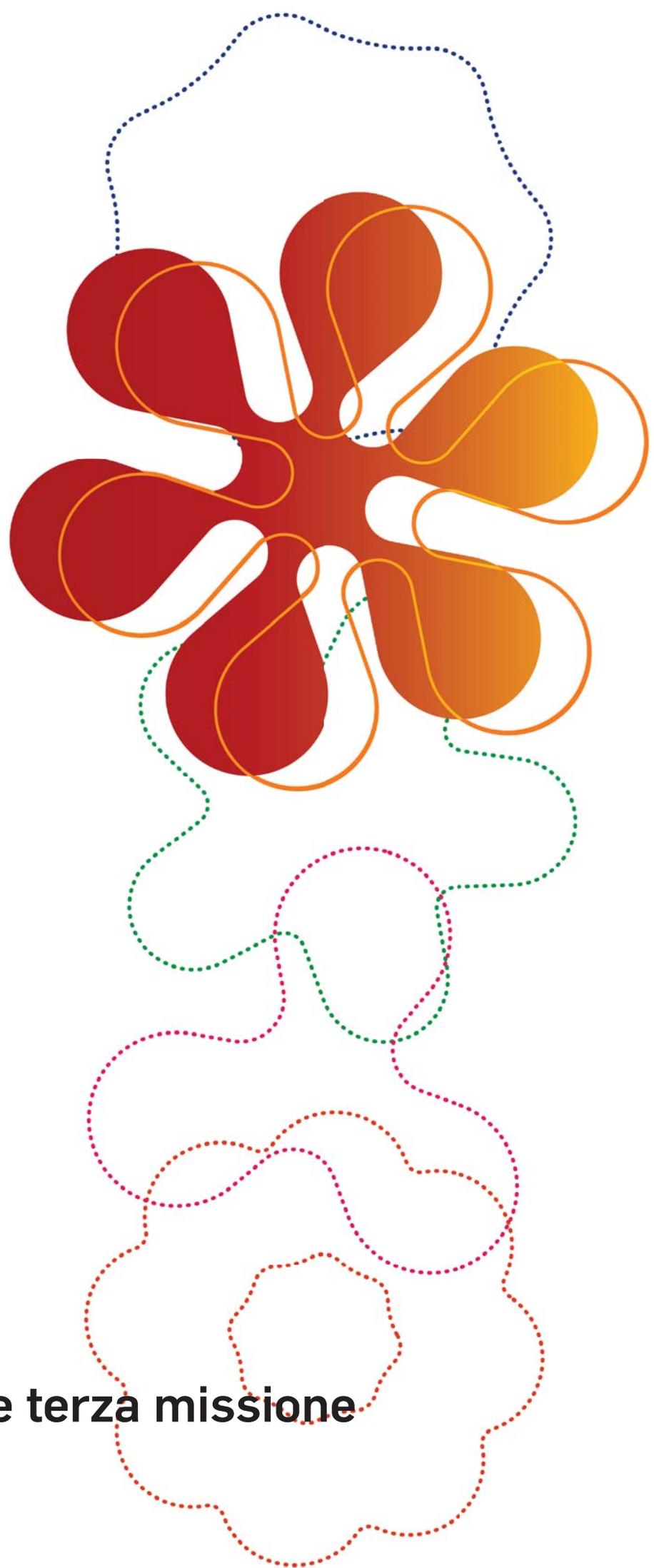




UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI TORINO



**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

**18M€**

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

**600**

accordi partenariato

con **117** paesi

**500**

progetti di  
ricerca per anno

**86**

corsi di studio green

**359**

insegnamenti 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](http://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](http://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.





## ***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



## ***Economia, finanza e management***

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



## ***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 pialaio: 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, rallentarne 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 - Sede 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 performances 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.



## 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**

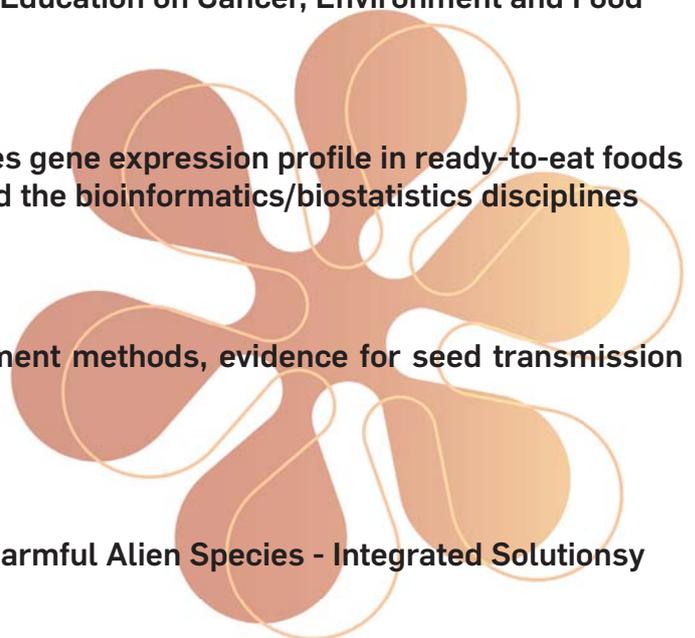
Programma Europeo FP7

UniTO - Partner

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

Programma Europeo H2020

UniTO - Coordinator





UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI TORINO

**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



***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**

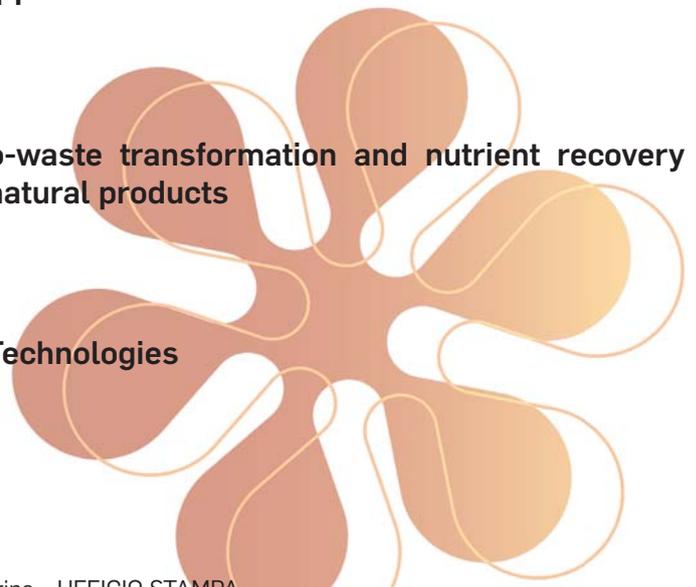
Programma Europeo FP7  
UniTO - Coordinator

**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





UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI TORINO

**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



***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





UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI TORINO



### ***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**

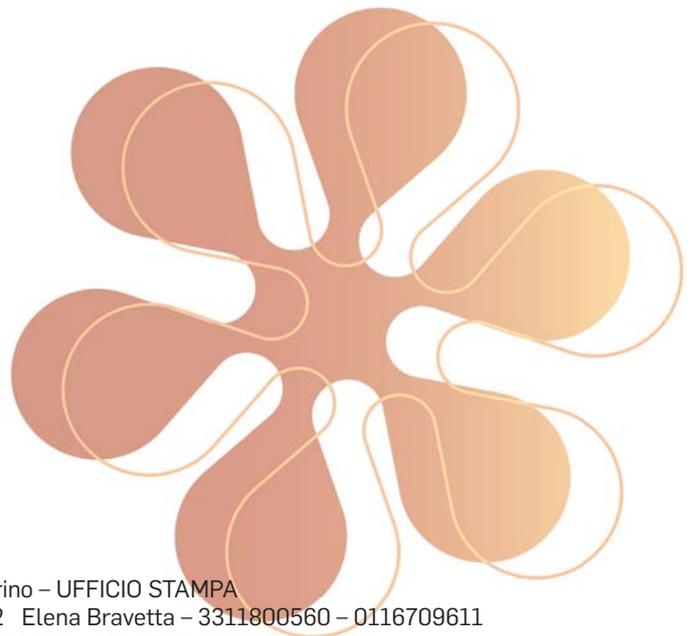
Programma Europeo COST  
UniTO - Partner

**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





UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI TORINO

## 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**

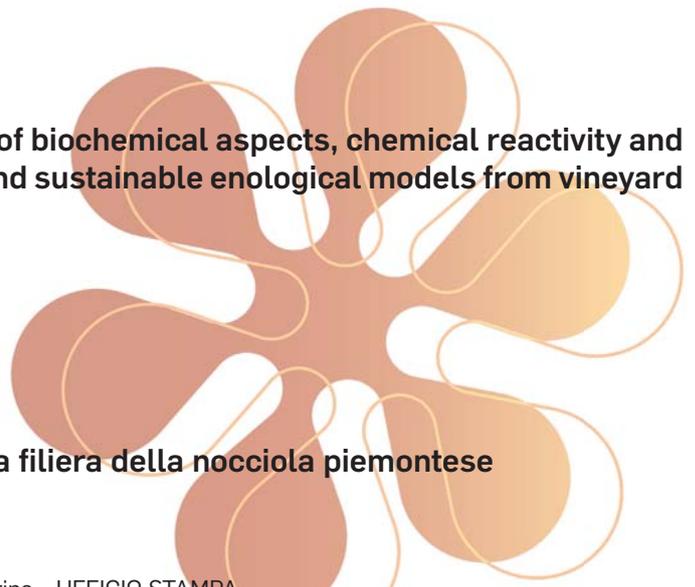
Ente finanziatore - MIUR

### **Processing for healthy cereal foods**

Ente finanziatore - MIUR

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

Ente finanziatore - Fondazione CRT





UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI TORINO

**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**

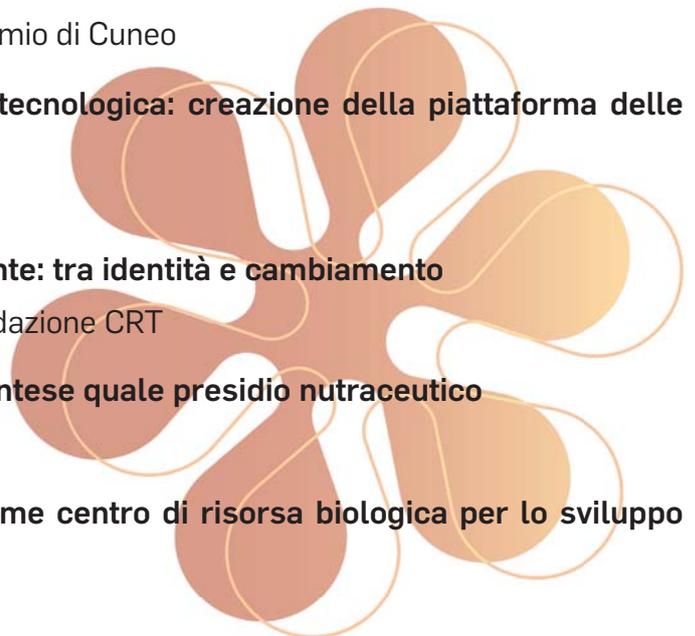
Ente finanziatore - Fondazione Giovanni GORIA - Fondazione CRT

**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





UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI TORINO



## **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

