



MICROORC: microbioma per la sostenibilità del sistema alimentare

Lo spreco alimentare rimane una questione urgente in Europa. Ora, più che mai, la Commissione Europea è impegnata in prima linea nella lotta agli sprechi lungo tutta la filiera. Sfruttando tecnologie avanzate, il progetto MICROORC dimostrerà l'efficacia di soluzioni per il monitoraggio e la regolazione del microbioma degli alimenti per ridurre drasticamente la quantità di rifiuti alimentari, dalla produzione alla tavola.

14 Giugno 2024 in [Blog](#), [Sostenibilità](#) Reading Time: 5 mins read

AA

[in](#) Condividi su LinkedIn

[f](#) Condividi su Facebook

[wa](#) Condividi su Whatsapp



Indice



- > [Spreco alimentare in Europa: un appello per soluzioni sostenibili](#)
- > [La missione di MICROORC nel combattere lo spreco alimentare](#)
- > [Il ruolo di MICROORC nella formazione di un sistema alimentare più sostenibile](#)
- > [L'impegno di CiaoTech – Gruppo PNO nei settori della bioeconomia e dell'agroalimentare](#)

Spreco alimentare in Europa: un appello per soluzioni sostenibili

Stando alle ultime statistiche, **il 14% del cibo prodotto in Europa viene sprecato**, con famiglie e grande distribuzione che rappresentano una significativa perdita del 70%. Questo problema è diventato un tema centrale per la Commissione Europea, impegnata a promuovere la sostenibilità ambientale, sociale ed economica in tutto il sistema alimentare. Riconoscendo il potere trasformativo delle **innovazioni basate sul microbioma**, sia l'UE che la FAO evidenziano il loro potenziale da sfruttare che rivoluzionerà il nostro approccio alla produzione e al consumo di alimenti.

La missione di MICROORC nel combattere lo spreco

🇮🇹 IT e

[redacted] ent N° 101136248 – svilupperà **soluzioni sostenibili** volte a ridurre e prevenire lo **spreco alimentare**, valutando sinergicamente l'intero ventaglio di soluzioni, tecnologie, servizi, strumenti, politiche e pratiche basati sul monitoraggio, utilizzo e targeting del microbioma degli alimenti lungo la filiera.

A tal scopo, **MICROORC** considererà tre prodotti alimentari come casi di business, selezionati per la loro rilevanza nutrizionale, fonti sane di proteine: **pollo fresco, salmone affumicato, analoghi di carne a base vegetale**. Per dimostrare la rilevanza industriale, sociale ed economica delle innovazioni di MICROORC, il progetto valuterà l'**accettazione dei consumatori** e gli aspetti di **sostenibilità ambientale** di tutte le fasi del ciclo di vita del prodotto, e proporrà un nuovo quadro normativo per il **controllo del microbioma** nel sistema alimentare.



Fig. 1 – MICROORC logo.

Il ruolo di MICROORC nella formazione di un sistema alimentare più sostenibile

Le tecnologie e le scoperte scientifiche di **MICROORC** contribuiranno a realizzare un **sistema alimentare equo, sano e sostenibile**, coerentemente con le ambizioni del *Green Deal* europeo e il Nuovo Bauhaus Europeo. Ma non solo, le raccomandazioni politiche di MICROORC contribuiranno alle proposte legislative legate a "fit for 55", con l'obiettivo di **ridurre le emissioni nette**.

L'impegno di CiaoTech – Gruppo PNO nei settori della bioeconomia e dell'agroalimentare

Negli ultimi anni, **CiaoTech – Gruppo PNO** (Fig.2) ha consolidato significativamente la sua posizione di leader europeo nella gestione dell'innovazione e nell'accesso ai finanziamenti pubblici. Responsabile delle attività di Exploitation e Dissemination in **MICROORC**, CiaoTech implementerà studi avanzati di *Technology Intelligence* e analisi **tre ad iniziative di divulgazione estese**. Questo approccio strategico mira a **adozione delle nuove soluzioni nei sistemi agroalimentari**, confermando il

ruolo di CiaoTech come alleato chiave nei partenariati europei per la **promozione di**
[redacted] el settore.



Fig. 1 – CiaoTech - Gruppo PNO.

—

Speriamo che tu abbia trovato la lettura di questo articolo su **MICROOROC per i sistemi alimentari sostenibili** interessante. Per altri contenuti simili, consulta la sezione [SOSTENIBILITA](#) del nostro sito web. E se vuoi restare sempre al passo con le ultime novità in fatto di Agrifood, iscriviti alla nostra [Newsletter!](#)

+ Bibliografia >



Manuela Guiducci

Dal 2018, Manuela è specializzata in dissemination e comunicazione per progetti Europei, sviluppando strategie di dissemination e comunicazione personalizzate. Come consulente, supporta i consorzi nel massimizzare l'impatto e la visibilità dei progetti, organizzando eventi internazionali che riuniscono gruppi mirati di stakeholder e stabilendo collegamenti con altri progetti finanziati dall'UE.

[LinkedIn](#)



Simona Mincione



eci anni, Simona è esperta di gestione e coordinamento di progetti UE di R&I nei settori della bioeconomia, dell'innovazione alimentare e della salute. Come consulente, Simona

supporto e affianca nella scrittura dei progetti europei, oltre ad essere EU Grant Proposal Reviewer, Project Manager, EC External Expert Evaluator.

[LinkedIn](#)

Patrizia Circelli

Quasi 15 anni di esperienza in Progetti UE di ricerca e innovazione, tra cui esperienza nel programma LIFE, programma BBI/CBE, 7° PQ, H2020, HEU e Fondo per l'innovazione, con Dottorato di ricerca in biotecnologie e MBA, Patrizia è team leader e coordinatrice di diversi progetti di R&S nel settore agro-food e bioeconomia.

[LinkedIn](#)

PNO Consultants

PNO Consultants, fondato nel 1984, è un gruppo europeo composto da un pool di oltre 400 professionisti distribuiti in 9 Stati Europei. Ogni anno, PNO supporta più di 3.000 clienti nei loro processi di R&S, realizzando analisi originali data-driven, sviluppando oltre 300 progetti di R&S all'avanguardia, cambiando il mondo in meglio. CIAOTECH S.r.l., la filiale Italiana di PNO Consultants, è specializzata in consulenza per la ricerca e sviluppo, gestione dell'innovazione e acquisizione di finanziamenti, fornendo servizi di consulenza a organizzazioni private e pubbliche.

[PNO Consultants](#)

Tags: [microbioma](#) [sistema alimentare](#) [sostenibilità](#)

Previous Post

PFAS: contaminanti POP negli alimenti

Next Post

Ruolo e impatti delle scelte alimentari sulla sostenibilità



IT

Via Martiri della Libertà 140

[Informativa Privacy](#) / [Cookie Policy](#) / [Imprint](#)

Seguici

