



IL PROGETTO
Proposte innovative di alimenti sviluppate nel corso delle sessioni di co-creazione all'interno del progetto Seniorfood che ha coinvolto Ispa-Cnr, società agricola Colle di Seta di Ruvo e Università di Varsavia

Il connubio Gazzetta-Cnr

● La collaborazione e la sinergia fra Gazzetta e Consiglio Nazionale delle Ricerche ha compiuto oltre tre anni. Finora, in ben 59 puntate il nostro giornale ha ospitato le pubblicazioni dei lavori di ricerca del Cnr barese, spaziando tra discipline e istituti, comprese le undici graphic novel relative alle donne baresi nella scienza.

Oggi pubblichiamo la 60ª puntata. Le precedenti uscite hanno riguardato altrettanti lavori di ricerca realizzati da: Istituto per i Processi Chimico-Fisici (Ipcf), Istituto di Sistemi e Tecnologie Industriali Intelligenti per il Manifatturiero Avanzato (Stiima), Istituto di Cristallografia (IC), Istituto ISPA (Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari), Istituto di Ricerca per la Protezione Idrogeologica (Irpi), Istituti Nanotec e Processi chimico-fisici, Istituto di Biomembrane, Bioenergetica e Biotecnologie Molecolari, Istituto di Bioscienze e Biorisorse (IBBR), Istituto di chimica dei composti organometallici (Iccom), Istituto di Ricerca sulle Acque, Istituto per il Rilevamento Elettromagnetico dell'Ambiente (Irea), dell'Istituto per la Scienza e Tecnologia dei Plasmi (Istp), Istituto di Tecnologie Biomediche (ITB), dell'Istituto per le Tecnologie della Costruzione (Itc) e «Matematica per l'Ambiente» dell'Istituto per Applicazioni del Calcolo di «Mario Picon» (Iac-Cnr), dell'Istituto sui Sistemi e Tecnologie Industriali Intelligenti per il Manifatturiero Avanzato (Stiima) con l'Isipa di Foggia e Isp-Cnr, di Irpi-Cnr e Uniba, Istituto per la Scienza e tecnologia dei plasmi (Istp), dell'Istituto di fotonica e nanotecnologie (Ifn), dell'Istituto Cnr Nanotec, dell'Istituto di Cristallografia e dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (Isipa), dell'Istituto di Biomembrane, Bioenergetica e Biotecnologie Molecolari-Cnr, dell'Istituto per il Rilevamento elettromagnetico dell'ambiente (Irea), del gruppo Osservazione della Terra dell'Istituto sull'Inquinamento atmosferico (Iia) e infine dell'Istituto di chimica dei composti organometallici (Iccom).

Seniorfood e dieta «over 60» ricerca e consumatori a braccetto

Innovazione e salubrità alimentare nel segno della partecipazione

● Si è conclusa con successo la prima fase del progetto Seniorfood (Sustainable, ENgaging, Innovative Options for Resilient Food-Opzioni sostenibili, coinvolgenti e innovative per un cibo resiliente) uno dei sei progetti vincitori a livello europeo del bando Consumer engagement lab (Cel) 2025 di Eit Food, un programma di innovazione per il settore alimentare della Commissione Europea. Fra questi sei, Seniorfood è l'unico laboratorio italiano di coinvolgimento del consumatore per la co-creazione di nuovi prodotti alimentari.

COLLABORAZIONE ITALO POLACCA - Seniorfood vede la collaborazione tra l'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (Isipa) del Consiglio Nazionale delle Ricerche, la società agricola Colle di Seta di Ruvo di Puglia e il

to o acido citrico con la fermentazione a opera di batteri lattici. Inoltre, tutte le proposte sono state focalizzate sulle esigenze salutistiche, di sostenibilità e del piacere del cibo.

DIETA OVER 60 - Tra le idee sviluppate si ritrovano snack e barrette a base di legumi e frutta secca, creme vegetali pronte all'uso e preparazioni funzionali pensate per facilitare l'assunzione di nutrienti fondamentali nella dieta quotidiana degli over 60. Nella sessione finale i consumatori hanno presentato le proposte all'azienda agricola, che ne ha poi individuate quattro di particolare interesse tecnologico e commerciale, caratterizzate da un potenziale di mercato rilevante.

La prima fase del progetto è culminata con l'incontro del 28 novembre a Bari dove si sono riuniti ricercatori, consumatori, impresa ed

Dai laboratori snack e barrette a base di legumi e frutta secca e creme vegetali
Le proposte focalizzate su esigenze salutistiche
sostenibilità e del piacere del cibo



coordinamento dell'Università di Varsavia, dove è stata sviluppata la metodologia che integra design thinking e gamification impiegata nel Consumer engagement lab. L'obiettivo del progetto è co-creare con il contributo dei consumatori un nuovo prodotto alimentare dedicato alle esigenze nutrizionali della terza età, un segmento della popolazione in costante crescita e sempre più attento alla salute e alla qualità del cibo.

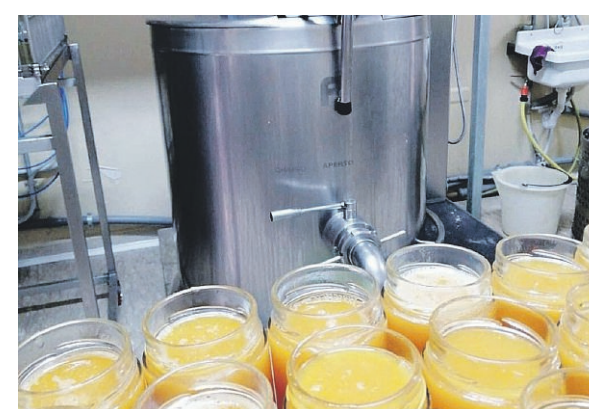
PARTECIPAZIONE - Nel corso dei mesi di settembre e ottobre 2025 si sono svolti incontri partecipativi, online e in presenza, che hanno coinvolto gruppi di cittadini over 60 provenienti da diverse regioni italiane. I 24 partecipanti - guidati da ricercatori del CNR-ISPA - hanno preso parte a laboratori innovativi di co-creazione generando 12 idee per la realizzazione di nuove conserve vegetali. Le proposte sono state caratterizzate da approcci biotecnologici innovativi, come l'inclusione di insaporitori naturali ottenuti tramite fermentazione di sottoprodotti vegetali, o la sostituzione del processo di acidificazione con ace-

esperti dell'Università di Varsavia. Durante l'incontro sono stati discussi i risultati intermedi ed è stato possibile visitare lo stabilimento produttivo aziendale. Sulla base delle proposte sviluppate, l'azienda realizzerà e testerà i prototipi dei prodotti co-progettati con l'obiettivo di lanciarne uno sul mercato nel 2026, valorizzando le produzioni ortofrutticole tradizionali della regione Puglia e integrando principi di economia circolare e sostenibilità ambientale.

INNOVAZIONE E DIALOGO - Il progetto Seniorfood ha dimostrato che è possibile creare innovazione alimentare partendo dal dialogo diretto con i consumatori sperimentando formule nuove di progettazione con una fascia di popolazione spesso poco coinvolta nei processi di sviluppo di nuovi prodotti. Il progetto rappresenta, inoltre, un passo avanti verso un modello di impresa agricola aperta alla ricerca, all'innovazione e alla collaborazione con il mondo scientifico, in linea con gli obiettivi europei di transizione verde e resilienza alimentare.



CNR Sopra, Magdalena Zatorska (Università di Varsavia) all'evento finale di Seniorfood
Sotto, l'impianto di pastorizzazione e sterilizzazione presso il laboratorio di trasformazioni alimentari dell'azienda agricola Colle di Seta



GRUPPO DI LAVORO Al centro, da sin. Maria Cefola (CNR-ISPA), Nunzia Maria Cito (EU Food Safety Platform), Magdalena Kiekiewicz (Università di Varsavia), Magdalena Zatorska (Università di Varsavia), Martina Loi (CNR-ISPA), Marco Montemurro (CNR-ISPA), Vincenzo Cantatore (Società agricola Colle di Seta)