

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

N. 39 DEL 12 MAGGIO 2021

PROPOSTAN. 34548 DEL11/05/2021

STRUTTURA PROPONENTE:	DIREZIONE GENERALE
------------------------------	---------------------------

OGGETTO:	DGR Regione Lazio n. 1019 del 18.12.2020. Progetto "Cultura del cibo, benessere e cucina naturale". Collaborazione ex art. 15 L. 241/1990.
-----------------	---

Si dichiara la conformità della presente proposta di deliberazione alle vigenti norme di legge e la regolarità della documentazione.

FUNZIONARIO ISTRUTTORE (Dott. Giuseppe Mammetti)	RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO (Dott.ssa Serena Magliano)	DIRIGENTE DI AREA (nome e cognome)	IL DIRETTORE GENERALE (Dott. Agr. Fabio Genchi)
Firmato Dott. Giuseppe Mammetti	Firmato Dott.ssa Serena Magliano		

IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE:

Approvata con Deliberazione n.39 del 12 MAGGIO 2021

PUBBLICAZIONE	
N. 39 DELL'ALBO DELL'AGENZIA	INVIATA ALL'ORGANO DI CONTROLLO IL _____ PROT. N. _____
DATA, il 12/05/ 2021	ESITO _____



II CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE
(D.P.R.L. n. T00210 del 06 Settembre 2018; D.P.R.L. n. T00164 del 01 Ottobre 2020)

Estratto del verbale della seduta del giorno 12 Maggio 2021

L'anno duemilaventuno, il giorno 12 del mese di Maggio nella sede centrale di ARSIAL, Via Rodolfo Lanciani n. 38, Roma, alle ore 10:00 si è riunito il Consiglio di Amministrazione.

Sono presenti: (gli assenti sono indicati con *)

Ing. Mario Ciarla	-	Presidente
Dott.ssa Angela Galasso	-	Componente
Dott. Mauro Uniformi	-	Componente

Presiede il Presidente dell'Agenzia Ing. Mario Ciarla.

Partecipa il Dott. Agr. Fabio Genchi, Direttore Generale dell'Agenzia, con funzioni di Segretario verbalizzante.

Assiste il Revisore Unico dei Conti Dott. Emanuele Carabotta.

DELIBERAZIONE N. 39

OGGETTO:	DGR Regione Lazio n. 1019 del 18.12.2020. Progetto "Cultura del cibo, benessere e cucina naturale". Collaborazione ex art. 15 L.241/1990.
----------	---

IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

- VISTA la Legge Regionale 10 gennaio 1995, n. 2, concernente l'Istituzione dell'Agenzia per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio (ARSIAL) e ss.mm.ii.;
- VISTO il Decreto del Presidente della Regione Lazio n. T00210 del 06 Settembre 2018, con il quale è stato nominato il Consiglio di Amministrazione dell'Agenzia per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio (ARSIAL), nelle persone del Dott. Antonio Rosati, della Dott.ssa Angela Galasso e del Dott. Mauro Uniformi, ed è stato, altresì, nominato quale Presidente, con deleghe gestionali dirette, il Dott. Antonio Rosati;
- VISTO il Decreto del Presidente della Regione Lazio n. T00164 del 01 Ottobre 2020, con il quale l'Ing. Mario Ciarla, è stato nominato Presidente del Consiglio di Amministrazione dell'Agenzia per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio (ARSIAL), con deleghe gestionali dirette, in sostituzione del dimissionario Dott. Antonio Rosati;
- VISTA la Deliberazione del Consiglio di Amministrazione 10 Marzo 2021, n. 16, con la quale, in virtù dei poteri conferiti al C.d.A., è stato nominato Direttore Generale di ARSIAL il Dott. Agr. Fabio Genchi;
- VISTA la Legge Regionale 30 Dicembre 2020, n. 26, con la quale è stato approvato il Bilancio di Previsione della Regione Lazio 2021-2023, nonché il bilancio di Previsione Finanziario esercizi 2021-2023, approvato da ARSIAL con deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 56 del 02 Dicembre 2020, avente ad oggetto: "Approvazione e adozione del Bilancio di previsione 2021-2023";
- VISTA la Deliberazione del CdA 05 Marzo 2021, n. 12, con la quale è stata apportata, ai sensi dell'art. 51 del D.lgs. 118/2011, nonché, dell'art. 24, comma 2°, del Regolamento Regionale di contabilità del 9 novembre 2017, n. 26, la variazione n. 1 al "Bilancio di previsione 2021-2023";
- VISTA la Deliberazione del CdA 09 Aprile 2021, n. 17, con la quale è stato approvato il "riaccertamento ordinario dei residui attivi e passivi al 31 dicembre 2020 e dei residui perenti ex art. 3, comma 4, del D.Lgs. n. 118/2011 e s.m.i";
- VISTA la Deliberazione del CdA 16 Aprile 2021, n. 19, con la quale è stata apportata, ai sensi dell'art. 51 del D.lgs. 118/2011, nonché, dell'art. 24, comma 2°, del Regolamento Regionale di contabilità del 9 novembre 2017, n. 26, la variazione n. 2 al "Bilancio di previsione 2021-2023", che contiene, anche, le variazioni conseguenti all'approvazione della Deliberazione n. 17/2021 (Fondo pluriennale vincolato);
- VISTO il D.Lgs. 14 marzo 2013, n. 33 e ss.mm.ii.;
- VISTA la nota della Direzione Regionale "Agricoltura, Promozione della Filiera e della Cultura del Cibo, Caccia e Pesca" (Registro Ufficiale n. 1072245 del 10.12.2020 - protocollo generale Arisial n. 10098 del 18.12.2020) con la quale si chiede

all'Agenzia la disponibilità ad operare come soggetto attuatore, tra le altre, della proposta progettuale denominata "Mio Menù", presentata da tre dipartimenti universitari coordinati dal Dipartimento di Medicina dei Sistemi dell'Università di Roma Tor Vergata, finalizzata alla valorizzazione e alla caratterizzazione della biodiversità locale e delle produzioni tradizionali regionali, alla definizione di nuovi modelli interattivi per i programmi educativi delle scuole, all'attivazione di percorsi didattici per la formazione di tre diverse specializzazioni professionali ("Agri Food Manager", "Tecnico per il controllo delle produzioni chimiche, farmaceutiche ed alimentari", "Restaurant Manager");

VISTA la DGR della Regione Lazio n. 1019 del 18 Dicembre 2020 recante "Atto di indirizzo per la promozione e la valorizzazione della rete dei tratturi e della transumanza della Regione Lazio e per la promozione e la formazione in tema di cultura del cibo" con la quale la Regione ha ritenuto di dover contribuire alla realizzazione, tra le altre, della suddetta iniziativa, identificata come "Cultura del cibo, benessere e cucina naturale" ponendo a carico dell'Agenzia i relativi adempimenti di attuazione e rendicontazione;

VISTA la Determinazione n. G15990 del 22 Dicembre 2020, esecutiva della suddetta determinazione, con la quale veniva assunto il relativo impegno di spesa;

VISTA la nota ns. prot. n. 3246 del 04.05.2021 con la quale l'Università Tor Vergata propone di regolamentare i rapporti giuridici relativi all'attuazione del progetto ai sensi dell'art. 15 della L. 241/1990, ricorrendo le condizioni di cui alla Delibera ANAC n. 567 del 31 maggio 2017 e nello specifico:

- l'accordo stabilisce una cooperazione finalizzata a garantire il conseguimento conseguire gli obiettivi in comune;
- l'attuazione di tale cooperazione è retta esclusivamente da considerazioni inerenti all'interesse pubblico;
- le amministrazioni aggiudicatrici o gli enti aggiudicatari partecipanti svolgono sul mercato aperto meno del 20 per cento delle attività interessate dalla cooperazione;
- i movimenti finanziari tra i soggetti che sottoscrivono l'accordo devono configurarsi solo come ristoro delle spese sostenute, essendo escluso il pagamento di un vero e proprio corrispettivo, comprensivo di un margine di guadagno;
- il ricorso all'accordo non interferisce con il perseguimento dell'obiettivo principale delle norme comunitarie in tema di appalti pubblici, ossia la libera circolazione dei servizi;

VISTE le note ns/ prot. n. 3326 del 06.05.2021 e n. 3515 del 11.05.2021 con le quali il Dipartimento di Medicina dei Sistemi dell'Università di Roma Tor Vergata trasmette il dettaglio delle spese di progetto;

DATO ATTO del ricorrere delle condizioni sopra esposte e ritenuto di approvare lo schema di accordo di collaborazione allegato al presente atto, del quale costituisce parte integrante e sostanziale, con il quale vengono definiti termini e condizioni per la realizzazione delle attività ai sensi dell'articolo 15 della L.241/1990;

SU PROPOSTA della Direzione Generale;

CON VOTO UNANIME;

DELIBERA

In conformità con le premesse che formano parte integrante e sostanziale del dispositivo della presente deliberazione,

DI APPROVARE, in esecuzione della DGR Regione Lazio n. 1019 del 18.12.2020 richiamata in premessa, quale atto di indirizzo alla Direzione Generale, e ricorrendo le condizioni di cui all'articolo 15 della L. 241/1990, lo schema di accordo di collaborazione allegato al presente atto (allegato sub.a), del quale costituisce parte integrante e sostanziale, tra ARSIAL e il Dipartimento di Medicina dei Sistemi dell'Università di Roma Tor Vergata relativo all'attuazione del progetto "Cultura del cibo, benessere e cucina naturale".

DI DARE MANDATO alla competente promozione e comunicazione di assumere i relativi atti amministrativi per l'attuazione del progetto nell'ambito delle specifiche disponibilità finanziarie ascritte al bilancio di previsione 2021, pluriennale 2022-2023, pari ad € 80.000,00.

Soggetto a pubblicazione				Tabelle			Pubblicazione documento	
Norma/e	Art.	c.	l.	Tempestivo	Semestrale	Annuale	Sì	No
D.lgs. n. 33/2013	23			X			X	

ACCORDO DI COLLABORAZIONE

(ex art. 15 L. 241/90)

Per la realizzazione del progetto

"Cultura del cibo, benessere e cucina naturale"

TRA

L'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio, in prosieguo denominata "Arsial", con sede legale in Roma (00162), Via Rodolfo Lanciani, 38 P.lva e Codice Fiscale n. 04838391003 nella persona del Presidente del Consiglio di Amministrazione Ing. Mario Ciarla in qualità di legale rappresentante, nato a (omissis) il (omissis), per la carica ed agli effetti del presente atto domiciliato presso la sede di Arsial.

E

Il Dipartimento di Medicina dei Sistemi - Università degli Studi di Roma "Tor Vergata" in prosieguo denominato "Dipartimento", con sede legale in Roma (00133), Via Cracovia n. 50 e sede operativa in Via Montpellier n. 1, codice fiscale n. 80213750583, in persona del Direttore in qualità di rappresentante *pro tempore* del Dipartimento, Prof. Massimo Andreoni, nato a Roma, il 05.04.1952, per la carica ed agli effetti del presente atto domiciliato presso la sede del Dipartimento, a quanto segue autorizzato con delibera del Consiglio di Dipartimento in data

PREMESSA

CONSIDERATO che le Università sono un centro primario della ricerca scientifica nazionale e che è loro compito elaborare e trasmettere criticamente le conoscenze scientifiche, anche promuovendo forme di collaborazione con Aziende e Istituti extra-universitari pubblici o privati;

VISTA la legge n. 341 del 19 novembre 1990;

VISTO lo Statuto dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata", adottato con Decreto Rettorale n. 3427 del 12 dicembre 2011 e modificato con D.R. n. 803 del 08/04/2014, con D.R. n. 141 del 24/01/2017 e con D.R. n. 1530 del 02/08/2018;

CONSIDERATO che il Dipartimento ha interesse all'approfondimento delle tematiche relative allo studio e alla comunicazione delle caratteristiche qualitative, funzionali e nutrizionali di alimenti e specie vegetali autoctone e tradizionali della Regione Lazio, oltre che di strategie terapeutico-nutrizionali finalizzate ad un corretto stile di vita, atte anche a prevenire e rallentare la progressione delle patologie cronico-degenerative non trasmissibili;

CONSIDERATO che Arsial ha tra le finalità istituzionali lo studio, la promozione, la divulgazione e controllo della qualità dell'enogastronomia tipica del Lazio, la tutela della diversità biologica delle specie animali e vegetali di interesse agrario e la tutela della sicurezza alimentare;

CONSIDERATO che le Parti hanno un reciproco interesse ad addivenire ad una collaborazione sinergica, finalizzata al raggiungimento di obiettivi comuni ed alla promozione delle proprie attività nei rispettivi campi di azione;

CONSIDERATO che è volontà delle parti definire lo sviluppo delle attività, anche in relazione degli impegni che Arsial assume con la Regione Lazio in qualità di soggetto attuatore del progetto;

CONSIDERATO che la creazione di sinergie tra amministrazioni di diritto pubblico su materie di interesse comune è una delle priorità per soggetti in premessa perché permette di mettere a sistema informazioni, dati e conoscenze in un progetto unitario in cui gli sviluppi sono resi fruibili a ciascuno dei soggetti per i successivi interventi volti a soddisfare efficacemente gli interessi pubblici primari attribuiti dalla legge a ciascuna delle Parti;

CONSIDERATO che le attività progettuali, oggetto del presente Accordo di Collaborazione, rientrano appieno nelle pubbliche finalità affidate dal Legislatore statale e regionale alle predette parti e le stesse soddisfano pubblici interessi in materia di valorizzazione e caratterizzazione della biodiversità laziale, corretta alimentazione connessa con il benessere e la salute, formulazione di un regime dietetico regionale che rispecchi le linee guida della dieta Mediterranea e che si possa basare su una nuova e personalizzata "Piramide Alimentare Laziale", nuovi modelli interattivi di terapia educativa in scuole di diverso ordine e grado anche con la possibile formazione di nuove figure professionali, dalla produzione agricola, alla trasformazione fino al settore

ristorativo ed agri-turistico;

VISTO che l'art. 15 della legge 7 agosto 1990, n. 241, "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo di diritto di accesso ai documenti amministrativi", prevede che le Amministrazioni pubbliche possono sempre concludere tra loro accordi per disciplinare lo svolgimento in collaborazione di attività di interesse comune e che per tali accordi si osservano, in quanto applicabili, le disposizioni previste dall'art. 11, commi 2 e 3, della medesima legge;

VISTO che l'art. 5, comma 6, del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50, prevede che gli accordi conclusi tra due o più amministrazioni non rientrano nell'ambito di applicazione del codice dei contratti di cui al medesimo D.Lgs. quando sono soddisfatte le seguenti condizioni: a) l'Accordo di Collaborazione stabilisce una cooperazione tra le Amministrazioni finalizzate a garantire che le attività che le stesse sono tenute a svolgere, nell'ambito dello stesso Accordo, siano prestate per il conseguimento di obiettivi comuni; b) la cooperazione è retta esclusivamente dall'interesse pubblico;

CONSIDERATO che ricorrono le condizioni di cui al Delibera ANAC n. 567 del 31 maggio 2017 e nello specifico: a) l'accordo stabilisce una cooperazione finalizzata a garantire il conseguimento conseguire gli obiettivi in comune; b) l'attuazione di tale cooperazione è retta esclusivamente da considerazioni inerenti all'interesse pubblico; c) le amministrazioni aggiudicatrici o gli enti aggiudicatori partecipanti svolgono sul mercato aperto meno del 20 per cento delle attività interessate dalla cooperazione; d) i movimenti finanziari tra i soggetti che sottoscrivono l'accordo devono configurarsi solo come ristoro delle spese sostenute, essendo escluso il pagamento di un vero e proprio corrispettivo, comprensivo di un margine di guadagno; e) il ricorso all'accordo non interferisce con il perseguimento dell'obiettivo principale delle norme comunitarie in tema di appalti pubblici, ossia la libera circolazione dei servizi;

VISTA la nota della Direzione Regionale "Agricoltura, Promozione della Filiera e della Cultura del Cibo, Caccia e Pesca" (Registro Ufficiale n. 1072245 del 10.12.2020 - protocollo generale Arsial n. 10098 del 18.12.2020) con la quale si chiede all'Agenzia la disponibilità ad operare come soggetto attuatore, tra le altre, della proposta progettuale denominata "Mio Menù", presentata da tre dipartimenti universitari coordinati dal Dipartimento di Medicina dei Sistemi dell'Università di Roma Tor Vergata, finalizzata alla valorizzazione e alla caratterizzazione della biodiversità locale e delle produzioni tradizionali regionali, alla definizione di nuovi modelli interattivi per i programmi

educativi delle scuole, all'attivazione di percorsi didattici per la formazione di tre diverse specializzazioni professionali ("Agri Food Manager", "Tecnico per il controllo delle produzioni chimiche, farmaceutiche ed alimentari", "Restaurant Manager");

VISTA la DGR della Regione Lazio n. 1019 del 18 Dicembre 2020 recante "Atto di indirizzo per la promozione e la valorizzazione della rete dei tratturi e della transumanza della Regione Lazio e per la promozione e la formazione in tema di cultura del cibo" con la quale la Regione ha ritenuto di dover contribuire alla realizzazione, tra le altre, della suddetta iniziativa, identificata come "Cultura del cibo, benessere e cucina naturale" ponendo a carico dell'Agenzia i relativi adempimenti di attuazione e rendicontazione;

VISTA la Determinazione n. G15990 del 22 Dicembre 2020, esecutiva della suddetta determinazione, con la quale veniva assunto il relativo impegno di spesa; IN ESECUZIONE della Deliberazione del CdA di Arsial __ del _____ che in attuazione della DGR della Regione Lazio n. 1019 del 18.12.2020 e successivi atti gestionali, ha approvato la proposta progettuale di cui al prot. gen. Arsial n. 3246/2021.

TUTTO CIÒ PREMESSO

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE

ART.1

Le premesse costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Accordo di Collaborazione.

ART.2

Con il presente Accordo di Collaborazione le Parti si impegnano a collaborare alla realizzazione dell'allegato progetto "*Cultura del cibo, benessere e cucina naturale*" (Allegato A), parte integrante del presente atto, finalizzato all'approfondimento delle tematiche relative alla valorizzazione e alla caratterizzazione della biodiversità laziale, corretta alimentazione connessa con il benessere e la salute, formulazione di un regime dietetico regionale che rispecchi le linee guida della dieta Mediterranea e che si possa basare su una nuova e personalizzata "Piramide Alimentare Laziale", allo studio di strategie terapeutico-nutrizionali per un corretto stile di vita, finalizzate inoltre alla prevenzione e al trattamento delle patologie cronico-degenerative non trasmissibili, tramite anche un percorso di promozione e divulgazione culturale nelle scuole di ogni ordine e grado, inerente alla corretta alimentazione connessa con il benessere psico-fisico dell'individuo.

ART.3

Le attività progettuali saranno condotte e coordinate dal Dipartimento in collaborazione con i seguenti Enti di ricerca:

- Università degli Studi della Tuscia - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali (DAFNE)
- Laboratorio QuMAP (Qualità delle Merci e Affidabilità del Prodotto) PIN Polo universitario della città di Prato, Università degli Studi di Firenze, Laboratorio Phytolab-DiSIA (Pharmaceutical, Cosmetic, Food supplement Technology and Analysis), Dipartimento di Statistica, Informatica, Applicazioni "G. Parenti".

Il Dipartimento curerà i rapporti con i Partner scientifici, coordinerà le attività nel rispettivo ambito di competenza, metterà a disposizione le competenze e le professionalità da utilizzare per lo svolgimento delle attività di comune interesse, constaterà l'effettiva attività svolta e procederà, inoltre, alla richiesta di rimborso per il ristoro delle spese sostenute per lo svolgimento delle attività previste del presente Accordo, secondo la quantificazione e nel rispetto del massimale di cui all'art. 5.

Arsial presterà le competenze e le professionalità ritenute da lei stessa utili e/o necessarie allo svolgimento del progetto.

ART.4

I referenti designati dalle Parti per la gestione delle attività oggetto del presente Accordo di Collaborazione sono:

- a) per il Dipartimento il Prof. Nicola Di Daniele e la Prof.ssa Annalisa Noce;
- b) per Arsial il dott. Giuseppe Mammetti.

Ciascuna Parte si riserva il diritto di sostituire lo stesso con altro referente, dandone tempestiva comunicazione alla controparte, qualora nel corso dello svolgimento delle attività oggetto dell'Accordo di Collaborazione uno o più dei responsabili indicati si trovi impossibilitato a svolgere l'attività richiesta.

ART.5

Non configurandosi quale pagamento di corrispettivo, comprensivo di un margine di guadagno, l'onere finanziario derivante dal presente Accordo rappresenta un rimborso di spese effettivamente sostenute nell'esecuzione del progetto e pertanto Arsial corrisponderà a tale titolo al Dipartimento, in qualità di centro coordinatore delle attività progettuali, l'importo massimo di € 80.000,00.

Il rimborso erogato è fuori campo IVA, ai sensi dell'art. 4 DPR 633/72.

Arsial si impegna ad erogare la quota a favore del Dipartimento con le modalità di seguito indicate, previa presentazione della documentazione quietanzata, per le spese effettivamente sostenute per la realizzazione del progetto:

- € 20.000,00 alla presentazione del I stato di avanzamento del progetto;
- € 20.000,00 alla presentazione del II stato di avanzamento del progetto;
- € 20.000,00 alla presentazione del III stato di avanzamento del progetto;
- € 20.000,00 a saldo del IV stato di avanzamento del progetto.

Sono considerate rimborsabili esclusivamente le spese indicate nel budget generale di progetto, di cui alle allegate note prot. gen. Arsial n. 3326 del 06.05.2021 e n. 3515 dell'1.05.2021 (Allegato B), parte integrante del presente atto.

ART.6

Ogni attività prevista dal presente Accordo si esplicherà nel rispetto della nonnativa che disciplina il funzionamento del Dipartimento e di Arsial.

Ove si intendano realizzare concordemente attività che, pur rientrando nella previsione del presente Accordo, per loro natura necessitano di una specifica regolamentazione, quali, tra le altre, iniziative di tirocinio e stage, le Parti dovranno addivenire alla sottoscrizione di appositi atti che, nel rispetto di quanto sancito dalla normativa vigente nelle relative materie.

ART.7

Il Dipartimento garantisce una copertura assicurativa per la Responsabilità Civile per i danni che potranno verificarsi nell'espletamento delle attività oggetto dell'Accordo presso terzi; una copertura assicurativa INAIL per infortuni sul lavoro e per malattie professionali a favore del proprio personale. Il personale è tenuto ad uniformarsi ai regolamenti disciplinari e di sicurezza in vigore nelle sedi di esecuzione delle attività attinenti al presente Accordo, nel rispetto della normativa per la sicurezza dei lavoratori di cui al decreto legislativo n. 81 del 2008 e ss.mm.ii.

ART.8

I risultati delle attività svolte in collaborazione secondo lo spirito della presente intesa saranno di proprietà comune e saranno divulgati ed utilizzati da ciascuna Parte, in tutto o in parte, con precisa menzione della collaborazione oggetto della presente intesa e previo assenso dell'altra Parte.

Qualora il Dipartimento e/o Arsial intendano pubblicare su riviste nazionali ed internazionali i risultati delle ricerche in oggetto o esporli o farne uso in occasione di congressi, convegni, seminari o simili, concorderanno i termini ed i modi delle pubblicazioni e, comunque, saranno tenute a citare l'intesa nell'ambito della quale è stato svolto il lavoro di ricerca.

ART.9

Fatti salvi i diritti morali e patrimoniali degli autori, i diritti di proprietà sugli eventuali risultati dell'attività intellettuale e di ricerca aventi rilevanza economica, nonché i relativi diritti allo sfruttamento economico, saranno determinati di volta in volta a seconda dell'apporto inventivo di ciascuna Parte e saranno regolati da specifici accordi tra le Parti in conformità alla normativa vigente, previamente approvati dagli Organi competenti. L'eventuale brevettazione dei risultati conseguiti in comune sarà oggetto di separato Accordo tra le Parti, previamente sottoposto all'approvazione dei rispettivi Organi competenti; in tal caso, le eventuali pubblicazioni saranno subordinate all'espletamento di tutte le procedure atte alla protezione brevettuale dei risultati.

ART.10

Le Parti danno atto dell'esigenza di tutelare e promuovere l'immagine dell'iniziativa comune e quella di ciascuna di essa. In particolare, il logo dell'Università, quello della Regione Lazio e di Arsial potranno essere utilizzati nell'ambito delle attività comuni oggetto del presente Accordo.

L'utilizzazione del logo dell'Università, della Regione Lazio e di Arsial straordinaria o estranea all'azione istituzionale corrispondente all'oggetto di cui all'art.2 del presente atto, richiederà il consenso della Parte interessata.

Il logo dell'Ateneo dovrà essere utilizzato conformemente a quanto stabilito nel vigente Regolamento per l'uso del logo istituzionale dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata".

L'utilizzo dei loghi e dell'identità visiva istituzionale di Regione Lazio e Arsial sarà consentito soltanto nel rispetto delle disposizioni presenti nei vigenti manuali di stile e previa approvazione degli uffici Arsial competenti.

ART.11

Il presente Accordo, che entrerà in vigore a decorrere dalla data di sottoscrizione da parte dell'ultimo firmatario, avrà la durata di anni 1 e potrà essere rinnovato con ulteriore atto sottoscritto dalle parti. È esclusa ogni proroga tacita.

ART.12

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le Parti dall'interpretazione e/o dall'esecuzione del presente atto sarà competente in via esclusiva il Foro di Roma.

ART.13

Le Parti dichiarano espressamente che il presente Accordo è stato oggetto di condivisione interamente e in ogni singola parte.

ART.14

Le Parti dichiarano reciprocamente di essere informate e, per quanto di ragione, espressamente acconsentire a che i dati personali forniti, anche verbalmente o comunque raccolti in conseguenza e nel corso dell'esecuzione del presente Accordo, vengano trattati esclusivamente per le finalità dell'Accordo medesimo mediante consultazione, elaborazione, interconnessione, raffronto con altri dati e/o ogni ulteriore elaborazione manuale e/o automatizzata e inoltre, per fini statistici, con esclusivo trattamento dei dati in forma anonima, mediante comunicazione a soggetti pubblici, quando ne facciano richiesta per il perseguimento dei propri fini istituzionali, nonché a soggetti privati, quando lo scopo della richiesta sia compatibile con i fini istituzionali delle organizzazioni pubbliche firmatarie, consapevoli che il mancato conferimento può comportare la mancata o la parziale esecuzione dell'intesa.

Titolari, per quanto concerne il presente articolo, sono le Parti come sopra individuate, denominate e domiciliate.

Le Parti dichiarano di essere informate sui diritti sanciti dal Regolamento UE n. 2016/679 (General Data Protection Regulation).

ART.15

IL presente Accordo viene redatto in un unico originale in formato digitale ai sensi dell'articolo 15, comma 2 bis della legge n. 241 del 1990 e dell'articolo 24 del decreto legislativo n. 82 del 2005 (Codice dell'Amministrazione Digitale), ed è assoggettato all'imposta di bollo ai sensi del DPR 642/1972, assolta in modo virtuale dall'Università degli Studi di Roma Tor Vergata - Autorizzazione Bollo Virtuale N. 87893/99 del 02/08/1999.

Le spese per l'eventuale registrazione sono a carico della Parte richiedente.

Letto, approvato e sottoscritto.

Roma li

**PER IL DIPARTIMENTO DI MEDICINA DEI SISTEMI
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA "TOR VERGATA"**

IL DIRETTORE

Prof. Massimo Andreoni

**PER ARSIAL - AGENZIA REGIONALE PER LO SVILUPPO E
L'INNOVAZIONE DELL'AGRICOLTURA DEL LAZIO**

IL PRESIDENTE DEL CDA

Ing. Mario Ciarla

PIN

ERSITARIO
CITTA' DI PRATOE SCHEFFINI
PER L'UNIVERSITA'
021 400 1224

DAFNE



● M10MENÙ®

Stato dell'arte

Oggi le scelte alimentari non sono solo importanti per la tutela della salute e la prevenzione di patologie correlate all'invecchiamento o di quelle cronico-degenerative non trasmissibili (PCDNT), ma la corretta alimentazione, la dieta Mediterranea e l'attività fisica costante, richiamano sia nuove necessità di comunicazione sia nuove figure professionali. Inoltre è divenuta fondamentale una moderna ed economicamente valida sensibilizzazione volta alla valorizzazione della biodiversità, allo sfruttamento sostenibile dei territori, anche mediante utilizzo di specialità alimentari tradizionali, ricette tipiche e culture enogastronomiche, che permettano lo sviluppo e la presa di coscienza di attività rivolte al benessere e alla salute dell'uomo, dell'animale e dell'ambiente, e alla valorizzazione del turismo socio-culturale. Oggi, anche alla luce della pandemia COVID-19 e alle relative ordinanze restrittive legate alle procedure comportamentali e sociali, l'alimentazione, le produzioni alimentari e la scelta di prodotti di qualità, biologici e autoctoni provenienti da filiere corte, sono diventati e diventeranno le basi da cui far ripartire l'economia agro-alimentare. Questa è una direzione intrapresa dalla gran parte delle regioni italiane, in primo luogo dalla Regione Lazio stessa, per promuovere il sostegno alle imprese e alle strutture di ricerca, formazione e comunicazione.

La valorizzazione, la caratterizzazione della biodiversità locale e delle produzioni tradizionali si armonizza quindi con la tutela, non solo dell'economia, ma anche della sostenibilità territoriale e culturale. La Regione Lazio, nella sua interezza e l'integrazione delle sue specifiche vocazioni produttive, intendendo la provincia di Roma, Viterbo, l'Agro-pontino etc., hanno sicuramente necessità, in questo momento, di un reale rilancio, non solo delle produzioni dell'agro-industria ma anche di quello culturale che riguarda la corretta alimentazione connessa con il benessere psico-fisico dell'individuo. A tal proposito sarebbe d'ausilio la formulazione di un regime dietetico-regionale che, rispecchiando i dettami della dieta Mediterranea, possa progettare una nuova e personalizzata *"Piramide alimentare della Regione Lazio"*. Ulteriore necessità è quella di organizzare nuovi modelli interattivi di programmi educativi in scuole di diverso ordine e grado, anche applicabili alla didattica a distanza, valutando la possibile formazione di nuove figure professionali da inserire nell'ambito della produzione agricola fino alla trasformazione e al settore ristorativo-agrituristico, come propone il progetto *"MioMenù: nuova filiera dell'agro-industria e una cucina tracciata natura/benessere"*.



IPIN

UNIVERSITÀ
CITTÀ DI PRATO

ISTITUTO
DI SCIENZE ENERGETICHE
E SICUREZZA
PER L'INNOVAZIONE
TECNOLOGICA

DAFNE



Descrizione sintetica del progetto

Il progetto proposto, dal titolo "**MioMenù**", vede il coinvolgimento di tre strutture di ricerca e l'interesse di aziende del settore agro-alimentare di diversi comparti con particolare riguardo a micro, piccole o medie imprese che producono materie prime, prodotti e trasformati e ricette territoriali o tipiche della regione Lazio. Tali imprese, grazie al supporto degli Enti di ricerca e sviluppo, comunicazione e formazione, che hanno progettato e proposto il presente progetto, saranno coinvolte, in una prima fase nello studio della caratterizzazione, della tracciabilità e della valorizzazione biologica, nutrizionale e funzionale dei propri prodotti, in una seconda fase, nella promozione e divulgazione dei propri prodotti nelle scuole pubbliche e private laziali, di diverso ordine e grado (dalle scuole materne agli istituti secondari superiori). Le scuole selezionate rappresenteranno il nucleo iniziale di una sperimentazione pilota. Nelle loro mense, verranno distribuiti gli alimenti provenienti dalle materie prime del territorio laziale, idonei per caratteristiche funzionali, nutrizionali e di tracciabilità, prodotti dalle aziende agro-alimentari coinvolte nel progetto. Una delle strutture scolastiche di secondo grado, coinvolte nel progetto, è l'Istituto Tecnico Superiore Fondazione Bio Campus di Latina. È una scuola di specializzazione post-diploma di durata biennale che opera nell'area delle nuove tecnologie per il Made in Italy, applicate al settore agroalimentare, proponendo tre diversi percorsi didattici che valorizzano le attitudini individuali degli studenti permettendone loro l'applicazione pratica. I tre percorsi sono così distinti: 1. Agri Food Manager; 2. Tecnico per il controllo delle produzioni chimiche, farmaceutiche ed alimentari; 3. Restaurant Manager.

Nell'ambito del progetto, la scuola Bio Campus sarà coinvolta sia per l'organizzazione di nuovi percorsi formativi degli studenti iscritti, sia per l'organizzazione di almeno due eventi di disseminazione e formazione dei risultati ottenuti; tale programma scientifico vedrà la collaborazione della dott.ssa Tiziana Zottola. La dott.ssa Zottola è presidente del Comitato Tecnico Scientifico dell'Istituto e docente di due percorsi di formazione, il primo relativo alla Legislazione Alimentare, il secondo relativo alla Sicurezza Alimentare, erogati nei tre indirizzi formativi dell'Istituto. Questi percorsi, finanziati dalla Regione Lazio, andranno ad integrare, nelle prossime edizioni contenuti strettamente connessi ai risultati ottenuti nella prima fase di attività del progetto **MioMenù**.

Ulteriore obiettivo del progetto **MioMenù** sarà relativo all'avvio di un percorso di sensibilizzazione, conoscenza e utilizzo corretto di prodotti e referenze alimentari territoriali inseriti nel menù giornaliero costituente la "*Piramide alimentare della Regione Lazio*", contestualizzando inoltre il loro inserimento in menù settimanali di mense scolastiche di diverso ordine e grado.



IASITARIO
CITTA' DI PRATO

SERVIZIO DI PATRULLA
E SICUREZZA
PER L'UNIVERSITA'
TOR VERGATA



Obiettivi

- 1) Caratterizzazione di materie prime territoriali e formulazione di referenze alimentari innovative, quali **kiwi, carciofo e cardo, olio extra vergine di oliva (EVOO) e pasta.**
- 2) Ottimizzazione di schede nutrizionali e descrittive delle proprietà funzionali degli alimenti territoriali selezionati e caratterizzati per un **MioMenù.**
- 3) Studio *in vitro* delle proprietà biologiche a carattere antiossidante e antiradicalico delle materie prime e degli alimenti selezionati.
- 4) Studio pilota su soggetti sani per la valutazione degli effetti benefici/salutistici delle referenze e degli alimenti selezionati e caratterizzati, con particolare riguardo alla valutazione delle proprietà antiossidanti, antiinfiammatorie e immunomodulatorie.
- 5) Formulazione di un regime dietetico regionale che rispecchi i dettami della dieta Mediterranea per la costruzione di una potenziale piramide alimentare specifica per la Regione Lazio.
- 6) Organizzazione di modelli interattivi di terapia educativa in scuole di diverso ordine e grado del territorio laziale, utilizzabili anche nella didattica a distanza, e formazione di figure tecnico-professionali per il progetto "**MioMenù: nuova filiera in cucina tracciata natura/benessere**".
- 7) Modelli combinati di regimi nutrizionali con programmi di attività fisica personalizzata, finalizzati alla prevenzione e al trattamento delle PCDNT.
- 8) Comunicazione dei risultati ottenuti attraverso il nuovo database denominato **MioMenù**; disseminazione degli stessi in convegni, riviste di divulgazione nazionale, riviste scientifiche per review internazionali e organizzazione di giornate di formazione a tema "Alimentazione/Territorio del Lazio/Salute."

Attività previste nel 2021-2022

Le attività preliminari del progetto sono relative alla caratterizzazione quali-quantitativa di metaboliti secondari a carattere antiossidante e antiradicalico di materie prime e di prodotti alimentari selezionati a carattere territoriale della Regione Lazio. Per alcune referenze sarà prevista la caratterizzazione dei composti volatili aromatici, responsabili delle proprietà organolettiche e della stabilità microbica del prodotto, compresa la shelf-life. Verrà, inoltre, valutata la capacità antiossidante *in vitro* mediante misurazione dell'ORAC, da confrontare con il contenuto di vitamina C. Ulteriore attività prevede la caratterizzazione delle diverse referenze alimentari provenienti dalla rete di aziende selezionate per il territorio. Tale caratterizzazione non riguarda solo il contenuto in macronutrienti, ma anche quello in metaboliti secondari a carattere funzionale allo scopo di definire il potenziale impatto degli alimenti selezionati sullo stato di salute del



IPIN

POLO
UNIVERSITARIO
CITTÀ di PRAMI

UNIVERSITÀ
MILANO
BIOLOGIA
E SCIENZE
DELLA NUTRIZIONE

DAFNE



consumatore. Inoltre verranno progettate schede di valutazione sensoriale degli alimenti per valutare la percezione e il gradimento degli stessi da parte del consumatore.

Nello specifico, i prodotti coinvolti nel progetto **Miomenù** saranno: (1) il **kiwi**, (2) il **carciofo** e il **cardo**, (3) l'**EVOO** e (4) la **pasta**.

1.11 kiwi

Il kiwi è un frutto da sempre utilizzato nella medicina tradizionale per alleviare la sintomatologia indotta da malattie reumatiche e gastrointestinali e per prevenire le PCDNT. Infatti, il kiwi è stato selezionato per la formulazione di prodotti e alimenti innovativi e funzionali per l'elevato contenuto di acido ascorbico (vitamina C). Il consumo giornaliero del suo frutto sembrerebbe avere un'azione protettiva nell'insorgenza delle PCDNT, per la presenza di molecole bioattive in grado di contrastare i danni indotti dallo stress ossidativo (Hung et al., 2004). Oltre all'acido ascorbico, il frutto contiene anche fenoli, carotenoidi e tocoferoli, che contribuiscono ad incrementare le sue attività biologiche. Un recente studio *in vitro* condotto dall'Università degli Studi della Tuscia in collaborazione con l'Università di Firenze, ha dimostrato che un estratto ottenuto dal kiwi, ricco di procianidine, inibisce la produzione di una serie di mediatori infiammatori, come le citochine proinfiammatorie, evidenziando l'elevata potenzialità di questo frutto come agente anti-infiammatorio naturale (D'Eliseo et al., 2019; Pinelli et al., 2013).

2 Il carciofo e il cardo

Studi scientifici hanno permesso di caratterizzare diverse cultivar di carciofo e cardo in funzione sia dei metaboliti secondari che della presenza di microelementi come peculiarità di produzione territoriale. Il territorio laziale ha una particolare vocazione nella produzione sia di carciofo romanesco IGP che di violetto pigmentato provenienti, dalla zona di Sezze (LT) (Coinu et al., 2007; Mulinacci et al., 2004; Pinelli et al., 2004, 2006, 2007; Romani et al., 2006, 2007). Recenti studi condotti in collaborazione tra il Laboratorio QuMAP-PIN- l'Università di Firenze, l'Istituto Zooprofilattico del Lazio e della Toscana e la Fondazione Bio Campus di Latina hanno permesso di valorizzare e caratterizzare fiori di carciofo e di cardo come fonte di caglio vegetale, per una nuova linea di prodotti green legati alla trasformazione di latte di pecora, di mucca e di bufala (Zottola et al, 2018 A; Trapaldi et al, 2020; Zottola et al, 2018 B).

La matrice vegetale carciofo è stata inoltre recentemente oggetto di pubblicazione da parte del gruppo di ricerca dell'Università di Tor Vergata di Roma in collaborazione con l'Università di Firenze coinvolti nel progetto **MioMenù**. Nello specifico, è stato indagato l'effetto del carciofo contenuto all'interno di un integratore alimentare naturale in una popolazione di pazienti affetti da PCDNT. I risultati ottenuti hanno confermato l'azione antiipertensiva esercitata dal carciofo, come era stato precedentemente già messo in luce da studi *in vitro* e *in vivo*, e la sua azione ipolipemizzante in quanto il carciofo è in grado di agire direttamente sul metabolismo lipidico,

I p IN I

FISITARIO
CITTA' DI PRATOSERVIZIO REGIONALE
E COMUNICAZIONE
PER LEZIONE/PROTEZIONE
E PREVENZIONE

o DAFNE



riducendo la sintesi di colesterolo endogeno e favorendone la sua escrezione (Noce, A et al., 2020).

3. L'EVOO

L'EVOO è uno degli alimenti peculiari della dieta Mediterranea. L'EVOO *Colline Pontine* ha ottenuto nel 2010 il riconoscimento europeo di Denominazione di Origine Protetta. La sua produzione avviene nel territorio del basso Lazio, area di lunga tradizione olivicola dove si coltivano le varietà Itrana, Frantoio e Leccino. L'EVOO ha ottenuto da parte dell'EFSA il riconoscimento di alimento a claim salutistico, come riportato dal regolamento UE 432/2012 riguardante i benefici dei composti naturali bioattivi contenuti negli alimenti che dichiara: *"I polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi nel sangue dallo stress ossidativo. L'indicazione può essere utilizzata solo per olio d'oliva che contiene almeno 5 mg di idrossitiroso e suoi derivati (ad es. complesso oleuropeina e tiroso/o) per 20 g di olio d'oliva. Al fine di sostenere l'indicazione, il produttore deve comunicare al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20 g di olio d'oliva."* In un recente lavoro condotto dall'Università di Firenze in collaborazione con l'Università di Tor Vergata di Roma sono stati raccolti tutti i contributi della comunità scientifica degli utili anni riguardo agli effetti sulla salute dei composti fenolici presenti in EVOO e i relativi sottoprodotti. Per quel che riguarda l'EVOO oltre ai già noti effetti antiossidanti e antiinfiammatori si aggiungono effetti anticancro, effetti proapoptotici nelle cellule di leucemia e la modulazione della risposta enterocitaria a stimoli ossidativi e infiammatori dopo assorbimento di EVOO. Per quel che concerne l'attività biologica dei sottoprodotti di *Olea europaea* L. troviamo azioni antibatteriche contro *S. aureus*, *B. subtilis*, *E. coli* e *P. aeruginosa*, effetti antiproliferativi e antinfiammatori. (Romani et al., 2019, 2020) Recentemente sono stati pubblicati i risultati di uno studio pilota condotto da due gruppi di ricerca del progetto MioMenù, l'Università di Tor Vergata di Roma e UNIFI, su pazienti affetti da PCDNT, a cui sono stati somministrati 40 ml di EVOO ad alto contenuto di CMP al giorno, per 9 settimane. I risultati ottenuti hanno evidenziato un miglioramento dell'assetto lipidico (in particolare una diminuzione dell'LDL-colesterolo e dei trigliceridi e un aumento dell'HDL-colesterolo), un miglioramento della funzione renale e del metabolismo purinico. Inoltre, è stato osservato un trend di riduzione dello stress ossidativo, monitorato mediante la capacità antiossidante totale e la valutazione dei livelli circolanti dei radicali liberi dell'ossigeno (Romani et al., 2020). Il gruppo di ricerca QuMAP-PIN-UNIFI anche in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali (DAFNE) dell'Università della Tuscia ha avviato dal 2019 un lavoro di caratterizzazione di EVOO proveniente dalla cultivar Itrana e cultivar San Felice prodotte nella zona dell'Agro-Pontino con particolare riguardo ai territori di Nettuno, Cori, Sermoneta e Sonnino. L'attività è stata svolta in collaborazione con 8 aziende del territorio di Sonnino per la messa a punto di metodi non distruttivi per la maturazione di olive, la produzione di EVOO ad elevato tenore di CMP e attività antiossidante, e per la valorizzazione di tessuti secondari quali foglia di olivo e



IPIN I
UNIVERSITARIO
CITTÀ DI PRATO

INTEGRAZIONE
E SOSTEGNO
PER L'INNOVAZIONE
E LA SOSTENIBILITÀ

DAFNE



sansa vergine di oliva, come nuovi ingredienti per il settore alimentare nutraceutico e cosmetico (Misura 16 "Cooperazione" Sotto-misura 16.1 "Sostegno per la costituzione e la gestione dei Gruppi Operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura", titolo progetto "Valorizzazione della qualità e delle proprietà nutraceutico funzionali dell'olio extravergine di oliva di Sonnino").

4. La pasta

Verranno infine selezionate delle referenze di pasta, caratterizzate in contenuto di molecole attive, quali polifenoli e carotenoidi in relazione alle loro capacità antiossidante e alla loro composizione in macronutrienti per la definizione di porzioni idonee al consumo giornaliero bilanciato. Successivamente le referenze di pasta caratterizzate saranno testate *in vivo* su un gruppo di soggetti sani allo scopo di monitorare i possibili effetti sul peso corporeo, sull'indice glicemico, sul metabolismo basale e sulla capacità antiossidante plasmatica.

Dopo aver concluso la prima fase relativa alla selezione, caratterizzazione e valutazione funzionale dei prodotti alimentari, saranno scelte le possibili referenze alimentari da proporre come alimenti base di **MioMenù**. Ci si avvarrà della collaborazione di ricercatori con diverse competenze a partire da quelle relative alla trasformazione alimentare, valutazione della sicurezza alimentare, caratteristiche organolettiche, nonché di nutrizionisti, fitochimici, biologi e medici, per pianificare le attività che caratterizzeranno la seconda fase di sperimentazione. Tali attività comprenderanno la comunicazione e la sensibilizzazione dei consumatori relativa alle proprietà nutrizionali dei singoli alimenti e sui vantaggi di una sana, corretta e bilanciata alimentazione, come strumento per il mantenimento di un ottimale stato di salute. Altra attività sarà relativa alla valutazione e rimodulazione di menù settimanali da proporre alle mense scolastiche, includendo prodotti e trasformati selezionati e caratterizzati in composti funzionali, con la collaborazione delle aziende agroalimentari selezionate. Al termine della prima fase progettuale è prevista l'organizzazione di modelli interattivi di programmi educativi destinati a scuole di diverso ordine e grado. Ulteriore obiettivo sarà quello di definire un programma di educazione per diventare co-costruttori del proprio benessere attraverso una consapevole scelta dei prodotti alimentari relativamente alla loro provenienza, nel pieno rispetto dell'ambiente e della sostenibilità. Il produttore e tutta la filiera agroalimentare diventano parte della scelta consapevole e garanzia del benessere/salute. Il primo passo per il mantenimento dello stato di salute come stile di vita, indicato dalla parola oraira, dal greco *diata*, è la scelta consapevole della qualità delle materie prime, della loro conservazione, del loro corretto metodo di cottura e del loro utilizzo in cucina fino alla creazione di combinazioni sempre più gustose e sane che possano allo stesso tempo garantire al consumatore, sia il corretto fabbisogno nutrizionale giornaliero, che i componenti attivi come prevenzione delle PCDNT.



PIN

UNIVERSITA'IO
CITTA' DI PRATO



DAFNE



L'attività di divulgazione e disseminazione sarà così sviluppata:

1. **Realizzazione di un programma educativo** caratterizzato da incontri di gruppo interattivi sia in aula sia sotto forma di webinar, in cui verranno presentati gli elementi base per costruire una sana e corretta alimentazione (seguendo, per esempio, le Linee Guida Nazionali) e uno stile di vita non sedentario, considerando le problematiche connesse all'ambiente di lavoro/di studio ed extra-lavorative;
2. **Giornate di prevenzione** (collegate a eventi specifici, quali ad esempio, Obesity Day, Salt Awareness Week) in cui oltre a prevedere seminari tematici verranno rilevati, previo consenso, parametri antropometrici di screening, dati anagrafici e demografici, abitudini e comportamento alimentari, mediante questionari validati in accordo con Linee Guida Internazionali; i risultati potrebbero essere oggetto di un convegno annuale nelle scuole selezionate;
3. **Seminari tematici** relativi a problematiche sanitarie di attualità correlate all'alimentazione ed alla nutrizione umana;
4. **Produzione di locandine e materiale educativo/divulgativo** da distribuire all'interno delle scuole;
5. **Analisi delle problematiche interne alle scuole/istituti** di potenziale ostacolo all'attuazione di un sano e corretto stile di vita;
6. **Realizzazione di una rete di competenze**, possibilmente interne alle scuole/istituti, oltre che specifiche del settore della Scienza dell'Alimentazione e della Nutrizione, relative al settore delle Scienze Motorie, della Psicologia, della Sociologia, della Comunicazione, dell'Antropologia e della Gastronomia, anche al fine di sperimentare nuovi modelli di comunicazione per la promozione di uno stile di vita sano;
7. **Laboratori del gusto** che possano prevedere il coinvolgimento delle fasce più piccole di studenti per l'individuazione di piatti e ricette loro dedicate che possano contribuire a combattere lo spreco alimentare e a favorire la conoscenza e il consumo dei prodotti selezionati;
8. **Monitoraggio e valutazione dello stato nutrizionale** della popolazione delle scuole/istituti presi in considerazione.

Partner scientifici

- **Università degli Studi di Roma Tor Vergata (capofila)**, Dipartimento di Medicina dei Sistemi
Referenti Prof. Nicola Di Daniele e Prof.ssa Annalisa Noce
- **Università degli Studi della Tuscia** - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali (DAFNE)
Referente: Prof.ssa Roberta Bernini
- **Laboratorio QuMAP (Qualità delle Merci e Affidabilità del Prodotto) PIN Polo universitario della città di Prato, Università degli Studi di Firenze, Laboratorio Phytolab-DiSIA (Pharmaceutical, Cosmetic, Food supplement Technology and Analysis)**, Dipartimento di Statistica, Informatica, Applicazioni "G. Parenti"
Referente Prof.ssa Annalisa Romani, referente PharmaFood Cluster Chico per la Regione Lazio e Coordinatore di GO Lazio sopra indicati



IPIN

POLO
UNIVERSITARIO
CITTÀ DI PRATO

SERVIZIO GIOVANI
E SCIENTIFICA
PER L'INNOVAZIONE
TECNOLOGICA

DAFNE



- **ARGA LAZIO - Gruppo regionale di specializzazione FNSI** che associa i giornalisti che si occupano di ambiente, territorio, agricoltura, alimentazione, energia alternativa
Referente giornalista Tiziana Briguglio coordinatrice per la provincia di Latina

DIAGRAMMA DI GANTT (durata 12 mesi, maggio 2021-maggio 2022)

Anno		Anno 2021/2022												
Mesi		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
OBIETTIVI	Obiettivo 1	Caratterizzazione materie prime territoriali e formulazione di 4 referenze alimentari innovative a base di Kiwi, Carciofo e Olio extra vergine d'oliva												
	Università degli Studi di Roma Tor Vergata,									X	X			
	Università degli Studi della Tuscia - (DAFNE)	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
	Laboratorio QUMAP	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
	Obiettivo 2	Ottimizzazione di schede nutrizionali descrittive delle proprietà funzionali degli alimenti territoriali selezionati e caratterizzali per un MioMenù laziale personalizzato												
	Università degli Studi di Roma Tor Vergata,					X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Università degli Studi della Tuscia - (DAFNE)									X	X			
	Laboratorio QUMAP					X	X	X	X	X				
	Obiettivo 3	Studio in vitro delle proprietà biologiche a carattere antiossidante e antiradicalico delle materie prime e degli alimenti selezionati												
	Università degli Studi di Roma Tor Vergata,											X	X	
	Università degli Studi della Tuscia - /DAFNE)								X	X	X			
	Laboratorio OUMAP				X	X	X	X	X					
	obiettivo 4	Studio pilota su soggetti sani per la valutazione degli effetti benefici/salutistici delle referenze e degli alimenti selezionati e caratterizzali con particolare riguardo alla valutazione delle proprietà antiossidanti, antiinfiammatorie e immunomodulatore.												
	Università degli Studi di Roma Tor Vergata,								X	X	X	X	X	X
	Università degli Studi della Tuscia - <DAFNE)											X	X	X
	Laboratorio OUMAP							X	X				X	X
	Obiettivo 5	Formulazione di un regime dietetico regionale che rispecchia la dieta mediterranea e che verrà basato su una potenziale piramide alimentare laziale.												
	Università degli Studi di Roma Tor Vergata,					X	X	X	X	X	X	X	X	X
Università degli Studi della Tuscia - /DAFNE)								X	X					
Laboratorio QUMAP								X	X		X	X	X	
obiettivo 6	Organizzazione di modelli interattivi di terapia educativa in scuole di diverso ordine e grado e formazione di nuove figure professionali per "MioMenù: nuova filiera in cucina tracciata natura/benessere".													
Università degli Studi di Roma Tor Vergata,								X	X	X	X	X	X	
Università degli Studi della Tuscia - /DAFNE)										X	X	X		
Laboratorio QUMAP										X	X	X	X	

IpIN

IASITARIO
CITTA' DI PRATO

ISTITUTO ITALIANO
SCIENTIFICI
PER L'ALIMENTAZIONE
E LA NUTRIZIONE

DAFNE



Obiettivo 7	Modelli combinati di regimi nutrizionali con programmi di attività fisica personalizzata finalizzati alla prevenzione e trattamento delle patologie cronico-degenerative non trasmissibili											
Università degli Studi di Roma Tor Vergata				X	X	X	X	X	X	X	X	
Università degli Studi della Tuscia - (DAFNE)			X	X							X	
Laboratorio QUMAP		X	X	X						X	X	
Obiettivo 8	Comunicazione dei risultati ottenuti attraverso il nuovo data base denominato MioMenù; disseminazione degli stessi in convegni, riviste di divulgazione nazionale, scientifiche internazionali e organizzazione di giornate a tema alimento/territorio/salute.											
Università degli Studi di Roma Tor Vergata				X	X	X		X	X	X	X	X
Università degli Studi della Tuscia - (DAFNE)				X	X	X		X	X	X	X	X
Laboratorio QUMAP				X	X	X		X	X	X	X	X

Tipologia di aziende interessate

- Azienda Agricola Iannotta Lucia (Sonnino, LT)
- Azienda Agricola Massimo Nardini (Latina, LT)
- L'Agro del Kiwi srl (Latina, LT)
- Azienda Agricola Damiano Filomena (Latina, LT)
- Molino Conti srl (Castel Madama, RM)
- Azienda FuctionX srl (Latina, LT)
- Agricoltura Nuova (RM)
- Azienda Agricola Vittorio Del Duca (Sezze, LT)

Budget

TOTALE 80.000,00 €.

Come descritto in precedenza, il finanziamento sarà utilizzato per il reclutamento e la formazione del personale coinvolto nel progetto, per la diffusione e la divulgazione del progetto e dei risultati ottenuti, sia su un sito web che su social network, sia mediante articoli scientifici e divulgativi, su riviste nazionali e internazionali. Tale programma di diffusione e divulgazione comprenderà anche webinar e, se permesso dal DPCM in vigore relativamente al COVID-19, anche ulteriori eventi divulgativi in presenza.

Bibliografia di riferimento:

- Coinu R.; S. Carta; P. Urgeghe; N. Mulinacci; P. Pinelli; F. Franconi; A. Romani (2007). Dose-Effect study on the antioxidant properties of leaves and outer bracts of extracts obtained from Violetto di Toscana artichoke. *FOOD CHEMISTRY*, voi. 101, pp. 524-531, ISSN:0308-8146 DOI
- D'Eliseo D., Pannucci E., Bernini R., Campo M, Romani A., Santi L., Velott F., in vitro studies on anti-inflammatory activities of kiwifruit peel extract in human THP-1 monocytes, *Journal of Ethnopharmacology*, Volume 233, 2019, Pages 41-46, ISSN 0378-8741, <https://doi.org/10.1016/j.jep.2018.12.044>.
- Hung HC, Joshipura KJ, Jiang R, Hu FB, Hunter Q, Smith-Warner SA, Colditz GA, Rosner B, Spiegelman Q, Willett WC. Fruit and vegetable intake and risk of major chronic disease. *J Natl Cancer Inst*. 2004 Nov 3;96(21):1577-84. doi: 10.1093/jnci/djh296. PMID: 15523086.
- Mulinacci N; A. Romani; C. Giaccherini; P. Pinelli; F. Vincieri; D. Prufer; M. Peruzzi (2004). Commercial and laboratory extracts from artichoke leaves: estimation of caffeoyl esters and flavonoidic compounds content. *Journal of pharmaceutical and biomedical analysis*, voi. 52, pp. 349-357, issn:0731-7085 DOI
- Noce, A.; Marrone, G.; Di Lauro, M; Urcioli, S.; Pietroboni Zaitseva, A; Wilson Jones, G.; Di Daniele, N.; Romani, A Cardiovascular Protection of Nephropathic Male Patients by Oral Food Supplements. *Cardiovasc Ther* 2020, 2020, 1807941, doi: 10.1155/2020/1807941
- Pinelli P.; F. Ieri; P. Buzzini; B. Turchetti; S. Lanteri; A. Romani (2006). Polifenoli ad attività antimicotica in tessuti di diverse cultivar di *Cynara Cardunculus* L. In: Sebastiano Porretta. *ricerche e innovazioni nell'industria alimentare volume VII*, pp. 1220-1223, Pinerolo-Italia: Chiriotti Editore, Pinerolo, ISBN:8885022960.
- Pinelli P.; Galardi C.; Vincieri F. F.; Franconi F.; Cantini C.; Romani A. (2004). Valorizzazione del *Cynarascolymus* L ed uso innovativo di biofenoli da materie seconde. In: S. Porretta. *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*, pp. 959-964, Pinerolo: Chiriotti Editore, ISBN:8885022820.
- Pinelli P.; Ieri F.; Buzzini P.; Turchetti B.; Lanteri S.; Romani A. (2007). Caratterizzazione di polifenoli in estratti di *Cynara cardunculus* L. ad attività antimicotica. *INGREDIENTI ALIMENTARI*, voi. VI, pp. 1-5, ISSN:1594-0543
- Pinelli P, Romani A, Fierini E, Remorini D, Agati G. Characterisation of the polyphenol content in the kiwifruit (*Actinidia deliciosa*) exocarp for the calibration of a fruit-sorting optical sensor. *Phytochem Anal*. 2013 Sep-Oct;24(5):460-6. doi: 10.1002/pca.2443. Epub 2013 May 28. PMID: 23716352.
- Romani A; Pinelli P.; Cantini C.; Cimato A.; Heimler D.; (2006). Characterization of Violetto di Toscana, a typical Italian variety of artichoke (*Cynara scolymus* L.). *FOOD CHEMISTRY*, voi. 95, pp. 221-225, ISSN:0308-8146 DOI
- Romani, A Scardigli, P. Pinelli (2017) "An environmentally friendly process for the production of extracts rich in phenolic antioxidants from *Olea europaea* L and *Cynara scolymus* L matrices", *Eur Food Res Technol*, DOI 10.1007/s00217-016-2835-5.
- Romani, A; Bernini, R.; Noce, A; Urcioli, S.; Di Lauro, M; Pietroboni Zaitseva, A; Marrone, G.; Di Daniele, N. Potential Beneficial Effects of Extra Virgin Olive Oils Characterized by High Content in Minor Polar Compounds in Nephropathic Patients: A Pilot Study. *Molecules* 2020, 25, doi:10.3390/molecules25204757
- Romani, A; Campo, M; Urcioli, S.; Marrone, G.; Noce, A; Bernini, R. An Industrial and Sustainable Platform for the Production of Bioactive Micronized Powders and Extracts Enriched in Polyphenols From *Olea europaea* L and *Vitis vinifera* L Wastes. *Frontiers in Nutrition* 2020, 7, doi:10.3389/frnut.2020.00120
- Romani, A; Ieri, F; Urcioli, S.; Noce, A; Marrone, G.; Nediani, C.; Bernini, R. Health Effects of Phenolic Compounds Found in Extra-Virgin Olive Oil, By-Products, and Leaf of *Olea europaea* L. *Nutrients* 2019, 11, doi:10.3390/nu11081776
- Tripaldi C., Rinaldi S., Palocci G., Di Giovanni S., Campagna M.C., Di Russo C., Zottola T. Chemical and Microbiological characteristics of homogenised Ricotta cheese produced from buffalo whey Italian *Journal of Food Science*, voi. 32, 2020- 292-309 ISSN 1120-1770; IF 0.855
- Zottola T., Campagna M C., Briganti P., Scardigli A, Vrta C., Romani A Formaggi di bufala: uno studio per la caseificazione vegetale *Rivista delle Tecnologie Alimentari* n. 3, 2018, 32-37. A
- Zottola T., Campagna M.C., Scardigli A, Vrta C., Romani A. Elaborazione di un protocollo di caseificazione con caglio vegetale per la produzione di formaggi di bufala caseificati in verde e arricchiti di antiossidanti naturali *Atti XXVIII CONGRESSO NAZIONALE DI SCIENZE MERCEOLOGICHE AISME Firenze 21-23 Febbraio 2018. B*



M10MENÙ®

Budget in dettaglio del progetto:

TOTALE 80.000,00 € così ripartiti:

1. Costi di personale strutturato e di reclutamento di personale esterno

Università degli Studi di Roma, Tor Vergata	23.800,00 €
Università degli Studi di Firenze	23.800,00 €
Università degli Studi della Tuscia	15.000,00 €
2. Costo di creazione e gestione di un sito web divulgativo, collegato ai tre siti ufficiali dei suddetti Atenei e al sito del Laboratorio QuMAP-PIN, Polo Universitario Città di Prato	2.000,00 €
3. Progettazione e organizzazione di eventi di divulgazione online (come ad esempio webinar)	2.500,00 €
4. Costi di stampa di volantini, di pubblicazione di report di progetto, e di pubblicazione di articoli su riviste tecnico-scientifiche nazionali, quali ad esempio "Integratore Nutrizionale", "Industrie alimentari", "Industrie delle bevande", etc.	1.900,00 €
5. Costi di pubblicazione di articoli tecnico-scientifici su riviste scientifiche internazionali ad alto impact factor	6.000,00 €
6. Costi di materiali di consumo per test di laboratorio e per formazione di figure professionali specializzate	5.000,00 €



Informazioni

Protocollata con il numero 3515 dell'anno 2021 in data 11/05/2021 10:20: 12

Messaggio contenitore

Del: 10/05/202118:44:37

Mittente: dip.medicinasistemi@pec.torvergata.it (dip.medicinasistemi@pec.torvergata.it);

Destinatari: arisial@pec.arsialpec.it;

Per conoscenza:

Per conoscenza nascosti:

Oggetto: Trasmissione budget a integrazione del Progetto MioMenù - collaborazione tra Arsial e l'Università degli Studi di Roma Tor Vergata - Dip. Medicina dei Sistemi

Messaggio

Si invia in allegato il budget del Progetto MioMenù in formato excel. Distinti saluti. Anna Maria Surdo SEGRETERIA AMMINISTRATIVA Dipartimento di Medicina dei Sistemi Università degli Studi di Roma Tor Vergata Via Montpellier, 1 - 00133 Roma Tel: 06.72596930-1-2-3 06.72596033-6986 fax: 06.72596934 PEC: dip.medicinasistemi@pec.torvergata.it Da "dip.medicinasistemi@pec.torvergata.it" dip.medicinasistemi@pec.torvergata.it A "arsial" arisial@pec.arsialpec.it Cc Data Wed, 5 May 2021 16:44:31 +0200 Oggetto Trasmissione budget a integrazione del Progetto MioMenù - collaborazione tra Arsial e l'Università degli Studi di Roma Tor Vergata - Dip. Medicina dei Sistemi A integrazione della nota già trasmessa ieri, 04.05.2021, relativa alla collaborazione di cui all'oggetto, si invia in allegato il budget per la realizzazione del progetto "MioMenù, Distinti saluti. Anna Maria Surdo SEGRETERIA AMMINISTRATIVA Dipartimento di Medicina dei Sistemi Università degli Studi di Roma Tor Vergata Via Montpellier, 1 - 00133 Roma Tel: 06.72596930-1-2-3 06.72596033-6986 fax: 06.72596934 PEC:

Allegati

MioMenù_budget_Dip.Med.Sistemi-Università TorVergata.xlsx

Budget Progetto "MioMenù"

	Costi per personale già strutturato e per reclutamento personale esterno	Costi di progettazione e organizzazione di eventi di divulgazione online	Costo di creazione e gestione di un sito web divulgativo	Eventi di Disseminazione del risultati ottenuti	MATERIALI DI CONSUMO(O)	Costi di stampa di volantini, di pubblicazione di report di progetto, e di pubblicazione di articoli su riviste tecnico-scientifiche nazionali	COSTO TOTALE PROG m o
UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI ROMA TOR VERGATA	29.450,00 €	2.050,00€	2.000,00€	1.320,00€	2.500,00€	3.900,00€	
UNIERSITA' DEGLI STUDI DI FIRENZE	23.780,00 €						
UNITUS	15.000,00 €						
TOTALE	68.230,00€	2.050,00 €	2.000,00€	1.320,00€	2.500,00€	3.900,00€	80.000,00€

		COSTO OMNIO	TOTALE ORE	TOTALE	TOTALE STRUTTURATI E ASSEGNISTI
TOR VERGATA	N.1 PROFESSORE ORDINARIO	55	30	1650	
	RICERCATORE A CONTINUITA'	35	280	9800	
	PERSONALE DA RECLUTARE/ COFINANZIAMENTO ASSEGNO DI RICERCA	20	900	18000	29450
UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FIRENZE	N.1 PROFESSORE ORDINARIO	55	100	5500	
	PERSONALE DA RECLUTARE/COFINANZIAMENTO ASSEGNO DI RICERCA	20	914	18280	23780
UNITUS	N.1 PERSONALE ASSOCIATO	40	80	3200	
	PERSONALE DA RECLUTARE/COFINANZIAMENTO O BORSA DI STUDIO	20	590	11800	15000
				68230	
TOTALE PERSONALE					68230