

BASILICATA INNOVAZIONE

al servizio di imprese e ricercatori



Secondo compleanno di Basilicata Innovazione: la parola ai risultati

Riflettori puntati su imprenditori, ricercatori e professori universitari, per raccontare cosa hanno fatto col supporto di Basilicata Innovazione: storie di innovazione di successo, fatte di parole che diventano prodotti nuovi e competitivi.

Potenza, 5 luglio 2011 – Si chiude il secondo anno di attività di Basilicata Innovazione. È tempo di fermarsi, ma solo per fare il punto sui risultati raggiunti, per mostrare al territorio cosa è stato possibile realizzare collaborando con imprenditori, ricercatori degli Istituti IMAA e IBAM del CNR, professori dell'Università degli Studi della Basilicata ed esperti con competenze specialistiche. Un **secondo compleanno fatto quindi di testimonianze, risultati tangibili e concreti** e che è stato “festeggiato” oggi, a partire dalle ore 10, presso il Park Hotel di Potenza.

La giornata si è strutturata in due momenti: uno dedicato alla visita di mini stand, per osservare e “toccare” i prodotti, frutto di percorsi progettuali conclusi proprio al termine di questo secondo anno di attività di Basilicata Innovazione. **L'altro**, aperto dai saluti di **Paolo Cattapan** – Direttore di Basilicata Innovazione, **Francesco Russo** – Vicepresidente di AREA Science Park, **Vito De Filippo** – Presidente della Regione Basilicata, ed **Erminio Restaino** – Assessore alle Attività Produttive Regione Basilicata, ha visto alternarsi sul palco i protagonisti della giornata, ovvero tutti coloro che hanno voluto raccontare come sono riusciti a vincere la sfida di “fare innovazione”.

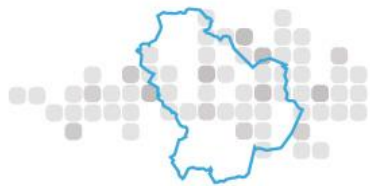
“Abbiamo organizzato questa giornata con lo spirito di un *convegno non convegno*, perché Basilicata Innovazione parlasse al territorio non attraverso i soliti volti noti, ma con la spontaneità e la concretezza di tutti coloro che hanno collaborato con noi in questo secondo anno – **ha affermato Paolo Cattapan** –. “Un anno fa – continua – più o meno di questi tempi, presentavamo i numeri raggiunti, in termini di imprese visitate, collaborazioni con il mondo universitario e della ricerca e di interventi di innovazione avviati. A distanza di un anno, siamo in grado di presentare prodotti concreti, una prima piccola vittoria per chi ha voluto credere nel metodo di lavoro di Basilicata Innovazione”. “Adesso dobbiamo guardare al nostro terzo anno - conclude Cattapan – raccogliere nuovi input dal territorio e dall'Amministrazione Regionale e finalizzare il piano di lavoro, per essere sempre più al servizio dello sviluppo del territorio.”

“In due anni - ha detto l'assessore regionale alle Attività produttive **Restaino** – Basilicata Innovazione ha già prodotto risultati mostrando che un percorso di innovazione è possibile per le imprese di ogni dimensione e anche per creare nuova imprenditorialità e nuovo lavoro. Quello che si sta producendo – ha aggiunto – è un cambiamento culturale che siamo convinto avrà effetti strutturali e permanenti specie sulle nuove generazioni. E questo è un ingrediente fondamentale per costruire un tessuto imprenditoriale forte e fortemente legato al territorio”.

“A vedere gli ambiti di lavoro di questa prima fase di attività – ha aggiunto il Presidente **De Filippo** – emerge con chiarezza quanto i processi di innovazione possano incidere nella nostra realtà. Nei suoi primi due anni di attività Basilicata Innovazione ha portato miglioramenti nei processi di lavorazione del Pane di Matera come del polo del salotto, dalla coltivazione del fungo alla valorizzazione di legnami presenti in Basilicata, dalla lavorazione del tufo all'agroindustria. Il processo dell'innovazione porta benefici al sistema nella sua complessità rendendolo più forte e competitivo e consentendo di cogliere tutte le opportunità che un territorio riesce a dare. E si tratta di benefici che incidono profondamente sul sistema produttivo locale”.

Per informazioni: Antonella Di Noia - Addetta comunicazione e stampa Basilicata Innovazione
antonella.dinoia@basilicatainnovazione.it - 335.7307064

Basilicata Innovazione - Centro Direzionale Franco - Contrada Tora Centomani, 11 - 85100 Potenza (Italy)
Tel. +39 0971 1800511 - Fax +39 0971 1800350 - segreteria@basilicatainnovazione.it - www.basilicatainnovazione.it



Basilicata Innovazione: i progetti in campo

Ecco come in due anni sono stati sviluppati processi innovativi che possono incidere positivamente sul tessuto produttivo lucano

Potenza, 5 luglio 2011 - Due anni, ma ne dimostra di più. Almeno a vedere i risultati conseguiti dall'imprenditoria e dal mondo della ricerca lucana grazie al supporto di Basilicata innovazione. In occasione del "secondo compleanno", i relatori della giornata, guidati dalla moderatrice Antonella Pallante – giornalista TgR Basilicata, hanno illustrato i principali progetti sviluppati in questi due anni:

Progetto Ergonomia Basilicata – l'iniziativa in collaborazione con il prof. Antonio Dal Monte che, attraverso l'applicazione dei principi dell'ergonomia, ha permesso di realizzare dei prototipi di cucine, divani e poltrone in grado di garantire il massimo comfort e benessere all'utente.

Progetto CERRROV – volto a nobilitare il legno di cerro e roverella: delle specie arboree molto diffuse in Basilicata, finora utilizzate come legna da ardere, sono diventate materiale da impiegare per la realizzazione di infissi, porte, pavimenti, complementi di arredo.

Progetto Pane di Matera – coinvolge il Consorzio Pane di Matera IGP ed ha permesso di ottimizzare il processo di produzione, attraverso l'impiego di un lievito autoctono in grado di migliorare le caratteristiche organolettiche e strutturali del pane, oltre ad allungarne la vita commerciale.

Progetto Fungo cardoncello – sviluppato con alcuni consorziati del CO.RI.MI (Consorzio Ricerche Micologiche), ha portato alla **standardizzazione dei substrati (pani) per la produzione del fungo**, al fine di ottimizzarne la produttività ed evitare l'attacco di patogeni.

Progetto ArtDry – per **standardizzare ed ottimizzare la stampa artistica su tufo**, senza comprometterne la resa cromatica e la durata nel tempo. La soluzione è stata individuata in una metodologia di essiccamento trasferita dal settore agroalimentare.

Progetto FishOpt – per la definizione di un **sistema di conservazione di prodotti ittici** alternativo al ghiaccio, basato sull'impiego di una miscela gassosa all'interno di sacchetti di polietilene e poliammide. I vantaggi sono riscontrabili sia nell'allungamento della vita commerciale dei prodotti, senza alterarne la qualità, sia nella riduzione dei costi di trasporto.

Progetti di valorizzazione della ricerca su: l'impiego della **tecnica Georadar** nell'analisi non invasiva delle strutture edili ed infrastrutture, per la rispondenza a criteri di sicurezza e solidità; la **produzione di zeoliti** (minerali) a partire da ceneri derivanti dalla combustione di carbone, per la bonifica di acque e suoli contaminati da metalli pesanti. L'utilizzo di **dati rilevati con tecniche di Osservazione della terra** nella realizzazione di ambienti per *serious game* (con finalità ludiche ed educative); l'integrazione di **tecniche mobile e localizzazione** per lo sviluppo di un sistema di tracciabilità dei beni culturali mobili.

Per informazioni: Antonella Di Noia - Addetta comunicazione e stampa Basilicata Innovazione
antonella.dinoia@basilicatainnovazione.it - 335.7307064