



REGIONE PUGLIA
DIPARTIMENTO SVILUPPO ECONOMICO,
INNOVAZIONE, ESTERNO,
FORMAZIONE E LAVORO,
Settore Ricerca, Innovazione e Competitività

Intervento cofinanziato nell'ambito del POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 - Asse prioritario 1 - Ricerca, sviluppo tecnologico, innovazione Azione 1.4.b
BANDO INNOLABS - SOSTEGNO ALLA CREAZIONE DI SOLUZIONI INNOVATIVE FINALIZZATE A SPECIFICI PROBLEMI DI RILEVANZA SOCIALE

INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO



PROTOCOLLO D'INTESA DEL LIVING LAB DAIRY-WASTE INNOGEST

PREMESSO CHE

L'**innovazione è un processo aperto** e collaborativo che non si esaurisce all'interno dell'impresa o dell'ente di ricerca, ma coinvolge, in maniera attiva, una pluralità di soggetti.

Nell'ambito di questo modello di innovazione (**open innovation**), il ruolo degli utilizzatori assume un'importanza crescente e la chiave del successo è strettamente connessa alla capacità di individuare i bisogni degli utenti e all'abilità di tradurli in caratteristiche tecnico/funzionali di nuovi prodotti e servizi.

I **Living Labs (LL)** rappresentano un importante strumento di applicazione del modello di open innovation basato sul coinvolgimento degli utenti, un ecosistema per la sperimentazione e la co-creazione con utenti reali in ambienti di vita quotidiana, nei quali gli utenti finali, insieme ai ricercatori, alle aziende e alle istituzioni pubbliche, esplorano, progettano e validano congiuntamente prodotti, servizi, soluzioni e modelli di business nuovi e innovativi, fornendo feedback importanti per la loro messa a punto e successiva commercializzazione.

I LL, sperimentati per la prima al MIT nel 2003 "per studiare le persone e la loro interazione con le nuove tecnologie in un ambiente concreto", hanno acquisito negli ultimi anni una specifica dimensione europea basata sulla co-progettazione di servizi ed applicazioni ICT innovative con e dentro le comunità locali e rurali;

La Presidenza finlandese dell'Unione Europea ha nel dicembre 2006 avviato la **Rete europea dei Living Labs (ENoLL)** come "un importante passo avanti verso una nuova infrastruttura europea dell'innovazione", che coordina attraverso le diverse presidenze UE un "Living Lab Portfolio" che raggruppa iniziative di diversi progetti R&S in corso;

Sono ammessi a fare parte di ENoLL i Living Lab nei diversi paesi dell'Unione Europea che ne fanno richiesta e le cui candidature vengono accettate dal "Living Lab Portfolio Leadership Group" (LLPLG), attraverso un processo di selezione per "ondate" (wave) annuali;

E CONSIDERATO CHE

Il progetto "**DAIRY-WASTE INNOGEST**", presentato dal raggruppamento con capofila **ASSOSERVICE SRL** con sede legale in Bari (BA) alla via G. Amendola n. 172/5 – C.F./P.I. 04858680723, in partnership con **EUROQUALITY LAB SRL**, con sede legale in Gioia del Colle (BA) alla via C. Castellaneta n. 47 – C.F./P.I. 05330080721, **HITECH SRL**, con sede legale in Bari alla via Napoli n. 312/O – C.F./P.I. 03685360723, **ITEST SRL**, con sede legale in Corato (BA) alla via S.P. 238 km 16+735 - P.IVA/C.F. 04817390729, **Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Dipartimento di Scienze del Suolo della Pianta e degli Alimenti (DISSPA)**, con sede legale in



REGIONE PUGLIA
DIPARTIMENTO SVILUPPO ECONOMICO,
INNOVAZIONE, ISTRUZIONE,
FORMAZIONE E LAVORO,
Settore Ricerca, Innovazione e Capacità Istituzionale

Intervento cofinanziato nell'ambito del POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 - Asse prioritario 1 - Ricerca, sviluppo tecnologico, innovazione Azione 1.4.b
BANDO INNOLABS - SOSTEGNO ALLA CREAZIONE DI SOLUZIONI INNOVATIVE FINALIZZATE A SPECIFICI PROBLEMI DI RILEVANZA SOCIALE

INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO



Bari in Piazza Umberto I n. 1, C.F. 80002170720 / P.I. 01086760723, in collaborazione con **AGRIPLAN SRL** con sede in Bari in via Giovanni Amendola 166/5 C.F./P.I. 01837350741, è **stato ammesso** al cofinanziamento ai sensi dell'avviso "INNOLABS", POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 - Fondo Europeo Sviluppo Regionale - Asse I "Ricerca, sviluppo tecnologico e innovazione" - Azione 1.4 "Promozione di nuovi mercati per l'innovazione" - Sub-Azione 1.4.b "Sostegno alla generazione di soluzioni innovative a specifici problemi di rilevanza sociale, anche attraverso l'utilizzo di ambienti di innovazione aperta come i Living Labs"

Il progetto "**DAIRY-WASTE INNOGEST**" discende dal fabbisogno RFB_1107 nel dominio "Salute, Benessere e Dinamiche Socio-Culturali" espresso da Confindustria all'interno del Catalogo dei Fabbisogni Living Labs aperto dalla Regione Puglia. Tale fabbisogno indica la necessità dei caseifici, soprattutto quelli più piccoli ma con volumi di produzione importanti, di affrontare in modo "virtuoso" ed a costi sostenibili la gestione del refluo.

Per la realizzazione del suddetto progetto si intende adottare l'**approccio del Living Lab Tematico** al territorio pugliese ed ai suoi abitanti, secondo un modello di governance e di sviluppo regionale che si basa sulla stretta cooperazione tra i diversi attori sul territorio.

Il LL "**DAIRY-WASTE INNOGEST**" prevede la formalizzazione di un protocollo d'intesa aperto, per consolidare la cooperazione tra i diversi soggetti interessati in **un ambiente di innovazione aperta, in situazioni di vita reale, nel quale il coinvolgimento attivo degli utenti finali permette di realizzare percorsi di co-creazione di nuovi servizi, prodotti e infrastrutture.**

TUTTO CIÒ PREMESSO E CONSIDERATO AI PUNTI PRECEDENTI SI STABILISCE

Articolo 1: Finalità

Ciascun membro si riconosce come componente di un partenariato di collaborazione multisettoriale per la ideazione, avvio e il supporto, e la valorizzazione del Living Labs tematico "**DAIRY-WASTE INNOGEST**", che agisce all'interno del sistema produttivo regionale.

Ciascun membro condivide l'impostazione generale del LL, che consiste nel considerare ogni azione di sviluppo locale e regionale come potenziale ambito per la ricerca e lo sviluppo nel campo dell'innovazione di prodotto, da svolgersi attraverso un modello di co-progettazione interdisciplinare ed intersettoriale al fine di promuovere l'innovazione sia nel campo tecnologico che nel campo specifico di applicazione ed intervento. Ciascun membro si dichiara interessato a realizzare un'offerta di collaborazione multisettoriale a carattere sperimentale per l'utilizzo della ricerca tecnologica come strumento di promozione dell'innovazione territoriale, attraverso la valorizzazione delle metodologie partecipative adottate con il supporto dell'innovazione agroalimentare. A tal fine, qualora uno dei firmatari intenda ampliare l'ambito della sfera di intervento relativo ad iniziative di propria competenza può liberamente chiamare in causa gli altri soggetti firmatari in funzione delle loro diverse e specifiche



UNIONE EUROPEA
Fondazione e Sviluppo Economico



Ministero dello Sviluppo Economico



REGIONE
PUGLIA

DIPARTIMENTO SVILUPPO ECONOMICO.
INNOVAZIONE, ISTRUZIONE,
FORMAZIONE E LAVORO.
Sezione Ricerca, Innovazione e Competitività

Intervento cofinanziato nell'ambito del POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 - Asse prioritario 1 - Ricerca, sviluppo tecnologico, innovazione Azione 1.4.b
BANDO INNOLABS - SOSTEGNO ALLA CREAZIONE DI SOLUZIONI INNOVATIVE FINALIZZATE A SPECIFICI PROBLEMI DI RILEVANZA SOCIALE

INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO



competenze. Gli altri soggetti firmatari del partenariato si dichiarano altresì disponibili sin d'ora alla collaborazione per quanto di propria competenza nella realizzazione di iniziative rientranti nelle finalità del presente Protocollo d'intesa. Infine, la sottoscrizione del presente protocollo costituisce titolo preferenziale per la stipula di convenzioni e/o la selezione di soggetti in rapporti di fornitura di prodotti e servizi che rientrano nell'ambito delle competenze dei firmatari all'interno di iniziative rientranti nelle finalità del presente Protocollo d'intesa, fatte salve le normative regionali, statali ed i regolamenti comunitari di riferimento.

Articolo 2: oggetto e specializzazione di intervento

Obiettivo del LL **“DAIRY-WASTE INNOGEST”** è testare, ottimizzare, informare e fare in modo che i caseifici (piccoli o grandi che siano) possano adottare un modello innovativo che garantisca una gestione “virtuosa” del refluo dalla sua produzione al suo trattamento, a costi sostenibili.

Il modello gestionale innovativo prevederà:

- 1) l'introduzione di modifiche al ciclo di produzione dei formaggi a pasta filata (semplici, a costi accettabili e facilmente recuperabili una volta a regime) in grado di ridurre i volumi di reflui prodotti e migliorarne la qualità (controllando la qualità microbiologica ed abbattendo il contenuto in sale), al fine di renderli idonei al successivo trattamento;
- 2) il trattamento dei reflui su impianto a membrana ad osmosi inversa/nanofiltrazione opportunamente modificato per ottenere concentrati ad elevato titolo in proteina e/o lattosio, poveri in sale, e permeati “puliti”, in parte riutilizzabili in processo e in parte scaricabili in fogna;
- 3) l'impiego dei sottoprodotti derivanti; a titolo di esempio l'impiego del concentrato di elevata qualità per l'alto tenore in proteina, in caseificazione, così da ottenere un prodotto caseario a basso costo ed alto valore aggiunto dal punto di vista nutrizionale; l'utilizzo dei concentrati salini in processo (base per salamoie e integrazione del sale in fase di filatura); l'uso dell'acqua osmotizzata in vari punti del processo in modo che essa vada a rappresentare una risorsa alternativa di acqua, riducendo drasticamente i consumi idrici e gli stessi volumi di reflui prodotti. Il tutto, ovviamente, dovrà partire da una validazione sotto l'aspetto igienico sanitario: laddove necessario saranno impiegate tecniche innovative di risanamento a basso costo (ozonizzazione e/o raggi UV).
- 4) adottare un sistema gestionale informatizzato (che si integri ai sistemi gestionali aziendali) in grado di tracciare i reflui della caseificazione, realizzare un bilancio di massa tra materie prime in ingresso, reflui prodotti e reflui "risparmiati" a seguito dell'introduzione delle modifiche di processo.

Articolo 3: Tipologia della collaborazione sperimentale

Gli approcci sperimentali di cui all'Articolo 2, proposti e condivisi dal Partenariato composto dai soggetti indicati in premessa (i cui ruoli sono specificati nel punto seguente), sono caratterizzati da percorsi ed interventi di supporto tecnico – gestionale - amministrativo che potrebbero arricchirsi di ulteriori progetti d'intervento da realizzarsi in diversi contesti territoriali di competenza specifica dei partner, tenendo conto anche delle connessioni tecnico-operative dei diversi programmi di cooperazione interregionali ed internazionali che potrebbero nascere dal Living Lab stesso.



Intervento cofinanziato nell'ambito del POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 - Asse prioritario 1 - Ricerca, sviluppo tecnologico, innovazione Azione 1.4.b
BANDO INNOLABS - SOSTEGNO ALLA CREAZIONE DI SOLUZIONI INNOVATIVE FINALIZZATE A SPECIFICI PROBLEMI DI RILEVANZA SOCIALE



REGIONE PUGLIA
DIPARTIMENTO SVILUPPO ECONOMICO,
INNOVAZIONE, ESTRUSIONE,
FORMAZIONE E LAVORO,
Settore Ricerca, Innovazione e Capacità Istituzionale

INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO



La collaborazione sperimentale si caratterizza per la collaborazione tra i soggetti territoriali e dello sviluppo locale e quelli della ricerca e sviluppo, soprattutto nel campo dell'agroalimentare. I partner si impegnano ad agire nella massima trasparenza per ciò che riguarda l'ideazione ed implementazione delle azioni tutte riconducibili all'oggetto del presente Protocollo d'intesa. Riguardo a dette iniziative i firmatari si impegnano a mettere a disposizione il know how necessario alla collaborazione ed a rispettare la riservatezza delle informazioni messe a disposizione da parte degli altri firmatari del presente accordo, con il rispetto di eventuali rivendicazioni dei diritti di autore, delle paternità e dei brevetti intellettuali.

Articolo 4: Organizzazione del Living Lab

Il partenariato si organizza secondo ruoli ed attività articolati nel modo seguente:

- Assoservice svolge il ruolo di capofila del Partenariato e agisce promuovendo lo sviluppo del modello LL **“DAIRY-WASTE INNOGEST”**, come responsabile tecnico scientifico del LL stesso. Dura in carica per tre anni dalla sottoscrizione del presente accordo; successivamente potrà essere eletto a maggioranza dai membri del LL un nuovo capofila.
- Il sistema Living Lab **“DAIRY-WASTE INNOGEST”** si avvale:
 - a. della cooperazione con l'Università degli studi di Bari Aldo Moro, **DISSPA**, nella persona del prof. Michele Faccia, per la messa a punto del modello gestionale innovativo;
 - b. del supporto specialistico di **ITEST**, **HITEC** ed **Euroquality Lab** per quanto concerne lo sviluppo di macchine ed attrezzature, software e metodiche analitiche per l'applicazione del modello di gestione.
 - c. della cooperazione con **Confindustria Bari** e con **aziende del settore caseario** in qualità di **Utenti sperimentatori** che aderiscono al LL per testare il modello gestionale, migliorarlo e promuoverne l'adozione per una minore produzione di scarti di lavorazione;
 - d. del supporto specialistico di **Agriplan** in qualità di coordinatore e guida del LL, con l'obiettivo di stimolare e diffondere un approccio all'innovazione user-driven e aperta, realizzando una partnership collaborativa tra pubblico, privato, utenti e cittadini;
 - e. dell'appoggio di **stakeholders**, esperti o semplici “amatori” in grado di dare valore alla presente iniziativa, di contribuire con le proprie opinioni alla co-creazione di soluzioni nuove ed attraverso l'interazione continua partecipare alla diffusione delle conoscenze.

Le iniziative rientranti nel modello sperimentale del Living Lab tematico di cui all'articolo 2 saranno attuati nel pieno rispetto delle normative regionali e statali, nonché in coerenza con gli ordinamenti e i regolamenti del Parlamento e del Consiglio Europeo. Nell'attuazione dei modelli sperimentali di cui sopra, le parti si impegnano a rendere sistematico il raccordo con le realtà economiche, sociali e culturali che agiscono nei sistemi locali e territoriali nonché, più in generale, con le forze sociali ed economiche dell'intero territorio regionale con particolare riferimento alle problematiche di **“DAIRY-WASTE INNOGEST”**.



REGIONE PUGLIA
DIPARTIMENTO SVILUPPO ECONOMICO,
INNOVAZIONE, ESTRUZIONE,
FORMAZIONE E LAVORO,
Sezione Ricerca, Innovazione e Competitività Istituzionale

Intervento cofinanziato nell'ambito del POR Puglia FESR-FSE 2014-2020 - Asse prioritario 1 - Ricerca, sviluppo tecnologico, innovazione Azione 1.4.b
BANDO INNOLABS - SOSTEGNO ALLA CREAZIONE DI SOLUZIONI INNOVATIVE FINALIZZATE A SPECIFICI PROBLEMI DI RILEVANZA SOCIALE

INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO



Ogni partner si impegna a raccordarsi agli altri componenti del partenariato e, nell'implementazione dei propri progetti, ove possibile, propone una partecipazione collaborativa, promuovendo una partecipazione attiva e pro-attiva degli attori locali a cui l'attività del LL **“DAIRY-WASTE INNOGEST”** è rivolta.

Articolo 5: Risorse

La sottoscrizione del presente accordo non comporta alcun impegno finanziario reciproco tra le parti.

Per la realizzazione delle attività da svolgere, nella durata necessaria allo svolgimento delle azioni previste dal programma cui parteciperanno i componenti riuniti nel partenariato di cui alla presente intesa, concorrono le risorse proprie di ognuno dei partner prima elencati in premessa, sempre nel rispetto e a salvaguardia della natura e dei fini istituzionali di ognuno dei sottoscrittori.

Se necessario saranno predisposti accordi finanziari specifici per ogni nuova iniziativa di volta in volta intrapresa.

Le parti si impegnano a cooperare per la ricerca di fondi messi a disposizione dalla Comunità Europea, dalla Regione Puglia ed ogni altro tipo di fonte di finanziamento pubblico e privato le cui motivazioni e finalità siano coerenti con quelle indicate nel presente atto.

Articolo 6: modalità di adesione al LL

Al LL **“DAIRY-WASTE INNOGEST”** aderiscono i partner progettuali attuatori del progetto di cui in premessa.

Possono inoltre aderire tutte le tipologie di soggetti di cui all'articolo 4 punti c-d-e. L'adesione di questi viene formalizzata mediante **sottoscrizione del modello di adesione** al LL DAIRY-WASTE INNOGEST.

Articolo 6: durata dell'accordo

Il presente accordo ha durata annuale.

L'intento di collaborazione tra le parti si rinnova tacitamente a meno di richiesta del membro di voler non far parte più del LL che può essere trasmessa in qualunque momento all'indirizzo mail segreteria@assoservice.bari.it.