

IMPEGNO CORALE SULLA NUTRIZIONE

Lo sviluppo dei prodotti e dei processi di alimenti salutistici è oggetto di studi approfonditi. Ce ne parla Gerardo Centoducati

L'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, con i suoi 23 Dipartimenti, è un importante riferimento della ricerca scientifica in diversi settori. Tra tutti, certamente l'agroalimentare è un punto di forza in continua crescita, soprattutto grazie alla costante innovazione e sviluppo di prodotto e di processo. Il Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, al quale appartiene il dottor Gerardo Centoducati, quest'anno è stato eletto Hub Italy per "EIT Food" (European Institute of Innovation and Technology - Food Knowledge and Innovation Communities). Seppur da pochissimo all'opera, le attività poste in essere sono già state numerose, tra queste la selezione per il finanziamento a startup innovative, Summer School sullo sviluppo di nuovi prodotti e Business Idea Competition.

Le attività di ricerca in tema di innovazione, gli studi mirati alla realizzazione di alimenti sempre più ad alto contenuto salutistico, funzionale e nutrizionale, la costante collaborazione con aziende del settore agroalimentare e con la distribuzione moderna che comunicano costantemente le loro esigenze agli organismi di ricerca pronti ad ascoltare, recepire e studiare, fanno dell'Università degli Studi di Bari un importante punto di riferimento nel panorama della ricerca e innovazione dell'agroalimentare.

La Puglia punta sull'agricoltura

La Puglia è al secondo posto della classifica nazionale per numero di imprese giovani under 35 in agricoltura, secondo i dati Nomisma - Edagricole. "Parlano il linguaggio dell'innovazione i dati relativi al lavoro nei campi pugliesi - com-



IL PROFESSOR GERARDO CENTODUCATI

menta il nuovo presidente di Coldiretti Puglia, Savino Muraglia - con numeri ragguardevoli per un settore che fino a pochi anni fa ha vissuto un processo di invecchiamento che pareva inarrestabile. Dal commercio elettronico contadino alla farm adoption, dalla coltivazione online alla carta d'identità digitale degli alimenti, fino al crowdfunding per il finanziamento di idee innovative.

Prodotti tipici e tutelati

La Lenticchia di Altamura Igp

In Puglia sono tantissimi i prodotti dei quali varrebbe la pena parlare. La storia della Lenticchia di Altamura comincia negli anni '30 quando si fa conoscere commercialmente e, da semplice prodotto dell'economia familiare, inizia un percorso di esportazione in Inghilterra, Germania, Stati Uniti, Canada e Australia. L'esportazione di questo prodotto ha una ripercussione nell'economia di tutto il territorio della Murgia e della fossa pre-murgiana che riguarda la Puglia e la Basilicata. Ma è negli anni '70, con l'in-



LENTICCHIE DI ALTAMURA IGP

dustrializzazione e la fuga di manodopera dalla campagna e soprattutto per l'importazione di lenticchie a basso costo, che la lenticchia di Altamura incomincia a scomparire.

Oggi la piccola grande Lenticchia di Altamura è diventata I.G.P. grazie al lavoro e alla collaborazione degli attori principali del territorio dove nasce e cresce, gli agricoltori, e il Consorzio di Tutela e Valorizzazione costituito.

Oltre che da parte della Distribuzione Moderna e dalla Grande Distribuzione Organizzata è subito emerso l'enorme interesse da parte dell'industria agroalimentare nei confronti della Lenticchia di Altamura IGP. Snack salati, biscotti, crackers, grissini, pasta di legumi, minestrone surgelati, microgreens, burger vegetali, tutto a base di Lenticchia di Altamura. Innovazione, tradizione, qualità e legame alla terra: queste sono le vere caratteristiche di un legume autentico.