati programmi di formazione ed educazione alimentare orientati agli studenti delle scuole primaria e secondaria ed alle loro famiglie. Un'attenzione speciale sarà dedicata allo sviluppo di sistemi innovativi di etichettatura basati su indagini di rintracciabilità e bioattività al fine di accrescere nei consumatori la consapevolezza del legame stretto di questi alimenti con la cultura e il luogo d'origine e, conseguentemente, per dare un ulteriore impulso a scelte di consumo centrate su aspetti di salubrità e genuinità.

Tra i partner di progetto, oltre alla Fondazione Edmund Mach che ne è coordinatore, sono coinvolti l'Università di Parma, ENEA ed altri enti e realtà imprenditoriali di provenienza nazionale ed internazionale (Marocco, Tunisia, Grecia e Slovenia).

Il progetto è finanziato per circa 2 milioni e mezzo di euro di cui circa 400 mila destinati alle attività FEM.

sc