



Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes



RASSEGNA STAMPA

CIHEAM Bari, 7 aprile, ore 9.30

II Living Lab regionale

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

[lapedotas@iamb.it](mailto:lapedotas@iamb.it) - [www.iamb.it](http://www.iamb.it)



Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes

CIHEAM BARI

c o m u n i c a t o s t a m p a

4 aprile 2025

## **Un modello di business circolare per la valorizzazione dei sottoprodotti dell'olio e del vino**

### **Al CIHEAM Bari il 7 aprile, ore 9.30, il II Living Lab regionale**

Il settore agroalimentare rappresenta una risorsa fondamentale per l'economia della Puglia, ma alcuni aspetti, come i sottoprodotti della lavorazione dell'olio d'oliva e del vino, vengono spesso trascurati. La sansa, le vinacce e i raspi, tradizionalmente considerati rifiuti, possono invece diventare la base per lo sviluppo di nuovi bio-prodotti, generando valore economico e riducendo l'impatto ambientale. Questo è il tema del Living Lab, II Workshop Regionale - Puglia Hub, che si terrà il prossimo 7 aprile al CIHEAM Bari (MED HUB Conference Room), dalle 9.30 alle 13.30.

Organizzato dal CIHEAM Bari, in collaborazione con il Bio-distretto delle Lame, nell'ambito del progetto ROBOCOOP-EU, il workshop mira a coinvolgere attivamente ricercatori, imprese, decisori politici e società civile per sviluppare modelli di business innovativi legati alla bioeconomia.

L'incontro prevede una sessione interattiva per valutare il livello di conoscenza e consapevolezza dei partecipanti sull'argomento, seguita da una discussione di gruppo basata sulla metodologia Living Lab. Questo approccio collaborativo consente di far dialogare cittadini, istituzioni e aziende per co-creare soluzioni efficaci e sostenibili. I lavori saranno aperti dai saluti istituzionali di Maurizio Raeli (direttore del CIHEAM Bari), Francesco Brandi (assessore Agricoltura del Comune di Bitonto) e Benedetto Fracchiola (presidente di Finoliva e del Bio-distretto delle Lame, Ruvo di Puglia).

Gli esperti del CIHEAM Bari, Maroun El Moujabber e Nouredin Driouech, illustreranno rispettivamente il progetto Robocoop-EU e i modelli di business adottabili dalle agro-cooperative.

La parte tecnica del workshop sarà dedicata alle tecnologie e ai processi di valorizzazione dei sottoprodotti dell'olio e del vino. Interverranno esperti del settore, come Antonio Trani (CIHEAM Bari), che illustrerà le strategie per trasformare i sottoprodotti in risorse, e Graziana Difonzo (Università di Bari Aldo Moro), che parlerà delle loro applicazioni nel settore alimentare.

A seguire, i partecipanti prenderanno parte a una tavola rotonda interattiva, articolata in quattro gruppi di lavoro, ciascuno focalizzato su un modello di business specifico: Potenziamento dei flussi di rifiuti prodotti internamente, per ridurre gli sprechi trasformandoli in nuove risorse; Bioraffineria specializzata in biomassa ad alto valore aggiunto, con focus su nutraceutici, cosmetici e biopolimeri; Bioraffineria cooperativa,

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

[lapedotas@iamb.it](mailto:lapedotas@iamb.it) - [www.iamb.it](http://www.iamb.it)



## Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes

per un modello condiviso tra agricoltori e stakeholder locali; Cluster industriale, per favorire la collaborazione tra aziende e istituzioni.

Attraverso la metodologia Living Lab si cercherà di delineare i passi futuri per integrare i sottoprodotti dell'olio e del vino in un ciclo produttivo circolare e sostenibile.

Il progetto ROBOCOOP-EU, co-finanziato da HORIZON EUROPE e CIRCULAR BIO-BASED EUROPE, punta a rivoluzionare il settore agricolo attraverso modelli di business regionali innovativi. L'obiettivo è creare bioraffinerie sostenibili e redditizie, validando 17 nuovi prodotti bio-based e riducendo significativamente le emissioni di gas serra.

Grazie a iniziative di questo tipo, la bioeconomia sta acquisendo un ruolo sempre più centrale, trasformando i sottoprodotti agricoli in risorse ad alto valore per settori strategici. Un progresso significativo verso un futuro più sostenibile e innovativo che mira a incentivare un cambiamento culturale nel settore agroalimentare, promuovendo pratiche sostenibili e una gestione più efficiente delle risorse.

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

[lapedotas@iamb.it](mailto:lapedotas@iamb.it) - [www.iamb.it](http://www.iamb.it)



### Al Ciheam Bari Bio-economia, oggi il workshop

Il settore agroalimentare rappresenta una risorsa fondamentale per l'economia della Puglia, ma alcuni aspetti, come i sottoprodotti della lavorazione dell'olio d'oliva e del vino, vengono spesso trascurati. La sansa, le vinacce e i raspi, tradizionalmente considerati rifiuti, possono diventare la base per lo sviluppo di nuovi bio-prodotti. Questo è il tema del Living Lab, il Workshop Regionale - Puglia Hub, che si terrà oggi al Ciheam Bari dalle 9.30 alle 13.30. Organizzato dal CIHEAM Bari, in collaborazione con il Bio-distretto delle Lame, nell'ambito del progetto Robocoop-Eu, il workshop mira a coinvolgere ricercatori, imprese, decisori politici e società civile per sviluppare modelli di business innovativi legati alla bioeconomia. Interverranno: Maurizio Raeli (direttore del Ciheam Bari), Francesco Brandi (assessore Agricoltura Bitonto) e Benedetto Fracchiola (presidente di Finoliva e del Bio-distretto delle Lame, Ruvo di Puglia). Gli esperti del Ciheam, Maroun El Moudjabber e Nouredin Drisuech, illustreranno rispettivamente il progetto Robocoop-EU e i modelli di business. Antonio Trani del Ciheam, illustrerà le strategie per trasformare i sottoprodotti in risorse, e Graziana D'Onofrio (UniBa) parlerà delle loro applicazioni nel settore alimentare.



ECONOMIA

## Un modello di business circolare per la valorizzazione dei sottoprodotti dell'olio e del vino: il workshop al Ciheam di Bari

04/04/2025 16:22

**BARI** \ aise\ - Il settore agroalimentare rappresenta una risorsa fondamentale per l'economia della Puglia, ma alcuni aspetti, come i sottoprodotti della lavorazione dell'olio d'oliva e del vino, vengono spesso trascurati. La sansa, le vinacce e i raspi, tradizionalmente considerati rifiuti, possono invece diventare la base per lo sviluppo di nuovi bio-prodotti, generando valore economico e riducendo l'impatto ambientale. Questo è il tema del **Living Lab, Il Workshop Regionale - Puglia Hub**, che si terrà il prossimo **7 aprile** al **CIHEAM Bari** (MED HUB Conference Room), dalle 9.30 alle 13.30. Organizzato dal **CIHEAM Bari**, in collaborazione con il Bio-distretto delle Lame, nell'ambito del progetto ROBOCOOP-EU, il workshop mira a coinvolgere attivamente ricercatori, imprese, decisori politici e società civile per sviluppare modelli di business innovativi legati alla bioeconomia.

L'incontro prevede una sessione interattiva per valutare il livello di conoscenza e consapevolezza dei partecipanti sull'argomento, seguita da una discussione di gruppo basata sulla metodologia Living Lab. Questo approccio collaborativo consente di far dialogare cittadini, istituzioni e aziende per co-creare soluzioni efficaci e sostenibili. I lavori saranno aperti dai saluti istituzionali di Maurizio Raeli (direttore del CIHEAM Bari), Francesco Brandi (assessore Agricoltura del Comune di Bitonto) e Benedetto Fracchiola (presidente di Finoliva e del Bio-distretto delle Lame, Ruvo di Puglia). Gli esperti del CIHEAM Bari, Maroun El Moujabber e Nouredin Driouech, illustreranno rispettivamente il progetto Robocoop-EU e i modelli di business adottabili dalle agro-cooperative.

La parte tecnica del workshop sarà dedicata alle tecnologie e ai processi di valorizzazione dei sottoprodotti dell'olio e del vino. Interverranno esperti del settore, come Antonio Trani (CIHEAM Bari), che illustrerà le strategie per trasformare i sottoprodotti in risorse, e Graziana Difonzo (Università di Bari Aldo Moro), che parlerà delle loro applicazioni nel settore alimentare.

A seguire, i partecipanti prenderanno parte a una tavola rotonda interattiva, articolata in quattro gruppi di lavoro, ciascuno focalizzato su un modello di business specifico: Potenziamento dei flussi di rifiuti prodotti internamente, per ridurre gli sprechi trasformandoli in nuove risorse; Bioraffineria specializzata in biomassa ad alto valore aggiunto, con focus su nutraceutici, cosmetici e biopolimeri; Bioraffineria cooperativa, per un modello condiviso tra agricoltori e stakeholder locali; Cluster industriale, per favorire la collaborazione tra aziende e istituzioni.

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

[lapedotas@iamb.it](mailto:lapedotas@iamb.it) - [www.iamb.it](http://www.iamb.it)



## Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes

Attraverso la metodologia Living Lab si cercherà di delineare i passi futuri per integrare i sottoprodotti dell'olio e del vino in un ciclo produttivo circolare e sostenibile. Il progetto ROBOCOOP-EU, co-finanziato da HORIZON EUROPE e CIRCULAR BIO-BASED EUROPE, punta a rivoluzionare il settore agricolo attraverso modelli di business regionali innovativi. L'obiettivo è creare bioraffinerie sostenibili e redditizie, validando 17 nuovi prodotti bio-based e riducendo significativamente le emissioni di gas serra. Grazie a iniziative di questo tipo, la bioeconomia sta acquisendo un ruolo sempre più centrale, trasformando i sottoprodotti agricoli in risorse ad alto valore per settori strategici. Un progresso significativo verso un futuro più sostenibile e innovativo che mira a incentivare un cambiamento culturale nel settore agroalimentare, promuovendo pratiche sostenibili e una gestione più efficiente delle risorse. **(aise)**

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie,9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

[lapedotas@iamb.it](mailto:lapedotas@iamb.it) - [www.iamb.it](http://www.iamb.it)



Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes



AGENPARL ITALIA

**Al CIHEAM Bari il 7 aprile, ore 9.30, il II Living Lab regionale per valorizzazione dei sottoprodotti dell'olio e del vino**



CIHEAM BARI  
Ufficio Stampa  
Dott. Stefania Lapedota  
Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA  
Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864  
[lapedotas@iamb.it](mailto:lapedotas@iamb.it) - [www.iamb.it](http://www.iamb.it)



## Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes



- Roma, 4 Aprile 2025

(AGENPARL) – Fri 04 April 2025 CIHEAM BARI  
c o m u n i c a t o s t a m p a  
4 aprile 2025

Un modello di business circolare per la valorizzazione dei sottoprodotti dell'olio e del vino

Al CIHEAM Bari il 7 aprile, ore 9.30, il II Living Lab regionale

Il settore agroalimentare rappresenta una risorsa fondamentale per l'economia della Puglia, ma alcuni aspetti, come i sottoprodotti della lavorazione dell'olio d'oliva e del vino, vengono spesso trascurati. La sansa, le vinacce e i raspi, tradizionalmente considerati rifiuti, possono invece diventare la base per lo sviluppo di nuovi bio-prodotti, generando valore economico e riducendo l'impatto ambientale. Questo è il tema del Living Lab, Il Workshop Regionale – Puglia Hub, che si terrà il prossimo 7 aprile al CIHEAM Bari (MED HUB Conference Room), dalle 9.30 alle 13.30.

Organizzato dal CIHEAM Bari, in collaborazione con il Bio-distretto delle Lame, nell'ambito del progetto ROBOCOOP-EU, il workshop mira a coinvolgere attivamente ricercatori, imprese, decisori politici e società civile per sviluppare modelli di business innovativi legati alla bioeconomia.

L'incontro prevede una sessione interattiva per valutare il livello di conoscenza e consapevolezza dei partecipanti sull'argomento, seguita da una discussione di gruppo basata sulla metodologia Living Lab. Questo approccio collaborativo consente di far dialogare cittadini, istituzioni e aziende per co-creare soluzioni efficaci e sostenibili.

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie,9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

[lapedotas@iamb.it](mailto:lapedotas@iamb.it) - [www.iamb.it](http://www.iamb.it)



Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes



# Business circolare per valorizzare i sottoprodotti dell'olio e del vino. Se ne parla al Ciheam Bari

Il settore **agroalimentare** rappresenta una risorsa fondamentale per l'economia della Puglia, ma alcuni aspetti, come i **sottoprodotti** della lavorazione dell'olio d'oliva e del vino, vengono spesso trascurati. La **sansa**, le **vinacce** e i **raspi**, tradizionalmente considerati rifiuti, possono invece diventare la base per lo sviluppo di nuovi bio-prodotti, generando valore economico e riducendo l'impatto ambientale. Questo è il tema del **Living Lab**, Il Workshop Regionale – Puglia Hub, che si terrà il prossimo 7 aprile al **CIHEAM Bari** (MED HUB Conference Room), dalle 9.30 alle 13.30.

Organizzato dal **CIHEAM Bari**, in collaborazione con il **Bio-distretto delle Lame**, nell'ambito del progetto **ROBOCOOP-EU**, il workshop mira a coinvolgere attivamente ricercatori, imprese, decisori politici e società civile per sviluppare modelli di business innovativi legati alla bioeconomia.

L'incontro prevede una sessione interattiva per valutare il livello di conoscenza e consapevolezza dei partecipanti sull'argomento, seguita da una discussione di gruppo basata sulla metodologia Living Lab. Questo approccio collaborativo consente di far dialogare cittadini, istituzioni e aziende per co-creare soluzioni efficaci e sostenibili.

I lavori saranno aperti dai saluti istituzionali di **Maurizio Raeli** (direttore del CIHEAM Bari), **Francesco Brandi** (assessore Agricoltura del Comune di Bitonto) e **Benedetto Fracchiola** (presidente di Finoliva e del Bio-distretto delle Lame, Ruvo di Puglia).

Gli esperti del CIHEAM Bari, **Maroun El Moujabber** e **Noureddin Driouech**, illustreranno rispettivamente il progetto Robocoop-EU e i modelli di business adottabili dalle agro-cooperative.

La parte tecnica del workshop sarà dedicata alle tecnologie e ai processi di valorizzazione dei sottoprodotti dell'olio e del vino. Interverranno esperti del settore, come **Antonio Trani** (CIHEAM Bari), che illustrerà le strategie per trasformare i sottoprodotti in risorse, e **Graziana Difonzo** (Università di Bari Aldo Moro), che parlerà delle loro applicazioni nel settore alimentare.

A seguire, i partecipanti prenderanno parte a una tavola rotonda interattiva, articolata in quattro gruppi di lavoro, ciascuno focalizzato su un modello di business specifico: Potenziamento dei flussi di rifiuti prodotti internamente, per ridurre gli sprechi trasformandoli in nuove risorse; Bioraffineria specializzata in biomassa ad alto valore aggiunto, con focus su nutraceutici, cosmetici e biopolimeri; Bioraffineria cooperativa,

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

[lapedotas@iamb.it](mailto:lapedotas@iamb.it) - [www.iamb.it](http://www.iamb.it)



## Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes

per un modello condiviso tra agricoltori e stakeholder locali; Cluster industriale, per favorire la collaborazione tra aziende e istituzioni.

Attraverso la metodologia Living Lab si cercherà di delineare i passi futuri per integrare i sottoprodotti dell'olio e del vino in un ciclo produttivo circolare e sostenibile.

Il progetto **ROBOCOOP-EU**, co-finanziato da HORIZON EUROPE e CIRCULAR BIO-BASED EUROPE, punta a rivoluzionare il settore agricolo attraverso modelli di business regionali innovativi. L'obiettivo è creare bioraffinerie sostenibili e redditizie, validando 17 nuovi prodotti bio-based e riducendo significativamente le emissioni di gas serra.

Grazie a iniziative di questo tipo, la bioeconomia sta acquisendo un ruolo sempre più centrale, trasformando i sottoprodotti agricoli in risorse ad alto valore per settori strategici. Un progresso significativo verso un futuro più sostenibile e innovativo che mira a incentivare un cambiamento culturale nel settore agroalimentare, promuovendo pratiche sostenibili e una gestione più efficiente delle risorse.

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

[lapedotas@iamb.it](mailto:lapedotas@iamb.it) - [www.iamb.it](http://www.iamb.it)



Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes

# Barisera

## Al Ciheam Bari il II Living Lab regionale per valorizzazione dei sottoprodotti dell'olio e del vino

Il settore agroalimentare rappresenta una risorsa fondamentale per l'economia della Puglia, ma alcuni aspetti, come i sottoprodotti della lavorazione dell'olio d'oliva e del vino, vengono spesso trascurati. La sansa, le vinacce e i raspi, tradizionalmente considerati rifiuti, possono invece diventare la base per lo sviluppo di nuovi bio-prodotti, generando valore economico e riducendo l'impatto ambientale. Questo è il tema del Living Lab, Il Workshop Regionale – Puglia Hub, che si terrà il prossimo 7 aprile al Ciheam Bari (Med Hub Conference Room), dalle 9.30 alle 13.30.

Organizzato dal Ciheam Bari, in collaborazione con il Bio-distretto delle Lame, nell'ambito del progetto Robocoop-Eu, il workshop mira a coinvolgere attivamente ricercatori, imprese, decisori politici e società civile per sviluppare modelli di business innovativi legati alla bioeconomia.

L'incontro prevede una sessione interattiva per valutare il livello di conoscenza e consapevolezza dei partecipanti sull'argomento, seguita da una discussione di gruppo basata sulla metodologia Living Lab. Questo approccio collaborativo consente di far dialogare cittadini, istituzioni e aziende per co-creare soluzioni efficaci e sostenibili.

I lavori saranno aperti dai saluti istituzionali di **Maurizio Raeli** (direttore del Ciheam Bari), **Francesco Brandi** (assessore Agricoltura del Comune di Bitonto) e **Benedetto Fracchiola** (presidente di Finoliva e del Bio-distretto delle Lame, Ruvo di Puglia).

Gli esperti del Ciheam Bari, Maroun El Moujabber e Nouredin Driouech, illustreranno rispettivamente il progetto Robocoop-Eu e i modelli di business adottabili dalle agro-cooperative.

La parte tecnica del workshop sarà dedicata alle tecnologie e ai processi di valorizzazione dei sottoprodotti dell'olio e del vino. Interverranno esperti del settore, come **Antonio Trani** (Ciheam Bari), che illustrerà le strategie per trasformare i sottoprodotti in risorse, e **Graziana Difonzo** (Università di Bari Aldo Moro), che parlerà delle loro applicazioni nel settore alimentare.

A seguire, i partecipanti prenderanno parte a una tavola rotonda interattiva, articolata in quattro gruppi di lavoro, ciascuno focalizzato su un modello di business specifico:

Potenziamento dei flussi di rifiuti prodotti internamente, per ridurre gli sprechi trasformandoli in nuove risorse; Bioraffineria specializzata in biomassa ad alto valore aggiunto, con focus su nutraceutici, cosmetici e biopolimeri; Bioraffineria cooperativa, per un modello condiviso tra agricoltori e stakeholder locali; Cluster industriale, per favorire la collaborazione tra aziende e istituzioni.

Attraverso la metodologia Living Lab si cercherà di delineare i passi futuri per integrare i sottoprodotti dell'olio e del vino in un ciclo produttivo circolare e sostenibile.

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

[lapedotas@iamb.it](mailto:lapedotas@iamb.it) - [www.iamb.it](http://www.iamb.it)



## Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes

Il progetto Robocoop-Eu, co-finanziato da Horizon Europe e Circular Bio-Based Europe, punta a rivoluzionare il settore agricolo attraverso modelli di business regionali innovativi. L'obiettivo è creare bioraffinerie sostenibili e redditizie, validando 17 nuovi prodotti bio-based e riducendo significativamente le emissioni di gas serra. Grazie a iniziative di questo tipo, la bioeconomia sta acquisendo un ruolo sempre più centrale, trasformando i sottoprodotti agricoli in risorse ad alto valore per settori strategici. Un progresso significativo verso un futuro più sostenibile e innovativo che mira a incentivare un cambiamento culturale nel settore agroalimentare, promuovendo pratiche sostenibili e una gestione più efficiente delle risorse.

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

[lapedotas@iamb.it](mailto:lapedotas@iamb.it) - [www.iamb.it](http://www.iamb.it)



Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes

## agra press

agenzia quotidiana di informazioni

fondatore giovanni martirano

direttore responsabile

letizia martirano

Aut. Trib. Roma n. 116 del 22/10/2020

Via del Pantheon 57, 00186 Roma

tel/fax 066893000

[agrapress@mclink.it](mailto:agrapress@mclink.it)

[www.agrapress.it](http://www.agrapress.it)

### CIHEAM BARI, 7/4 WORKSHOP PER SVILUPPARE MODELLI DI BUSINESS INNOVATIVI LEGATI ALLA BIOECONOMIA

4177 - ( bari )

"il settore agroalimentare rappresenta una risorsa fondamentale per l'economia della puglia, ma alcuni aspetti, come i sottoprodotti della lavorazione dell'olio d'oliva e del vino, vengono spesso trascurati. la sansa, le vinacce e i raspi, tradizionalmente considerati rifiuti, possono invece diventare la base per lo sviluppo di nuovi bio-prodotti, generando valore economico e riducendo l'impatto ambientale. questo e' il tema del living lab, Il workshop regionale - puglia hub, che si terra' il prossimo 7 aprile al ciheam bari (med hub conference room), dalle 9.30 alle 13.30. organizzato dal ciheam bari, in collaborazione con il bio-distretto delle lame, nell'ambito del progetto robocoop-eu, il workshop mira a coinvolgere attivamente ricercatori, imprese, decisori politici e societa' civile per sviluppare modelli di business innovativi legati alla bioeconomia". lo rende noto un comunicato del ciheam che cosi' prosegue: "l'incontro prevede una sessione interattiva per valutare il livello di conoscenza e consapevolezza dei partecipanti sull'argomento, seguita da una discussione di gruppo basata sulla metodologia living lab. questo approccio collaborativo consente di far dialogare cittadini, istituzioni e aziende per co-creare soluzioni efficaci e sostenibili. i lavori saranno aperti dai saluti istituzionali di maurizio RAELI (direttore del ciheam bari), francesco BRANDI (assessore agricoltura del comune di bitonto) e benedetto FRACCHIOLA (presidente di finoliva e del bio-distretto delle lame, ruvo di puglia). gli esperti del ciheam bari, maroun EL MOUJABBER e noureddin DRIOUECH, illustreranno rispettivamente il progetto robocoop-eu e i modelli di business adottabili dalle agro-cooperative. la parte tecnica del workshop sara' dedicata alle tecnologie e ai processi di valorizzazione dei sottoprodotti dell'olio e del vino. intervengono esperti del settore, come antonio TRANI (ciheam bari), che illustrera' le strategie per trasformare i sottoprodotti in risorse, e graziana DIFONZO (universita' di bari aldo moro), che parlera' delle loro applicazioni nel settore alimentare. a seguire, i partecipanti prenderanno parte a una tavola rotonda interattiva, articolata in quattro gruppi di lavoro,

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

[lapedotas@iamb.it](mailto:lapedotas@iamb.it) - [www.iamb.it](http://www.iamb.it)



## Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes

ciascuno focalizzato su un modello di business specifico: potenziamento dei flussi di rifiuti prodotti internamente, per ridurre gli sprechi trasformandoli in nuove risorse; bioraffineria specializzata in biomassa ad alto valore aggiunto, con focus su nutraceutici, cosmetici e biopolimeri; bioraffineria cooperativa, per un modello condiviso tra agricoltori e stakeholder locali; cluster industriale, per favorire la collaborazione tra aziende e istituzioni. attraverso la metodologia living lab si cercherà di delineare i passi futuri per integrare i sottoprodotti dell'olio e del vino in un ciclo produttivo circolare e sostenibile. il progetto robocoop-eu, co-finanziato da horizon europe e circular bio-based europe, punta a rivoluzionare il settore agricolo attraverso modelli di business regionali innovativi. l'obiettivo è creare bioraffinerie sostenibili e redditizie, validando 17 nuovi prodotti bio-based e riducendo significativamente le emissioni di gas serra. grazie ad iniziative di questo tipo, la bioeconomia sta acquisendo un ruolo sempre più centrale, trasformando i sottoprodotti agricoli in risorse ad alto valore per settori strategici. un progresso significativo verso un futuro più sostenibile e innovativo che mira a incentivare un cambiamento culturale nel settore agroalimentare, promuovendo pratiche sostenibili e una gestione più efficiente delle risorse".

**AGRA PRESS del 04/04/2025 10:08:00**

CIHEAM BARI

Ufficio Stampa

Dott. Stefania Lapedota

Via Ceglie, 9 - 70010 Valenzano (BA) ITALIA

Tel.: +39 080 4606271 Mobile: +39 320 7157864

[lapedotas@iamb.it](mailto:lapedotas@iamb.it) - [www.iamb.it](http://www.iamb.it)