



"PANCRESCENTE": FILIERA DI GRANO DURO CORTA, AUTENTICATA E RINTRACCIABILE

Dai laboratori ai panifici: infornato il pane con lievito naturale

Il progetto è coordinato dal Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia

Il panificio "Pane, Amore, e..." di Giusi La Cava è stato il primo forno della città di Catania a promuovere la degustazione del pane prodotto nell'ambito del "Progetto Pancrescente - Filiera di grano duro corta, autenticata e rintracciabile", coordinato in qualità di capofila dal Parco Scientifico e Tecnologico (Pst) della Sicilia e finanziato dal PSR Regione Sicilia 2007-2013 - Misura 124'. Il pane degustato è stato preparato con il lievito che conferisce peculiari caratteristiche organolettiche, perché selezionato da oltre 100 ceppi di lievito isolati da paste acide artigianali di varie aree di produzione della Sicilia. Il progetto "Pancrescente" si riferisce a grani duri mediterranei coltivati nell'area del Calatino, dove sono stati allestiti cinque campi per la coltivazione di varietà di grano duro particolarmente

adatte all'ambiente mediterraneo. «La sperimentazione - ha spiegato il responsabile scientifico del Progetto Mas-



simo Palumbo - ha preso in considerazione alcune cultivar che si sono distinte negli ultimi anni per la loro qualità, sulla base dei risultati delle prove sperimentali della Rete nazionale fru-

mento duro condotte in Sicilia. Sono state utilizzate cinque varietà, di cui tre di recente costituzione (Ancomarzio, Bronte e Ciclope) e due (Duillio, Simito) scelte come riferimento perché maggiormente diffuse nel territorio, con cui sono stati prodotti oltre 150 quintali di semola.

Dal grano raccolto, mediante molitura con molino a pietra, è stata poi confezionata una semola integrale rimacinata di grano duro, particolarmente adatta per la preparazione di impasti lievitati quali pane, pizze e focacce». Il Parco - presieduto da Marco Romano - insieme a cinque produttori primari, un'azienda di trasformazione e centri di ricerca, ha dunque avviato un'azione di studio e promozione attraverso seminari, dimostrazioni ed eventi di educazione alimentare.

LOTTA ALLA "TRISTEZA" DEGLI AGRUMI IN SICILIA

Dal Parco Scientifico primo contributo italiano allo studio del genoma del virus

La "Lotta alla tristezza degli agrumi di Sicilia" va avanti segnando un altro punto a suo favore: si chiama così il progetto di sviluppo e innovazione sulla più grave malattia che colpisce gli agrumi, che il Parco scientifico e tecnologico della Sicilia (Pst) ha avviato lo scorso luglio 2011 con grandi risultati, e che vede raggiungere un traguardo importante. Sono state infatti depositate nella Genbank NCBI (National Center for Biotechnology Information, Bethesda, Maryland - USA) dello Stato americano del Maryland, le sequenze complete dei genomi di due

isolati del Citrus Tristeza Virus (CTV) prevalenti in Sicilia, l'uno aggressivo e l'altro blando.

Il percorso di studi e ricerca - in corso al Pst Sicilia grazie ai finanziamenti dell'assessorato regionale per le Risorse Agricole e Alimentari - «da oggi compie un fondamentale passo avanti per la definizione di nuove strategie di gestione della grave malattia - spiega il presidente Marco Romano - trattandosi anche del primo contributo italiano allo studio del genoma del Citrus Tristeza, che conta già 28 sequenze complete di vari Paesi».



□ Pianta agrumi affetta da "Tristeza"

Progetto Assopromand coordinato dal Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia

DAI LABORATORI ALLE SCUOLE A LEZIONE DI COMPETITIVITÀ CON IL MANDARINO DI CIACULLI

Iniziativa di educazione alimentare all'Istituto "A. Gentili" di Palermo

Il mandarino tardivo di Ciaculli, frutto tipico del territorio palermitano e tra i prodotti eccellenti dell'intera Sicilia, nelle mani dei piccoli alunni dell'Istituto Comprensivo "Alberico Gentili" di Palermo,

per far scoprire loro le ricche proprietà dell'agrumo che cresce nella loro terra. È partita infatti dal capoluogo siciliano la prima delle lezioni di educazione alimentare proposte dal progetto di ricerca "Produzioni competitive di mandarini con elevate caratteristiche organolettiche, sensoriali, nutrizionali e salutistiche", denominato più in breve "Assopromand" e inserito nell'ambito PSR 2007/2013 – Misura 124 dell'assessorato regionale delle Risorse Agricole e Alimentari. A guidare il progetto è il Parco Scientifico e Tecnologico (Pst) della Sicilia, presieduto da Marco Romano.

Il Pst, attraverso il lavoro di coordinamento di Antonino Catara, ha creato una rete di azioni sinergiche tra cinque aziende agricole (due di Palermo e tre di Catania), e le società AAT e MKTG, allo scopo di divulgare buone prassi e strumenti innovativi nelle numerose realtà imprenditoriali che in tutta la regione operano nel comparto, e dunque di aumentarne la competitività rispetto ad altri mercati. Durante la prima giornata di iniziative gli studenti dell'Istituto palermitano, grazie a supporti audiovisivi e dimostrazioni tecniche, hanno potuto conoscere e studiare le tecnologie elettroniche, informatiche e satellitari che



consentono di monitorare la coltivazione a distanza del mandarino e di cogliere l'impronta olfattiva dei

frutti e delle spremute fresche, come ad esempio la cosiddetta macchina "Expressa" che esalta le proprietà organolettiche del frutto.

Il mandarino, come tutti gli agrumi, è ricco di vitamina C, ma è particolarmente ricco di potassio, calcio e fosforo. Oltre ad essere un buon energetico, rappresenta un buon nutrimento anche per l'alimentazione dei bambini. Il suo sapore non aspro lo rende particolarmente adatto a incontrare il gusto dei giovanissimi consumatori, permettendo anche di fidelizzarne il consumo per tutta la vita. La giornata di comunicazione, a cui hanno partecipato oltre 150 alunni insieme alle loro insegnanti, è stata gestita da Maria Stassi, Valentina Gagliardo Briuccia e Giuseppe Nobile.

Premio Speciale Start Up Parchi Scientifici e Tecnologici"

L'Apsti, grazie all'accordo con l'Associazione PNICube, ha potuto attivare il Premio Speciale Start Up Parchi Scientifici e Tecnologici nell'ambito della start up competition che PNICube organizza annualmente e la cui edizione 2013 si terrà il 30 maggio a Rovereto presso Trentino Sviluppo. L'obiettivo è quello di valorizzare e dare ulteriore dimensione di visibilità nazionale alle nostre start up, ai nostri Incubatori e ai Parchi.

Il Premio è rivolto alle giovani imprese innovative nate, ospitate o legate da rapporti di collaborazione con i Parchi Scientifici e Tecnologici e gli incubatori della rete APSTI. La partecipazione dà l'opportunità alle imprese di accedere a un vasto network di possibili partner finanziari e indu-

striali. Le start up finaliste potranno infatti fare una presentazione di fronte a una giuria di operatori di fondi di investimento, di specialisti di early-stage financing e manager d'impresa. La start up vincitrice riceverà un premio in denaro del valore di € 3.000, erogato da APSTI. Chi partecipa al Premio Speciale potrà anche candidarsi al premio "Giovani innovatori italiani in Francia 2013", promosso dall'Ambasciata di Francia in Italia, che consentirà al vincitore di fruire di un programma personalizzato e gratuito di incontri in Francia organizzato da RETIS, la rete francese dell'innovazione.

Per ulteriori informazioni
questi i recapiti: segreteria@apsti.it
e tel. 050 754 144

Kick-off meeting BIOTECNOLOGIA MARINA VETTORE D'INNOVAZIONE E QUALITÀ

Scambi negli ambiti della ricerca, del trasferimento tecnologico e della formazione gli obiettivi del progetto

Il 26 e il 27 marzo si è svolto a Tunisi, presso l'Hotel Ramada a Gammarth, il kick-off meeting del Progetto PS1.3_08 BIOVECQ - Biotecnologia marina vettore d'innovazione e qualità, finanziato dal Programma di Cooperazione transfrontaliera Italia Tunisia 2007-2013. In rappresentanza del Pst Sicilia erano presenti Marina Carruba, Coordinatore Tecnico, e Alessandro Cento, Responsabile Scientifico. Il Parco siciliano infatti fa parte della rete di partenariato che sostiene il progetto, di cui è capofila è l'Institut National des Sciences et Technologies de la Mer di Tunisi. Gli altri componenti sono il Consorzio Universitario della Provincia di Trapani, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, il Dipartimento Pesca della Regione Siciliana, il BiotechPole Sidi Thabet, il Groupement Interprofessionnel Des Produits De La Pêche, e l'Institut de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur Agricoles.

Il progetto BIOVECQ - che ha la durata di 30 mesi, dal 6 febbraio 2013 al 5 agosto 2015 - si concentra sul rafforzamento della collaborazione tra i centri di ricerca, i poli tecnologici e le associazioni di categoria e sull'integrazione di questi attori coi sistemi produttivi e pubblici. In particolare a promuovere gli scambi negli ambiti della ricerca, del trasferimento tecnologico e della formazione, facendo emergere le opportunità e le sfide comuni alla Regione Siciliana e alla Tunisia nel campo delle biotecnologie applicate al mare, coinvolgendo il comparto produzione della filiera ittica al fine di aumentarne la visibilità nell'area mediterranea e più in generale a livello internazionale. I partner coinvolti svilupperanno delle metodologie e procedure comuni per il miglioramento del prodotto ittico che saranno messe a disposizione delle PMI attraverso una piattaforma di trasferimento. Obiettivo finale del progetto è la creazione del laboratorio virtuale BIOVECQ LT, in grado di garantire la sostenibilità dell'innovazione e la ricerca nel campo delle biotecnologie ittiche e dei prodotti di origine marina. L'evento di Tunisi è stato quindi organizzato al fine di incanalare e rafforzare i rapporti tra i differenti partner del progetto. Nelle varie sessioni di lavoro è stato possibile definire il ruolo di ciascuno all'interno del BIOVECQ e definire i piani di lavoro. Per la delegazione italiana erano presenti anche Andrea Santulli del Consorzio trapanese, Daniela Lo Monaco dell'Istituto Zooprofilattico siciliano, Mariano Di Graziano per il Dipartimento Pesca e e Pietro Schembri dell'Assessorato regionale alla Sanità.



FLOROVIVAISMO, SOSTEGNO TECNOLOGICO DELLA RICERCA ALLE IMPRESE

Siglato protocollo d'intesa tra il PST e Radicepura di Giarre



Due Parchi, un solo obiettivo: sostenere la competitività della Sicilia nell'ambito della floricoltura e della botanica, incentivando la passione per il "verde" quale leva attrattiva per il settore ricettivo e culturale dell'Isola.

Il Parco Scientifico e Tecnologico (Pst) della Sicilia ha avviato una sinergia – concretizzata dalla firma di un protocollo d'intesa – con Radicepura, Parco Florovivaistico, Ricerca e Formazione, Centro Ricettivo, con sede a Giarre (Ct) e gestito da Botanica srl. A siglare la collaborazione il presidente del Pst Marco Romano e l'amministratore di Radicepura Mario Faro.

L'iniziativa nasce al fine di integrare le prerogative e le competenze dei due enti: da un lato l'innovazione, la ricerca e il trasferimento hi tech che distinguono il Parco scientifico, dall'altro la salvaguardia del patrimonio ambientale e la cultura del florovivaismo e del paesaggismo coltivate da Radicepura. L'impegno comune è quello di «agevolare le relazioni tra il sistema della ricerca e le imprese, creare un ambiente favorevole alla realizzazione di attività di studio e formazione ad alto valore aggiunto per la diffusione della

biodiversità e del paesaggio ecosostenibile» come si legge nel testo del protocollo.

In termini organizzativi ciò si traduce nella promozione congiunta di progetti strategici di elevato impatto per lo sviluppo e l'innovazione del sistema economico regionale; nell'intento di entrambi di mettere a disposizione servizi e piattaforme; nel favorire la fruizione di strumenti agevolativi presenti nella legislazione comunitaria, nazionale e regionale.

«La Sicilia è una terra con una chiara vocazione agrumicola e botanica – hanno sottolineato il presidente Romano e l'imprenditore Faro – ecco perché a questo filone di sviluppo è necessario dedicare risorse e professionalità per innescare processi virtuosi di valorizzazione del territorio. A sostegno della fase di produzione è importante che ci sia un monitoraggio e un'analisi dei bisogni tecnologici manifestati dalle imprese che operano nel comparto. Siamo quindi lieti di coinvolgere in questa operazione altri soggetti, sia pubblici che privati, per realizzare di azioni di cooperazione e progettare attività comuni».



Trasporto intermodale Catania ospiterà la "North South Conference"



I maggiori esperti mondiali nel settore dello shipping e della logistica si riuniranno a Catania il 26 e 27 aprile 2013, nell'auditorium dell'ex Monastero dei Benedettini, per esaminare i temi cruciali del traffico ferroviario europeo, di quello marittimo a corto raggio, del trasporto di carico refrigerato e di quello chimico, dei porti e delle sfide per le infrastrutture, dell'ottimizzazione del trasporto terrestre, di questioni relative allo standard e alla sicurezza e di molto altro ancora. Grazie a un focus sulla "direttrice Nord-Sud", inoltre, verranno analizzate le rotte economiche che dal Nord Africa e dai Paesi del Medio Oriente percorrono l'Europa Meridionale e centrale.

La conferenza – patrocinata da Parco a cui partecipa come relatore il presidente Marco Romano – rappresenterà a tutti gli effetti uno scambio di idee sulle strategie future da mettere in campo, con l'obiettivo di promuovere il commercio internazionale alla luce dello sviluppo di colossi demografici quali India e Cina, che vedono le "autostrade" del Mar Mediterraneo di nuovo al centro dei traffici marittimi mondiali.

www.northsoutheurope.com



ATTIVITÀ DI INFORMAZIONE
COFINANZIATA NELL'AMBITO
DEL PROGETTO
MEDTECHNOPOLIS