

## NEWS

IL PROGETTO, COORDINATO DAL CNR, È FINANZIATO DALLA UE

## IL SENSORE FOTONICO H-ALO PER LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

**W**arrant Hub (Tinexta Group), consulente di imprese per operazioni di finanza agevolata e l'istituto per lo studio dei materiali nanostrutturati del consiglio nazionale delle ricerche (Cnr-Ismn), annunciano l'avvio dell'innovativo progetto europeo "h-Alo - Photonic System for Adaptable multiple-analyte monitoring of Food Quality". Il progetto, che durerà 36 mesi, punta a sviluppare un sensore ottico portatile che consentirà di analizzare e monitorare la

presenza di contaminanti e batteri negli alimenti provenienti da catene produttive a filiera corta, garantendo la qualità e la sicurezza dei prodotti a "chilometro zero" a tutela tanto dei consumatori, quanto del business della piccola e media agricoltura.

h-Alo ha ottenuto un finanziamento di oltre 4,2 milioni di euro dalla Commissione europea nell'ambito del programma Horizon 2020, conseguendo il massimo punteggio possibile, 15 punti su 15, al termine del

preliminare processo di valutazione. Il progetto è stato ideato da Cnr-Ismn, che ne è anche il coordinatore, e da Warrant Hub, grazie all'attività della sua area ad alta specializzazione European Funding Development (Efd).

Durante la fase di progettazione, la Efd si è occupata di costituire il consorzio formato da 11 partner e di stimare gli impatti che il progetto avrà dal punto di vista ambientale, economico e per l'utente finale.

Il progetto intende mettere a di-

sposizione dei produttori agricoli, un dispositivo di analisi a basso costo, facilmente adattabile alle specifiche necessità di ogni profilo professionale, utilizzabile su diverse tipologie di alimenti e capace di fornire indicatori di qualità e di sicurezza alimentare. La gestione in cloud di tutti i dati raccolti garantirà la programmazione di azioni correttive, così da ridurre gli sprechi di cibo, aumentare la resa produttiva abbattendo i costi di procedure di ritiro e smaltimento, garantire sicurezza e qualità di prodotti locali, artigianali e di intere catene agroalimentari a filiera corta e ad alta sostenibilità ambientale. Il sensore sarà validato in laboratorio, testato sul campo e poi utilizzato nella strategia Farm to Fork. **C.A. •**