Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 1227 del 06/05/2026

11 enti e università coordinati da FEM per accelerare l’innovazione in campo agroalimentare

FEM alla guida di un progetto europeo per velocizzare lo sviluppo e l’impiego dei processi fermentativi

La Fondazione Edmund Mach lancia un innovativo progetto di ricerca europeo che punta a ridurre radicalmente i tempi di sviluppo dei nuovi alimenti fermentati per creare sistemi di produzione più efficienti, resilienti e sostenibili, rispondendo alle sfide di un mercato alimentare in rapida evoluzione.

Il cuore tecnologico del progetto denominato SpeedyFermHub, presentato nei giorni scorsi durante il kick-off meeting a San Michele all’Adige tra undici partner internazionali, è una piattaforma multidisciplinare ad alta velocità. Integrando microbiologia avanzata, analisi chimico-sensoriali e intelligenza artificiale, il progetto mira a superare i colli di bottiglia della ricerca tradizionale, permettendo una messa a punto più rapida e precisa dei processi fermentativi di interesse agroalimentare.

Finanziato dal MASAF nell’ambito della partnership europea FutureFoodS (cofinanziata da Horizon Europe) il progetto vede la FEM alla guida di un consorzio d'eccellenza che comprende l'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR-ISPA) di Foggia, l'Università di Verona e prestigiosi centri di ricerca internazionali: CSIC-ICTAN e Universidad del País Vasco (Spagna), Universidade de Évora (Portogallo), VTT Technical Research Centre of Finland (Finlandia), Tarsus University (Turchia), Aarhus University (Danimarca), INRAE (Francia) e il partner associato CONICET-CIFASIS (Argentina).
La metodologia del progetto prevede una strategia di selezione "a imbuto": si partirà da uno screening iniziale ad ampio spettro su centinaia di campioni, che verranno analizzati attraverso le tecniche rapide della piattaforma. Grazie a questo approccio, il numero di varianti verrà progressivamente ridotto fino a identificare pochi prototipi di eccellenza, che saranno oggetto di una caratterizzazione più approfondita per l’individuazione i più performanti dal punto di vista tecnologico e qualitativo.
“Oltre ai casi applicativi - spiega Franco Biasioli, responsabile dell'Unità Qualità Sensoriale del Centro Ricerca e Innovazione - l’obiettivo del progetto è definire un nuovo paradigma per la ricerca sulle fermentazioni, un settore in forte rilancio e oggi al centro di una vera rivoluzione scientifica e tecnologica”.

(sc)