

Valorizzazione degli scarti alimentari dei processi produttivi dei sughi

SFIDA

Sviluppare progetti innovativi per valorizzare gli scarti di produzione dei sughi, attualmente utilizzati come mangime per animali. La sfida è massimizzare il loro riutilizzo alimentare in modo economico e alternativo, considerando che il processo di produzione è standard per tutte le ricette di sughi.

ATTIVITÀ CHIAVE / RISULTATI OTTENUTI

Coinvolgendo partnership costituite da studenti dottorandi e centri di ricerca specializzati e utilizzando metodologie progettuali come il *design thinking*, abbiamo guidato la progettazione di strategie volte a risolvere la sfida presentata. L'obiettivo era individuare attività innovative in grado di generare un impatto positivo sul sistema economico locale, nazionale e internazionale. Il processo di progettazione ha permesso di strutturare delle strategie volte ad affrontare la sfida presentata. Sono state proposte soluzioni tecnologiche all'avanguardia per **estrarre un valore maggiore dai rifiuti alimentari**, per **facilitare la transizione** verso un'economia circolare e per promuovere pratiche di simbiosi industriale.

