



## PROGRAMMA DI SVILUPPO AGROINDUSTRIALE GIAS-COTRAPA

Gias SpA insieme a Cotrapa 2000 SAC ha avviato un Programma di Sviluppo Agroindustriale finalizzato al consolidamento e allo sviluppo della propria filiera. Il Programma viene finanziato dallo strumento del “Contratto di Sviluppo” (ex D.M. 9/12/2014) del Ministero dello Sviluppo Economico con soggetto attuatore Invitalia S.p.A. (CDS\_000393). Per la copertura finanziaria il Contratto di Sviluppo utilizza le risorse del **Programma complementare di azione e coesione “Imprese e Competitività” 2014-2020 (POC)** e, per Cotrapa 2000 SAC, altresì risorse del **“PON Imprese e Competitività 2014-2020” (PON IC)**.

Il Programma si articola in:

- un Progetto di Investimento agroindustriale portato avanti da Gias SpA;
- un Progetto di Investimento agroindustriale portato avanti da Cotrapa 2000 SAC;
- un Progetto di Ricerca Industriale e Sviluppo sperimentale, con diverse linee di ricerca, portato avanti da entrambe le società.

I Progetti di Investimento sono finalizzati all’ampliamento della capacità produttiva: in particolare comprendono sia il potenziamento di linee produttive esistenti e sia la realizzazione di nuove linee, tenendo conto degli effetti sulle due Aziende dei risultati del Progetto di Ricerca e Sviluppo.

Le Linee di Ricerca sviluppate da **GIAS SpA** sono:

### 1. MODALITA’ INNOVATIVE DI RIUTILIZZO SFRIDI E CASCAMI PER INNOVAZIONE DI PRODOTTO

L’attuale processo di lavorazione degli ortaggi genera, nella fase del taglio, scarti di processo - sfridi e cascami - dovuti a residui o a tagli irregolari che rappresentano una non conformità rispetto agli standard richiesti dalle successive fasi di lavorazione, sebbene il prodotto sia per ogni altro aspetto perfettamente edibile. L’obiettivo è dunque quello di ampliare la gamma di prodotti con un approccio economico “circolare”, valorizzando gli scarti di lavorazione ed utilizzandoli quali nuove materie prime per la produzione di nuove referenze.

### 2. REALIZZAZIONE E TEST DI NUOVI FILM EDIBILI PER PRODOTTI

La linea di ricerca prende spunto dal riscontro empirico di fenomeni di impaccamento che riguardano prodotti surgelati durante le fasi di stoccaggio (e di successivo confezionamento). Problematiche legate, in larga misura, alla crescita di cristalli di ghiaccio sulla superficie dei prodotti dovuta alla presenza di tracce di umidità che determinano poi difficoltà operative, e procedure manuali, in fase di lavorazione.

La linea di ricerca intende investigare l’utilizzo di rivestimenti edibili come strumenti in grado di ridurre l’adesione tra singoli elementi e migliorare la qualità nella conservazione dei prodotti surgelati.

Per dettagli inerenti le singole Linee di ricerca portate avanti da Cotrapa 2000 SAC, [clicca qui](#).