



POR FESR 2014-2020 – "Bandi per aiuti agli investimenti in ricerca, sviluppo e innovazione" Bando 2. Progetti di Ricerca e Sviluppo delle PMI.
 PROGETTO CONCLUSO NELL'OTTOBRE 2020.

Importo progetto: Euro 185.465,00

Tasso di cofinanziamento dell'Unione: 50%

Unità locale presso cui sono state realizzate le spese oggetto del progetto: Cortona, Loc. Le Caselle- Pietraia 1/C (AR)-Paese: ITALIA

Consulente Enologica Srl

Produzione innovativa di una linea bakery a base di estratti naturali funzionali per il benessere e lo sport

Acronimo: **NAT BACKERY INNOV**

L'azienda da gennaio 2018, in collaborazione con le aziende partner Corsini Bakery Dolci e Biscotti Srl e Itacol S.p.A., è coinvolta in un progetto che mira alla creazione di una filiera sostenibile biologica, dedicata allo sviluppo di una innovativa linea di prodotti da forno nutraceutici, realizzati con semilavorati destinati alla stabilizzazione naturale degli alimenti. I nuovi prodotti potranno essere rivolti a consumatori attenti alla naturalità delle materie prime, al benessere e alla valorizzazione dell'alimentazione mediterranea; dunque a coloro che desiderano condurre un corretto stile di vita, agli sportivi ed alle persone con particolari patologie e/o sensibilità allergiche. Grazie alla collaborazione delle tre PMI con gli organismi di ricerca (GESAAF-UNIFI e PIN); si prevede lo sviluppo di una nuova linea di prodotti alimentari funzionali naturalmente "irrobustiti": nutraceutici da forno e bakery-funzionali, per sport e benessere. Al termine del progetto, potrà essere realizzata una partnership commerciale tra il capofila Corsini e i partner Itacol S.p.A. e Consulente Enologica S.r.l.; con l'obiettivo di rivolgersi ad un target di consumatori, sempre più, coscienti delle potenzialità di tali alimenti funzionali. La rete commerciale Corsini potrà contribuire al successo della commercializzazione della nuova linea di prodotti, con ricadute positive sui partner di progetto.

Con il progetto Nat-Backery-Innov verrà sviluppata una nuova linea functional-food ad elevato valore aggiunto, realizzata mediante un processo sostenibile e tracciato. Tale linea destinata al benessere, allo sport ed alla salute potrà distinguersi sul mercato in quanto basata su principi attivi naturali a carattere nutraceutico e antiossidanti, antimicrobici e conservanti naturali, ottenuti da specie officinali (e non), caratteristiche della macchia mediterranea.

Come ricadute secondarie, si segnala che gli estratti a carattere antimicrobico ed i semilavorati ottenuti dalle diverse lavorazioni, potranno essere impiegati anche come nuovi prodotti prototipali per la sanitizzazione di processi food o divenire nuove referenze, ad elevato valore aggiunto, per l'agricoltura green; da sfruttare ad esempio nel settore vitivinicolo, settore armonico ad uno dei partner, come valida sostituzione di prodotti chimici tradizionalmente utilizzati.

Il progetto interviene anche nell'innovazione di processo, sia nella produzione degli estratti naturali che in quella dei prodotti da forno, in quanto sarà sviluppato da Corsini un prototipo in piccola scala di forno dotato di sensoristica IOT di processo, che permetta attraverso il monitoraggio di alcuni parametri di processo, di conservare la presenza di principi attivi naturali a carattere antiossidante e antimicrobico. Il Capofila testerà inoltre l'applicazione dell'Additive Manufacturing alla realizzazione di prodotti dolciari.

Infine per il progetto Nat-Backery-Innov sarà progettato e implementato un sistema HW\SW rivolto all'integrazione di una linea di produzione con il confezionamento e la distribuzione al fine di monitorare ogni elemento del processo e realizzare una tracciatura di prodotto in modo automatico.

Consulente Enologica Srl

Project title: **"Innovative production of a bakery line based on natural functional extracts for wellness and sport**

Project co-financed under Tuscany RS - POR FESR 2014-2020 -BANDO n.2 –

Research and development projects of the SMEs

Acronym: **NAT BACKERY INNOV**

Since January 2018, CONSulente Enologica company, in collaboration with the partner companies Corsini Bakery Dolci e Biscotti Srl and., Itacol S.p.A. is involved in a project that aims to create a sustainable organic supply chain, dedicated to the development of an innovative line of nutraceutical bakery products, made with semi-finished products intended for food natural stabilization. The new products may be addressed to consumers aware of the naturalness of raw materials, well-being and enhancement of Mediterranean food; therefore, addressed to those who wish to lead a healthy lifestyle, to athletes and to people with particular diseases and/or allergic sensitivities. Thanks to the collaboration of the three SMEs with the research organizations (GESAAF-UNIFI and PIN) the development of a new line of "naturally fortified" functional food products is envisaged: bakery-nutraceutical and bakery-functional products, also for sports and wellness. At the end of the project, a commercial partnership can be established between the project leader Corsini and the project partners Itacol S.p.A. and Consulente Enologica S.r.l., with the aim of addressing to a target of consumers, increasingly aware of the potential of such functional foods. Corsini sales network will be able to contribute to the successful marketing of the new product line, with positive effects also on the project partners.

With the Nat-Backery-Innov project, a high added value new functional-food line will be developed, realized through a sustainable and traced process. This line focused to wellness, sport and health can be distinguished on the market as it is based on natural active ingredients with nutraceutical characteristic, and antioxidant, antimicrobial and natural preservatives obtained from officinal plants (and not), typical of the Mediterranean Maquis.

As collateral impact of the project, it is worth noting that the antimicrobial extracts and the semi-finished products obtained from the various processes can also be used as new prototype products for the sanitization of food processes or become new references, with high added value, for green agriculture, to be exploited, for example, in the wine sector, pertaining to one of the partners, as a valid replacement of chemical products conventionally used.

The project also intervenes in process innovation, both in the production of natural extracts and in that of bakery products, as Corsini company will develop a small-scale oven prototype equipped with IOT process sensors, which allows monitoring of some process parameters to preserve the presence of natural antioxidant and antimicrobial active ingredients. The lead partner will also test the application of Additive Manufacturing to the production of confectionery products.

Finally, for the Nat-Backery-Innov project, a HW/SW system will be designed and implemented, aiming at integrating a production line with packaging and distribution areas in order to monitor every element of the process for an automatic product tracing system.