L’Università degli Studi dell’Aquila, il Polo di innovazione dell’agroalimentare d’Abruzzo Agire e l’azienda GLOCAL FOODS srl, start up aquilana nel campo alimentare, hanno siglato un’intesa per l’ingegnerizzazione, il trasferimento tecnologico e la licenza del brevetto n. AQ201100000I denominato “Un film edibile realizzato per preservare la vitalità e le caratteristiche organolettiche dei tartufi freschi”. Si tratta, in concreto, di una pellicola commestibile che consente di allungare i tempi di conservazione del pregiato prodotto.

Il brevetto, di cui l’Università detiene i diritti commerciali, è stato ideato nei laboratori della ex Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dal prof. Giovanni Pacioni, dalla prof.ssa Anna Maria Ragnelli e dal dott. Enrico Stagnini e ha lo scopo di preservare le proprietà del tartufo fresco, raddoppiandone il tempo di conservazione. Il Polo Agire finanzierà tutte le attività di sperimentazione che, grazie all’accordo tra l’Università e la GLOCAL FOODS srl, saranno attuate in due fasi: la prima dedicata all’ingegnerizzazione del procedimento brevettale e la seconda alla pre-commercializzazione.

Al termine delle prime due fasi l’Università concederà il brevetto in licenza esclusiva alla GLOCAL FOODS srl.

Con quest’ultimo accordo si consolidano e rafforzano le buone pratiche messe in campo dall’Università degli Studi dell’Aquila in materia di innovazione e trasferimento tecnologico.

“Il film edibile oggetto del brevetto – chiarisce il prof. Pacioni - risponde in maniera ottimale agli obiettivi di prolungare la shelf-life dei tartufi freschi, in particolare di quelli cosiddetti “bianchi” dotati di uno strato esterno (“peridio”) sottile, poco protettivo, e costituito dal cellule poco melanizzate. L’applicazione del prodotto permette il prolungamento della conservazione per un tempo doppio rispetto a tartufi non trattati, aumentando i tempi di commerciabilità”.

“Puntiamo molto – afferma il presidente del Polo Agire, Salvatore Di Paolo – a diffondere la cultura dell’innovazione all’interno della tradizione agroalimentare del nostro territorio. In questo caso verificare la shelf-life dei tartufi freschi è fondamentale per capirne le caratteristiche intrinseche, ma anche per ampliarne le possibilità di conservazione e quindi di commercializzazione”.

“La GLOCAL FOODS srl – spiega l’Amministratore, dott. Simone Fioravanti – nasce dall’esigenza di valorizzare i prodotti alimentari di qualità, abruzzesi ed aquilani, e si propone,

attraverso il loro riconoscimento, di promuovere le produzioni locali, con particolare riferimento al tartufo fresco, sul territorio italiano, europeo ed extra europeo”.