



ALTO ADIGE

Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone [Altre località](#) ▾

Vai sul sito **TRENTINO**

[Cronaca](#) | [Sport](#) | [Cultura e Spettacoli](#) | [Economia](#) | [Italia-Mondo](#) | [Foto](#) | [Video](#) | [Prima pagina](#)
[Salute e Benessere](#) | [Viaggiat](#) | [Scienza e Tecnica](#) | [Ambiente ed Energia](#) | [Terra e Gusto](#) | [Qui Europa](#)

Sei in: [Terra e Gusto](#) » [Parte "h-Alo", sensore ottico cerca...](#) »

Foto

Parte "h-Alo", sensore ottico cerca batteri in alimenti Km0

Video

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

TERRA-E-



In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

TERRA-E-



Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

TERRA-E-



Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualità

TERRA-E-



20 gennaio 2021 | A- | A+ | | |

e013d0ff0d5565469d12cb506ecfa874.jpg

(ANSA) - ROMA, 20 GEN - Al via il progetto europeo "h-Alo" teso a sviluppare un sensore ottico portatile utile ad analizzare e monitorare la presenza di contaminanti e batteri negli alimenti provenienti da catene produttive a filiera corta.

L'obiettivo è di garantire in particolare la qualità e la sicurezza dei prodotti a "chilometro zero". L'iniziativa progettuale, che gode di un finanziamento di oltre 4,2 milioni di euro dalla Commissione europea nell'ambito del programma Horizon 2020, è stata ideata e annunciata dall'Istituto per lo Studio dei materiali nanostrutturati del Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr-Ismn) e **Warrant Hub** (Tinexta Group), realtà operante nella consulenza alle imprese per operazioni di finanza agevolata e a sostegno di progetti di innovazione e sviluppo. Il progetto ha una durata di 36 mesi. Il sensore sarà validato in laboratorio, testato sul campo (ad esempio nelle catene agro-alimentari del latte crudo, della birra artigianale e del miele biologico) e poi utilizzato nella strategia "Farm to Fork" prevista nell'ambito dell'European Green Deal della Commissione europea. Il progetto, oltre a **Warrant Hub** e Cnr-Ismn, ha come altri partner italiani del consorzio "h-Alo" Confagricoltura e The Circle Società Agricola Srl (entrambi clienti di **Warrant Hub**), l'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie e Plasmore Srl. A questi vanno aggiunti Wageningen Food Safety Research e Innosieve Diagnostic (entrambe olandesi), Rise Research of Sweden, il Fraunhofer Institute for Electronic Nano Systems (Germania) e 7Bulls (Polonia). (ANSA).