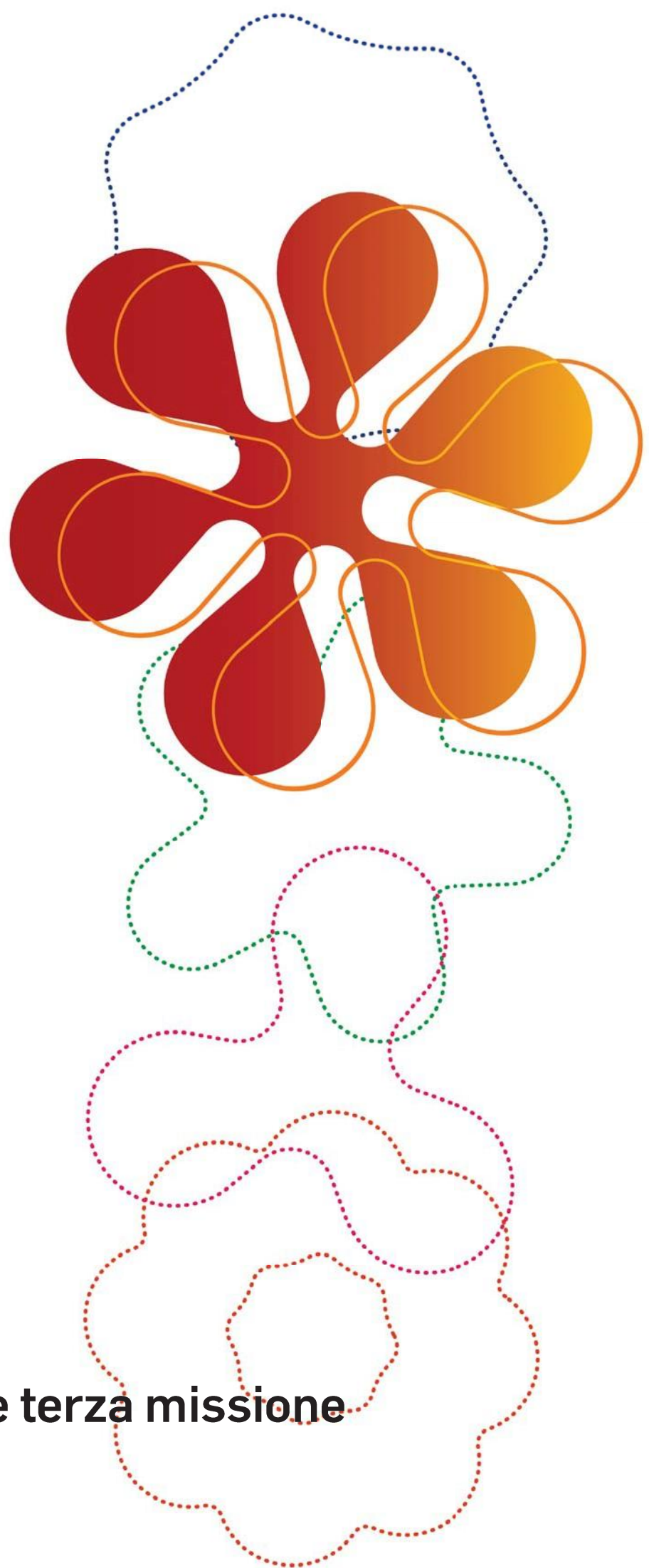




UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TORINO



UniTO/Food

Didattica, ricerca e terza missione



L'Università di Torino in cifre

70.500

iscritti

3.900

dipendenti

27

dipartimenti

9

centri di studi
di eccellenza
internazionali

1.800

ricercatori
post-laurea e post-doc

18

centri di ricerca
interdipartimentale

39

centri di ricerca
interuniversitari

500

progetti di
ricerca per anno

18M€

ricavi per attività di ricerca e
consulenza su commessa (2015)

600

accordi partenariato
con **117** paesi

359

insegnamenti green

86

corsi di studio green

I progetti nell'ambito agroalimentare

30

progetti finanziati da Fondazioni
nazionali o da Ministeri (MIUR,
MIPAAF, Ministero della Salute)

71

progetti che
hanno ottenuto un
finanziamento dalla
Regione Piemonte

33

progetti finanziati da
organismi europei

Principali aree di specializzazione e di competenza tecnologica sul tema agroalimentare:

- **Colture e produzione primaria:** biodiversità delle piante, produzione agricola, inquinamento ambientale
- **Sicurezza alimentare:** bio-sicurezza, analisi del rischio, igiene alimentare e controllo di qualità, allevamento di bestiame, trattamento e tracciabilità degli alimenti
- **Aspetti ambientali e socio-economici:** ecologia, modelli sistemici suolo-coltivazioni-clima, analisi della sostenibilità economica e degli impatti agro-ambientale e socio-culturali, politiche alimentari e quadro legale.
- **Consumatori e salute:** profilo nutrizionale, aspetti sanitari, effetti sulla salute di integratori alimentari, diete specializzate per sotto-gruppi vulnerabili (es. bambini e anziani), sensibilizzazione dei consumatori verso una nutrizione più sana e sostenibile.



Didattica

UniTo offre numerosi corsi di laurea e attività di formazione con focus su tematiche collegate all'ambito agroalimentare.

- **12 corsi di laurea di 1° livello**, che vanno dalle biotecnologie alle scienze chimiche, agrarie e ambientali, fino alle tecnologie alimentari, alle scienze veterinarie e dell'alimentazione.
- **12 corsi di laurea di 2° livello**, che comprendono scienze mediche, biotecnologie molecolari e vegetali, scienze chimiche, agrarie e ambientali, tecnologie alimentari, scienze della nutrizione umana e medicina veterinaria.
- **3 corsi di dottorato e 5 Master** (di cui 1 internazionale) con focus su tematiche agrarie, biologiche, veterinarie e alimentari, inclusi anche aspetti di sostenibilità ed economia circolare.

Ricerca e terza missione



Numerosi progetti di ricerca e innovazione di UniTo sono collegati agli ambiti agroalimentari, a livello nazionale e internazionale, e coinvolgono una significativa varietà di competenze di ricerca, con un approccio fortemente interdisciplinare unito alla disponibilità di infrastrutture di ricerca all'avanguardia.

UniTo è l'**unica università italiana** che partecipa al consorzio **EIT Food**, la comunità scientifica e tecnologica di riferimento sull'alimentazione creata con bando pubblico dall'Istituto Europeo per l'Innovazione Tecnologica (EIT).

UniTo Green Office, lo strumento per mobilitare le competenze, gli interessi e le passioni della comunità universitaria sulla sostenibilità ambientale attraverso lo scambio di "buone pratiche" in Ateneo e nei poli territoriali in cui si svolgono le sue attività, conta un gruppo di lavoro interamente dedicato al settore FOOD. UniTo supporta attivamente il trasferimento tecnologico e della conoscenza e la valorizzazione commerciale dei risultati della ricerca attraverso l'**Ufficio per la Ricerca e Terza Missione**.





Sviluppo imprenditoriale

La vision dell'Università prevede lo sviluppo di un forte ecosistema dell'innovazione inter-settoriale che colleghi tecnologia a nuovi sistemi di produzione integrati nella tradizione territoriale e culturale sia italiana che piemontese. UniTo conta **36 spin-off accademici**, di cui **8 collegati alla filiera agroalimentare**, e possiede accordi di cooperazione con più di 30 partner industriali a livello regionale, nazionale e internazionale. La creazione di spin-off e l'incubazione di nuove attività sono gestite dall'incubatore dell'Università **2i3t** (www.2i3t.it). UniTo ha promosso l'iniziativa **#hackUniTO for Ageing** sul tema dell'invecchiamento sano e attivo per favorire la collaborazione tra le 'reti' dei Ricercatori, degli Implementatori e dei Sostenitori della Ricerca.

Comunicazione



UniTo dispone di un'unità specializzata- **Agorà Scienza**- dedicata alla promozione della responsabilità sociale delle attività di R&S, attraverso il rafforzamento del **dialogo tra scienza e società**. Comunicazione scientifica e public engagement sono promossi attraverso **eventi** volti a presentare le competenze scientifiche dell'Università e i risultati della ricerca. Tra questi **La Notte dei Ricercatori**, un'iniziativa finanziata dalla Commissione Europea a partire dal 7PQ. Questi eventi si rivolgono ai ricercatori accademici e industriali e ad altri stakeholders del territorio e alla collettività in generale. **Frida, il Forum della Ricerca di Ateneo**, è l'innovativa piattaforma online di UniTo per la comunicazione e la valorizzazione della risultati della ricerca, dedicata ai professionisti e agli utenti del web.



Con **9.000 pubblicazioni** scientifiche, più di **3.500 tra docenti, ricercatori e ricercatrici, post-doc e PhD**, più di **3.000 eventi** di public engagement, oltre ad **attività con le scuole e progetti condivisi** con istituzioni e cittadini, la ricerca e le azioni di coinvolgimento del territorio dell'Università di Torino sono temi complessi e articolati.

Ha il compito di raccontare tutto questo **FRidA, il Forum della Ricerca e del public engagement di Ateneio** (frida.unito.it): il sito che l'Università di Torino ha scelto per **aprirsi al territorio e coinvolgere** nel mondo della ricerca tutte le altre componenti della società - scuole, imprese, istituzioni e cittadini.



3612 persone



9000 pubblicazioni



60 milioni di €



23 brevetti



3105 eventi

Uno strumento nuovo, che affida **ai ricercatori e alle ricercatrici il compito di raccontare** gli sviluppi di scienza e tecnologia per mostrare la ricerca come un **processo continuo e partecipato** di formulazione di problemi, ipotesi ed esperimenti.

140 percorsi di ricerca e 28 racconti di ricerca - articoli e video - mostrano la **natura interdisciplinare della ricerca** e dei gruppi di ricercatori che lavorano insieme.

Ne emerge una **mappa in continua evoluzione** in cui percorsi, temi, eventi, persone e competenze si intrecciano.



Economia, finanza e management

- Economia e politica forestale, ambientale e valorizzazione delle aree marginali
- Economia, politica, mercati e marketing del comparto agroalimentare





Cibo, agricoltura e allevamenti

- Dall'ecologia microbica degli alimenti fermentati allo sviluppo di alimenti funzionali
- Produzione di latte in montagna: qualità nutraceutica per valorizzare le risorse pastorali
- Alimenti funzionali: quando il cibo diventa la nostra medicina
- Potenziale metabolico dei batteri lattici per usi nutraceutici e ambientali
- Salvaguardare l'ambiente: gestione, valorizzazione, distribuzione di concimi e fitofarmaci
- Enologia e microbiologia: strategie per la valorizzazione delle produzioni enologiche
- Sistemi zootecnici: strategie di mitigazione dell'impatto ambientale
- Produzione di grano e farina ad alto contenuto di composti bioattivi
- Le farine di insetto nell'alimentazione animale
- Automazione, robotica e ICT per l'agricoltura di precisione e la meccanizzazione forestale
- Alimenti: qualità e sicurezza
- Logistica, sostenibilità, organizzazione del lavoro, ICT, sicurezza
- Piante officinali e prodotti naturali
- Chimica dei componenti inorganici in farmaci, integratori e alimenti
- Studio della sintesi di composti bioattivi nelle piante
- Piante e funghi: un'antica alleanza per un approccio sostenibile all'agricoltura
- Molecole intelligenti ispirate alla natura per uno sviluppo sostenibile in agricoltura
- Formaggi, salumi e olive: oltre al gusto c'è di più



Epidemiologia, terapie e politiche sanitarie

- Diagnosi precoce di malattie infettive negli animali: perché prevenire è meglio che curare



Genetica e genomica

- Razze e prodotti italiani: eccellenze da valorizzare
- Salvaguardia e valorizzazione della biodiversità di specie ortive e forestali
- Lo studio del genoma della melanzana per un'agricoltura ecosostenibile
- Approcci innovativi per la caratterizzazione della filiera avicola
- Tanti microbi buoni e cattivi: come vive un pomodoro nel mondo reale?



Gestione del territorio, delle risorse e dei rifiuti, sostenibilità ambientale

- Il suolo: una risorsa non rinnovabile da studiare e proteggere
- Le Reti Alternative del Cibo: una valutazione interdisciplinare



Vita

- Gli strigolattoni, molecole segnale e risorsa per l'agricoltura futura
- Piante e funghi: all'origine di una simbiosi utile e antica
- La cellula staminale nel pagliaio: come trovarla, isolarla e studiarla



#hackUniTO for Ageing è un'iniziativa dell'Università di Torino per **promuovere la Ricerca** sul tema dell'invecchiamento sano e attivo in una prospettiva multidisciplinare e favorire secondo il modello del Knowledge Interchange la collaborazione tra le 'reti' dei Ricercatori, degli Implementatori e dei Sostenitori della Ricerca da tutta Italia.

#hackUniTO for Ageing rende protagonista la 'ricerca di base' e la 'ricerca applicata' per lo sviluppo di **soluzioni innovative** dedicate ad una popolazione che invecchia secondo un modello più agile rispetto ai canali tradizionali d'intermediazione.

Progettiamo e realizziamo con le imprese e le pubbliche amministrazioni prodotti e servizi per un invecchiamento sano e attivo!



284 progetti



825 ricercatori e ricercatrici



29 università



126 enti/aziende

"Siamo quello che mangiamo"

Alimentazione e idratazione consapevoli possono essere garanzie di un invecchiamento sano, rallentare la velocità di avanzamento e/o influenzare le risposte del nostro sistema immunitario.

Tra la prevenzione e la cura, la Ricerca sul tema NUTRIRSI è ampia e si concentra su **diversi aspetti della nutrizione e diversi livelli di azione:**

- In che modo la **nutrizione** condiziona i processi di invecchiamento fin dal concepimento dell'individuo?
- Quali sono le opportunità offerte dalla **nutraceutica** per la cura e la prevenzione dell'invecchiamento?
- Come può la **comunicazione**, integrata con la tecnologia e il monitoraggio degli aspetti nutrizionali, favorire l'adozione di comportamenti virtuosi?



I progetti della categoria NUTRIRSI su #hackUniTo for ageing

- **FFA - Food For Ageing “Nutrirsi bene per vivere bene”** - *Università di Torino*
- **Microbiota intestinale, probiotici e benessere “ProbioGut”** - *Università di Torino*
- **Microrganismi negli alimenti e nell’uomo “Diet4microgut”** - *Università di Torino*
- **Ger.Wi.Ant.AGE – Selection of local vine germoplasm and production of wine with higher content of antioxidants for healthy aging** - *spin off Università di Bari*
- **Ageing & Benessere nella Riviera dei Fiori a Villa Grock** - *Agenzia Regionale per la Promozione ‘InLiguria’*
- **INTEGRARENE: l’integratore antiaging “L’ integratore anti-aging intestino/rene”** – *Apuliabiotech – s.c.a.r.l.*
- **L’ageing inizia a -9 “Bambino sano, adulto sano”** - *CNR - Consiglio Nazionale delle Ricerche*
- **Nuove strategie di prevenzione della malnutrizione nella popolazione geriatrica “Riconoscere la malnutrizione per prevenire la fragilità”** - *Università “Federico II” di Napoli*
- **Eco-NutriAGING** - *Università “G. d’Annunzio” di Chieti-Pescara*
- **Frood - Framing Food: Effetti della comunicazione alimentare su salute e benessere “Migliorare messaggi sull’alimentazione rivolti agli anziani”** - *Università Cattolica di Milano*
- **Modulazione immunitaria attraverso l’ utilizzo di polifenoli estratti da uva nera in pazienti anziani con infezioni polmonari ricorrenti “I polifenoli aiutano ad invecchiare meglio”** - *Università di Bari*
- **NutriPasta per una sana alimentazione “L’uomo è ciò che mangia”** - *Università di Bari*
- **Biotrasformazione di composti fenolici contenuti in un estratto da foglie di ulivo ad attività antiageing “Trust in food”** - *Università di Catania*
- **NUTRITIONAL EPIDEMIOLOGY AND AGING BIOMARKERS: THE EARLY DIET PROJECT** - *Università di Catania*
- **Sommacco, l’anti-ageing ecosostenibile: dalla coltivazione al prodotto finito “Nuovo oro di Sicilia”** - *Università di Palermo*
- **A new role for vitamin E family as telomerase modulator in Alzheimer’s disease “Keep your telomeres long and avoid cognitive decline!”** - *Università di Perugia*
- **H2O 4 Aging “Salute e invecchiamento attraverso la giusta idratazione”** - *Università di Udine*
- **WOT, dispositivo per il monitoraggio dell’idratazione corporea “Idratazione con la sfera magica** - *Università IUAV Venezia*

La sostenibilità ambientale nelle pratiche alimentari d'Ateneo

Con il progetto **UniToGO** l'Università di Torino ha intrapreso un percorso di definizione e attuazione di azioni ambientali su alcuni temi specifici, tra cui quello del **cibo**, oltre a energia, rifiuti, mobilità e acquisti pubblici ecologici.

Il cibo rappresenta un punto di snodo tra vari problemi di carattere ambientale, sociale ed economico e pervade ogni aspetto della quotidianità e del futuro, dalla salute dell'ambiente a quella individuale, dai cambiamenti climatici alla disuguaglianza economica.

Il gruppo **#UniToGO#Cibo**

- valuta, promuove ed implementa azioni per **migliorare le performance ambientali e la qualità degli alimenti consumati in Ateneo** (intesi nella loro declinazione di prodotto, atti e servizi connessi, spazi per la fruizione nell'ambito del contesto universitario);
- contribuisce a formare una **nuova generazione di persone** che abbia la possibilità e le competenze di scegliere che cosa mangiare, come mangiare e quando nel rispetto della salute e dell'ambiente, anche al di fuori della loro esperienza universitaria

Le linee d'intervento di **#UniToGO#Cibo** si sviluppano su **tre direttrici** complementari:

- **CONOSCERE: costruire una base di conoscenza condivisa** delle abitudini alimentari della comunità di Unito e degli attuali bisogni attuali per progettare azioni mirate;
- **COINVOLGERE: intensificare le azioni di networking** all'interno della comunità universitaria e tra l'Ateneo e gli attori di riferimento partendo dal tema cibo e sensibilizzare sui temi dell'educazione alimentare;
- **CAMBIARE: progettare e realizzare interventi per ridurre concretamente l'impatto ambientale del cibo d'Ateneo.** Le tipologie di azioni promosse mirano a valorizzare le buone pratiche esistenti, individuare ambiti d'intervento per migliorare le ambientali a partire dai concetti di razionalizzazione dei consumi riduzione degli sprechi alimentari, adozione di servizi eco-innovativi, ottimizzazione delle procedure per migliorare l'offerta di servizi.

Il gruppo di lavoro di **#UniToGO#Cibo** è costituito da docenti, personale tecnico ed amministrativo e studenti con competenze multidisciplinari e trasversali rispetto al tema cibo.

I progetti di #UniToGO#Cibo nel 2017



Progetto europeo SPP Regions

Sviluppato in collaborazione con la **Città Metropolitana di Torino** e l'**Arpa Piemonte**, SPP Regions promuove la creazione e l'espansione di 7 reti locali (tra cui la rete A.P.E a cui l'Università degli Studi di Torino aderisce dal 2009) che lavorano su appalti pubblici sostenibili (SPP) e appalti pubblici di innovazione (PPI).

#UniToGO#Cibo fornirà assistenza tecnico-legale alla redazione di capitolati eco-innovativi per l'installazione e gestione di distributori automatici (vending machines) di bevande e snack.



UniToGO Food Lab

Un **ciclo di laboratori non formali e itineranti** nelle diverse sedi di UniTo per rafforzare la consapevolezza della comunità universitaria sul tema del cibo, aumentando le occasioni di educazione/formazione a un'**alimentazione sana** e riflettendo in modo più ampio e critico sul sistema cibo alimentare.

Il progetto ha vinto il bando di concorso "**Micro-azioni a supporto di un sistema alimentare locale più equo e sostenibile**" promosso dalla Città di Torino nell'ambito del progetto europeo "**Food smart cities for development**", che vede coinvolte diverse associazioni e città a livello europeo impegnate sui temi del cibo e della creazione di sistemi alimentari orientati alla riduzione degli sprechi e all'introduzione di pratiche di produzione, distribuzione e consumo che rispettino l'ambiente, le persone e il territorio.



Questionario agli studenti

#UniToGO#Cibo somministrerà a un campione di studenti dei diversi corsi di laurea un questionario per approfondire la conoscenza delle loro abitudini alimentari in ambito universitario, per conoscere il tipo di cibo che assumono e i luoghi in cui lo consumano. I dati raccolti serviranno per **progettare interventi** per moltiplicare le possibilità di ottenere **cibo sano** e, qualora risulti necessario, per **migliorare gli spazi** a disposizione per il pranzo.

L'Università di Torino è l'**unico ente accademico italiano** tra i partner fondatori del consorzio EIT Food, la comunità scientifica e tecnologica di riferimento sull'alimentazione, creata con bando pubblico dall'Istituto Europeo per l'Innovazione Tecnologica (EIT).



50 membri

(tra cui aziende leader del settore, università e istituzioni di ricerca con competenze sull'intera catena del valore alimentare)



5 fulcri operativi

Co-Location Centre (CLC)



4 linee programmatiche



accesso a **1200 PMI**
del settore alimentare



7 anni



400 milioni di Euro

di finanziamento della
Commissione Europea



1200 milioni di Euro

investiti dai membri del
consorzio

EIT Food diventerà un **motore di innovazione guidato dai consumatori**, a beneficio di tutti gli attori della catena del valore alimentare e organizzerà **programmi di scambio internazionale** per studenti, svilupperà uno specifico "Master of Science" interdisciplinare in sistemi alimentari (Food System), organizzerà corsi interattivi, laboratori, corsi di formazione e programmi online MOOCS (Massive Open Online Courses) e SPOCS (Specialized Private Online Courses).

EIT Food genererà innovazione attraverso lo sviluppo di **4 linee programmatiche**:

- Personalizzazione delle indicazioni per un'alimentazione salutare (FoodConnects Assistant),
- Digitalizzazione del settore alimentare (The Web of Food),
- Sviluppo di una catena di distribuzione guidata dai consumatori e adozione di nuove tecnologie nell'allevamento, processamento del cibo e vendita al dettaglio (Your Fork2Farm),
- Messa a punto di processi efficienti in termini di risorse, per creare un nuovo modello di bio-economia circolare (The Zero Waste Agenda).

EIT Food collaborerà con settori affini per accelerare l'adozione di **nuove tecnologie di produzione** del cibo, stimolando la nascita di **nuove imprese innovative** (start-up).

Questa iniziativa sarà implementata attraverso **5 Co-Location Centre (CLC)**, fulcri operativi a Leuven, Monaco di Baviera, Reading, Varsavia e Madrid, che stimoleranno innovazione, sviluppo di talenti e coinvolgimento dei consumatori al livello regionale.

Per il 2018



55 attività finanziate
(tra le 4 linee programmatiche)



24,5 milioni di Euro
di finanziamento diretto
alle attività del consorzio



9 attività UNITO
messe a finanziamento



600.000 Euro
di finanziamento diretto
alle attività di UNITO

Nell'area Education sono state finanziate 21 attività (per un totale di 5.114.887,00 €) la maggior parte delle quali rientrano nella tipologia Multi-Level Programmes tra le quali 1 progetto è coordinato da UNITO. Oltre questa tipologia di attività, l'area Education vede 5 progetti MOOC (in cui UNITO è presente in tutti come coordinatore o come partner). Nell'area Education, UNITO ha visto finanziati 8 progetti.

Nell'area Innovation sono state finanziate 20 attività (per un totale di 15.631.875,00 €) la maggior parte delle quali rientrano nel pillar Your Fork 2 Farm evidenziando l'interesse verso filiere agroalimentari innovative. UNITO vede finanziato 1 progetto dell'area Innovation all'interno del pillar *Zero Waste Agenda*.



Progetti finanziati dall'Unione Europea



Food

WildWine - Multi-strain indigenous Yeast and Bacterial starters for 'Wild-ferment' Wine production

Programma Europeo FP7 UniTO - Partner

CATCH-C - Compatibility of Agricultural Management Practices and Types of Farming in the EU to enhance Climate Change Mitigation and Soil Health

Programma Europeo FP7 UniTO - Partner

PROBIOLIVES - Table olive fermentation with selected strains of probiotic lactic acid bacteria. Towards a new functional food

Programma Europeo FP7 UniTO - Partner

TomRes - A NOVEL AND INTEGRATED APPROACH TO INCREASE MULTIPLE COMBINED STRESS TOLERANCE IN PLANTS USING TOMATO AS A MODEL

Programma Europeo H2020 UniTO - Coordinator

PROMEDFOOD - Promotion of local Mediterranean fermented foods through a better knowledge and management of microbial resources

Programma Europeo ArimNet 2 UniTO - Partner

ECNIS2 - towards ECNIS Centre for Research and Education on Cancer, Environment and Food

Programma Europeo FP7 UniTO - Partner

LisGenOmics - Study of the *Listeria monocytogenes* gene expression profile in ready-to-eat foods of animal origin by the application of the omics and the bioinformatics/biostatistics disciplines

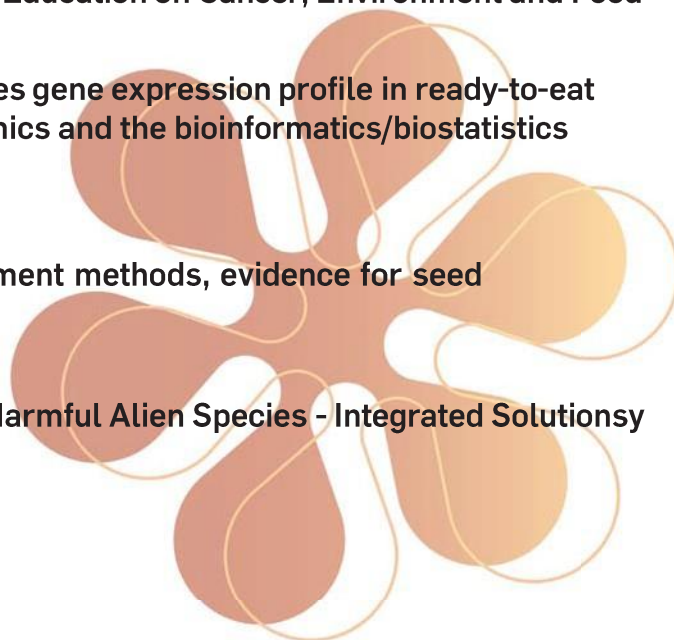
Programma Europeo FP7 UniTO - Coordinator

TESTA - Seed health: development of seed treatment methods, evidence for seed transmission and assessment of seed health

Programma Europeo FP7 UniTO - Partner

EMPHASIS - Effective Management of Pests and Harmful Alien Species - Integrated Solutions

Programma Europeo H2020 UniTO - Coordinator





EUCLID - EU-CHINA Lever for IPM Demonstration

Programma Europeo H2020 UniTO - Partner

G2P-SOL - Linking genetic resources, genomes and phenotypes of Solanaceous crops

Programma Europeo H2020 UniTO - Partner

VALERIE - Valorising European Research for Innovation in agriculture and forestry

Programma Europeo FP7 UniTO - Partner

STABIWINE - USE OF BIOPOLYMERS FOR SUSTAINABLE STABILIZATION OF QUALITY WINES

Programma Europeo FP7 UniTO - Partner

ENETWILD - Wildlife: collecting and sharing data on wildlife populations, transmitting animal disease agents

Programma Europeo Tender EFSA UniTO – Partner

SMARTCHAIN - Towards Innovation - driven and smart solutions in short food supply chains

Programma Europeo H2020 UniTO – Partner

STOP - Science and Technology in childhood Obesity Policy

Programma Europeo H2020 UniTO – Partner

INNOSETA - Accelerating Innovative practices for Spraying Equipment, Training and Advising in European agriculture through the mobilization of Agricultural Knowledge and Innovation Systems

Programma Europeo H2020 UniTO – Partner

SUPER-G - Developing SUsustainable PERmanent Grassland systems and policies

Programma Europeo H2020 UniTO – Partner

OPTIMA - Optimised Pest Integrated Management to precisely detect and control plant diseases in perennial crops and open-field vegetables

Programma Europeo H2020 UniTO – Partner

VALITEST - Validation of diagnostic tests to support plant health

Programma Europeo H2020 UniTO – Partner



Food - Environment

EnvironBos - Isolation, Characterization and screening of environmental applications of Bio- Organic substances obtained from urban biomasses

Programma Europeo FP7 UniTO - Partner

PLANTFOODSEC - PLANT AND FOOD BIOSECURITY

Programma Europeo FP7 UniTO - Coordinator

REFERTIL - Improvement of comprehensive bio-waste transformation and nutrient recovery treatment processes for production of combined natural products

Programma Europeo FP7 UniTO - Partner

DIGESMART - DIGESState from MANure Recycling Technologies

Programma Europeo FP7 UniTO - Partner

LIFE-OPTIMAL2012 - OPTImised nutrients MANagement from Livestock production in Alto Adige

Programma Europeo Life Plus UniTO - Partner

LIFE SU.SA.FRUIT - Low pesticide IPM in sustainable and safe fruit production

Programma Europeo Life Plus UniTO - Partner

LIFE STOPVESPA - Spatial containment of Vespa velutina in Italy and establishment of an Early Warning and Rapid Response System

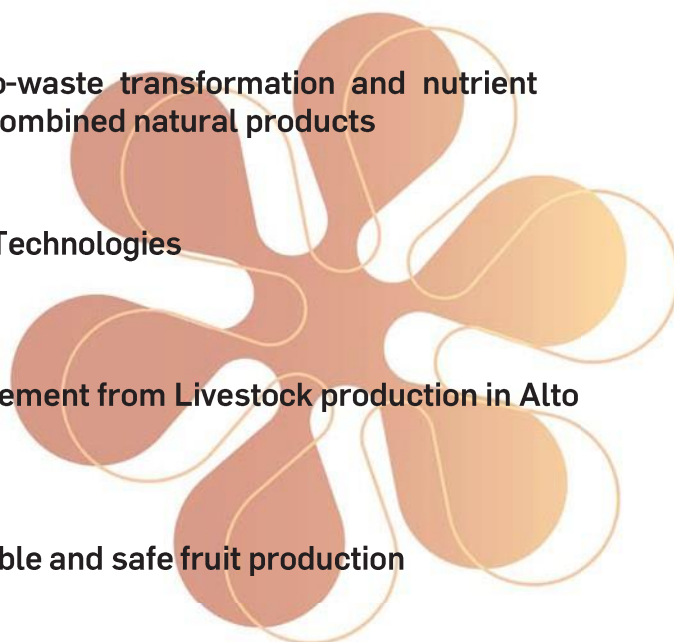
Programma Europeo Life Plus UniTO - Coordinator

LIFE Forage4Climate - Forage system for less GHG emissions an more soil carbon sink in continental and agricultural mediterranean areas

Programma Europeo Life Plus UniTO – Partner

LIFE GRANATHA - GRowing AviaN in Apennine's Tuscany HeathLands

Programma Europeo Life Plus UniTO - Partner





Life Biorest - Bioremediation and revegetation to restore the public use of contaminated land

Programma Europeo Life Plus UniTO - Partner

AquaVal - Valorisation of water use in aquaculture using multi trophic systems

Programma Europeo JPI WATER UniTO – Partner

LIFECAB - "Biogas and digestate with controlled ammonia content by a virtuous biowaste cycle with integrated bio&chemical processes"

Programma Europeo Life Plus UniTO - Partner



Food - Energy

ReUseWaste - Recovery and use of Nutrients, Energy and Organic Matter from Animal Waste

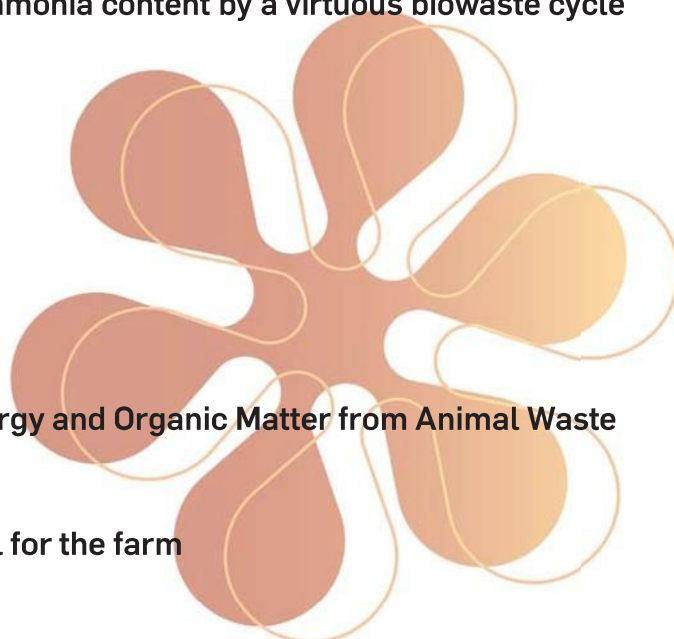
Programma Europeo FP7 UniTO - Partner

BIOENERGY Farm II - Manure, the sustainable fuel for the farm

Programma Europeo CIP UniTO - Partner

Biogas3

Programma Europeo CIP UniTO - Partner





Food - Health

SALIVAGES - Innovative Technological Approaches for validation of Salivary AGEs as novel biomarkers in evaluation of risk factors in diet-related diseases

Programma Europeo JPI-HDHL UniTO – Coordinator



Food - Life Sciences

EuBis - Food waste valorisation for sustainable chemicals, materials & fuels

Programma
Europeo COST
UniTO - Partner

STREAM - Strigolactones : biological roles and applications

Programma
Europeo COST
UniTO -
Coordinator

MOTREM - Integrated Processes for Monitoring and Treatment of Emerging Contaminants for Water Reuse

Programma Europeo JPI
WATER UniTO - Partner



Progetti finanziati da istituzioni italiane



Scienze agrarie, forestali e alimentari

Fine Feed For Fish - 4F

Ente finanziatore - AGER (varie Fondazioni)

Emergenze fitosanitarie del mais e sostenibilità della filiera latte piemontese

Ente finanziatore - Fondazione CRC - Cassa di Risparmio di Cuneo

Gestione e valorizzazione dei reflui zootecnici nei frutteti cuneesi

Ente finanziatore - Fondazione CRC - Cassa di Risparmio di Cuneo

Risequenziamento di ecotipi di peperoni: valorizzazione della qualità e tracciabilità

Ente finanziatore - Fondazione CRC - Cassa di Risparmio di Cuneo

SAFEGRAPE: approcci di lotta sostenibile ai patogeni fungini della vite

Ente finanziatore - Fondazione CRC - Cassa di Risparmio di Cuneo

Piccoli frutti: partecipative planning. Una proposta per il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Ente finanziatore - Fondazione CRC - Cassa di Risparmio di Cuneo

Recupero di by-products enologici nella catena alimentare: sviluppo di nuove applicazioni

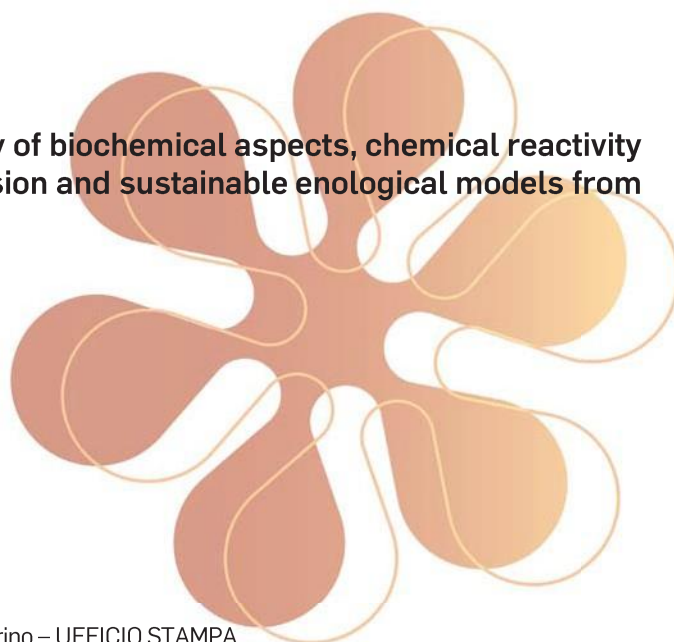
Ente finanziatore - Fondazione CRT

Ottimizzazione di macchine operatrici attraverso l'analisi del profilo di missione per un'agricoltura più efficiente

Ente finanziatore - MIUR

The diversity of tannins in Italian red wines. Study of biochemical aspects, chemical reactivity and sensory characteristics for developing precision and sustainable enological models from vineyard to consumer

Ente finanziatore - MIUR





Processing for healthy cereal foods

Ente finanziatore - MIUR

From field to snack: tracciabilità della qualità nella filiera della nocciola piemontese

Ente finanziatore - Fondazione CRT

Tecnologie innovative per garantire la qualità e la sicurezza delle castagne piemontesi - INNO- CHEST

Ente finanziatore - Fondazione CRT

INTERFLAVI - Un approccio integrato alla lotta contro la flavescenza dorata della vite

Ente finanziatore - Fondazione CRT

ErRAnT - Eggplant resistance against thrips: a general model for biotic stress plant response

Ente finanziatore - Compagnia di San Paolo

STRIttools - Smart molecular tools from the plant hormones Strigolactones to improve crop yields

Ente finanziatore - Compagnia di San Paolo

GreeNS3P - Natural plant protection products for weed control in urban environments and nurseries

Ente finanziatore - Compagnia di San Paolo

iPHYTO - In vitro and in vivo disruption of phytoplasma transmission competence in insect vectors by RNAi technology

Ente finanziatore - Compagnia di San Paolo

Funzioni degli agro-ecosistemi risicoli come 'source/sink' di carbonio e implicazioni nella mitigazione delle emissioni di gas serra (Carbo-PAD)

Ente finanziatore - MIUR



Scienze della vita e biologia dei sistemi

AM-FOR-Quality

Ente finanziatore - Fondazione CRC - Cassa di Risparmio di Cuneo

I microrganismi come strumento di innovazione tecnologica: creazione della piattaforma delle collezioni UNITO

Ente finanziatore - Fondazione CRT

Innovazione e tecnologia per l'ovicoltura in Piemonte: tra identità e cambiamento

Ente finanziatore - Fondazione Giovanni GORIA - Fondazione CRT

Pepti-Donk: valorizzazione del latte d'asina piemontese quale presidio nutraceutico

Ente finanziatore - Fondazione CRT

La Mycotheca Universitatis Taurinensis (MUT) come centro di risorsa biologica per lo sviluppo delle biotecnologie italiane

Ente finanziatore - Fondazione CRT



Scienza e tecnologia del farmaco

Valorization of Italian Olive products through Innovative analytical tools - VIOLIN

Ente finanziatore - AGER (varie Fondazioni)

Claims of Olive oli to iMProVE The markeT ValuE of the product - COMPETiTiVE

Ente finanziatore - AGER (varie Fondazioni)

Sviluppo ed applicazione di sensori elettrochimici per la determinazione di mercurio e metilmercurio in matrici ambientali ed alimentari

Ente finanziatore - Fondazione CRT



Scienze veterinarie

Produzione di biomateriali a base di miele per la prevenzione di aderenze chirurgiche

Ente finanziatore - MIUR



Neuroscienze

La terapia della famiglia di soggetti affetti da disturbi alimentari in carico presso il centro pilota regionale per i DCA

Ente finanziatore - Fondazione CRT



Lingue e Letterature Straniere e Culture Moderne

MASKA - Marginal Areas. Sustainability and Know-how in the Alps

Ente finanziatore - Compagnia di San Paolo



Economia

AFNIA- Alternative Food Networks: An Interdisciplinary Assessment

Ente finanziatore - Compagnia di San Paolo

