

<p align="center">TITOLO DELL'IDEA PROGETTUALE:</p> <p align="center">Hub della conoscenza Agrifood Euro – Med.</p> <p>Hub per la qualificazione e valorizzazione dell'Agrifood ecosostenibile delle aree marginali del Mediterraneo.</p>
DURATA (in mesi): 36
SOGGETTO PROPONENTE: UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CATANIA, Piazza Università n. 2, 95131 Catania (CT), Codice Fiscale/Partita Iva 02772010878
PARTNER: Comune di Comiso, Comune di Ragusa, Comune di Vittoria, Comune di Chiaramonte Gulfi, Comune di Acate, CoRFiLaC, Gal Valli del Golfo.
AMMONTARE DELL'INVESTIMENTO: 30 MILIONI
LOCALIZZAZIONE: Aree limitrofe all'Aeroporto di Comiso. Ex base Nato- Zona U.S.A.F.
AMBITO TEMATICO PNR:

1. DESCRIZIONE DELLA COMPAGINE DI PROGETTO

L'Università di Catania- la più antica università della Sicilia e una delle più antiche d'Italia- è, ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera r), del decreto ministeriale 5 marzo 2018, un organismo di ricerca la cui finalità prevalente è lo svolgimento di attività non economiche; in particolare, Ricerca fondamentale, Ricerca industriale e Sviluppo Sperimentale, Formazione, diffusione dei risultati della ricerca.

Vede attualmente circa 40mila studenti iscritti e più di 1000 tra docenti e ricercatori; l'organizzazione della didattica è affidata a 17 dipartimenti - presso i quali si svolge anche l'attività di ricerca scientifica - , 1 Scuola, 33 Centri di ricerca e 3 Strutture Didattiche Speciali - istituite nelle sedi decentrate di Ragusa (Lingue e Letterature straniere) e di Siracusa (Architettura) e delle quali fa parte anche la Scuola Superiore di Catania, centro di alta formazione universitaria che ogni anno seleziona giovani di talento, italiani e stranieri, che vengono iscritti ai corsi universitari dell'Ateneo ma seguono parallelamente un percorso di studi integrativo e gratuito a carattere residenziale, con attività di approfondimento, ricerca e sperimentazione.

Sotto l'aspetto formativo, l'Università di Catania offre al momento 45 corsi di laurea di 1° livello, 49 di 2° livello e 7 corsi di laurea magistrale a ciclo unico, oltre a 36 Scuole di specializzazione, 38 master e 18 corsi di dottorato di ricerca in tutti i settori scientifici, con un alto grado di internazionalizzazione. Certamente, inoltre, uno dei suoi punti di forza è la strettissima collaborazione con organizzazioni di ricerca (es. Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto Nazionale di Fisica Nucleare) e imprese presenti sul territorio, finalizzata alla realizzazione di numerosissimi progetti di ricerca e attività scientifiche svolte congiuntamente.

CoRFiLaC

Il Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia ed Agroalimentare – CoRFiLaC è un Ente con personalità di diritto pubblico Istituito nel 1996 grazie alla legge regionale 5 agosto 1982, n.88, di cui l'UNICT è partner. L'attività del consorzio, agendo senza fini di lucro, è finalizzata, nel rispetto dell'art.5, comma 1, della suddetta legge, all'espletamento di attività di ricerca applicata nel settore lattiero-caseario e dell'agroalimentare anche mediante attività di supporto alle imprese del settore, nonché' alla divulgazione dei risultati anche attraverso la formazione e l'aggiornamento dei soggetti operanti nel settore. Il consorzio, altresì, svolge attività di certificazione dei prodotti lattiero-caseari e agroalimentari a marchio e di qualità, attività di formazione per la produzione lattiero casearia, attività di promozione dei prodotti lattiero-caseari e agroalimentari a marchio e di qualità, e attività di servizio per le imprese che richiedono supporti di ricerca e analisi per migliorare la qualità delle proprie produzioni.

Il CoRFiLaC dispone di un insieme di laboratori e gruppi di ricerca differenziati per aree di competenza, che operano con una strategia di filiera “dalla terra alla tavola” ed in particolare:

1. Laboratori Produzioni Lattiero-Casearie ed Alimenti Zootecnici (accreditati ACCREDIA) che a loro volta sono differenziati in specifici laboratori:
 - Laboratorio analisi prodotti lattiero-caseari;
 - Laboratorio Alimenti Zootecnici e metabolismo dei ruminanti;
 - Laboratorio di Microbiologia;
 - Laboratorio Aromi e proprietà salutistiche dei prodotti lattiero-caseari;
 - Laboratorio Biochimica delle proteine, Microscopia Elettronica e Confocale;
 - Laboratorio Analisi Sensoriale.
2. Extension Service (management, alimentazione, riproduzione, qualità latte, caseificazione)
3. Caseificio sperimentale per la caratterizzazione tecnologica dei Formaggi Storici Siciliani.
4. Ente di Certificazione del Ragusano, del Pecorino Siciliano e del Piacentinu Ennese DOP.
5. Cacioteca Regionale per la stagionatura sperimentale e di servizio dei Formaggi Storici Siciliani.
6. Strategie di Marketing Sperimentali,
7. MICAS, Mediterranean Institute of Culinary Art of Sicily.

Il CoRFiLaC dispone di tecnici e ricercatori con esperienza consolidata per lo sviluppo delle attività progettuali proposte.

Il CoRFiLaC nel corso della sua attività scientifica ha consolidato una rete di relazioni internazionali con il Department of animal science and Food Science della Cornell University Ithaca New York, con l'University of Pennsylvania, School of Veterinary Medicine, con Wageningen UR Livestock Research Animal Breeding and Genomics Centre, Netherland; con l'INRA, UMR1253, Science et Technologie du Lait et de l'Oeuf, Rennes, France; Malta University; IULM University Milano.

Le principali attività di ricerca sono state finalizzate:

1. Miglioramento della produttività animale, della qualità dei foraggi, del latte e dei prodotti caseari
 - a. Caratterizzazione dei formaggi Storici e delle rispettive tecnologie di produzione tradizionali, tra cui l'importanza delle attrezzature tradizionali (legno e rame).
 - b. Sicurezza alimentare dei formaggi prodotti con sistemi tradizionali.
 - c. Profili aromatici e sensoriali dei formaggi tradizionali connessi ai fattori della bio-diversità classici dei sistemi di produzione “naturali”. E Proprietà salutistiche dei prodotti lattiero caseari tradizionali.
 - d. Effetto dei sistemi tradizionali di stagionatura sulla qualità dei formaggi.
 - e. Comportamento dei consumatori nella scelta dei prodotti lattiero-caseari, “Consumer Behaviour”.

- f. Progetto “international Professional Women Opportunity - iPWO”, finalizzato ai Paesi emergenti;
- g. Certificazione di qualità, conservazione e valorizzazione del formaggio Wagashii prodotto dalle donne Peuhl in Benin, e Miglioramento delle produzioni foraggere e zootecniche del dipartimento dell’Atacorà Donga del Benin.

2. DESCRIZIONE DELL’IDEA PROGETTUALE

2.1 STATO DELL’INFRASTRUTTURA E SUA CONFIGURAZIONE FUTURA E DESCRIZIONE DELL’AREA

Infrastruttura in cui si intende sviluppare il progetto Hub della conoscenza Agrifood Euro – Med.

La sede è stata individuata presso una serie di immobili siti presso l’Aeroporto di Comiso “Pio La Torre” in Via Generale Vincenzo Magliocco s.n. nella disponibilità del Comune di Comiso, ma che necessita di interventi di riqualificazione e rifunzionalizzazione.

L’aeroporto di Comiso è un’infrastruttura aeronautica che sorge a 5 km dalla cittadina siciliana omonima e a 15 km da Ragusa, capoluogo della provincia. Nato come aeroporto militare, è stato riconvertito all’aviazione generale civile e cargo, venendo inserito nel piano regionale del trasporto aereo siciliano, che prevede la costituzione di due poli aeronautici: quello occidentale, costituito dagli aeroporti di Palermo e Trapani e quello orientale, rappresentato dagli scali di Catania e Comiso.

È passato dall’uso militare a quello civile negli anni 2000, e oggi, principalmente, è utilizzato da Ryanair con l’apertura di numerose rotte nazionali e internazionali. Lo scalo è collegato anche con Malta (Air Malta), Milano Linate (Alitalia), Bruxelles (Brussels Airlines) e Birmingham (Thomas Cook Airlines), e vi partono anche alcuni voli charter. Gli incrementi percentuali registrati in Sicilia nel 2011 nei movimenti turistici (+5,4% arrivi e +4% le presenze rispetto al 2010), lascerebbero ben sperare in un trend crescente in grado di sostenere lo sviluppo economico dei settori strategici territoriali quali i comparti Agroalimentari e turistici.

L’Aeroporto di Comiso è stato pensato per servire un’area relativamente periferica dell’Isola, mal collegata con gli altri principali centri, ma con un elevato potenziale turistico, grazie alla ricchezza del patrimonio artistico-culturale e naturale **e con un comparto agroalimentare di significativa rilevanza anche a carattere Nazionale.**

L’aeroporto di Comiso ha infatti inserito nel proprio piano strategico lo sviluppo del traffico cargo per potenziare i collegamenti e la logistica nel settore Agroalimentare considerando che a Vittoria opera uno dei mercati ortofrutticoli più grandi di Italia.

Gli aeroporti, per il ruolo sempre più importante che i collegamenti aerei svolgono nell’interconnessione tra territori, sono considerati strategici per lo sviluppo economico locale. L’apertura del nuovo scalo è stata accolta positivamente dagli operatori economici e dall’opinione pubblica locale, che vedevano nell’aeroporto il mezzo per superare la marginalità geografica e sfruttare appieno anche il potenziale turistico dell’area. L’attrattività della provincia è cresciuta nel tempo grazie al riconoscimento da parte dell’Unesco del sito delle “Città tardo barocche del Val di Noto (sud-est della Sicilia)”, di cui fanno parte Ragusa, Modica e Scicli (importanti comuni della provincia). La maggiore visibilità dell’area e l’avvio del progetto di riconversione dell’aeroporto hanno favorito il rapido sviluppo dell’offerta turistica.

In prossimità dell’attuale Aeroporto vero e proprio, per la funzionalità operativa della ex Base Nato, sono stati costruite tutta una serie di strutture ed infrastrutture che consentivano la presenza di oltre 5000 militari.

Area denominata “Zona U.S.A.F”, di cui al lato sinistro del grafico che segue.

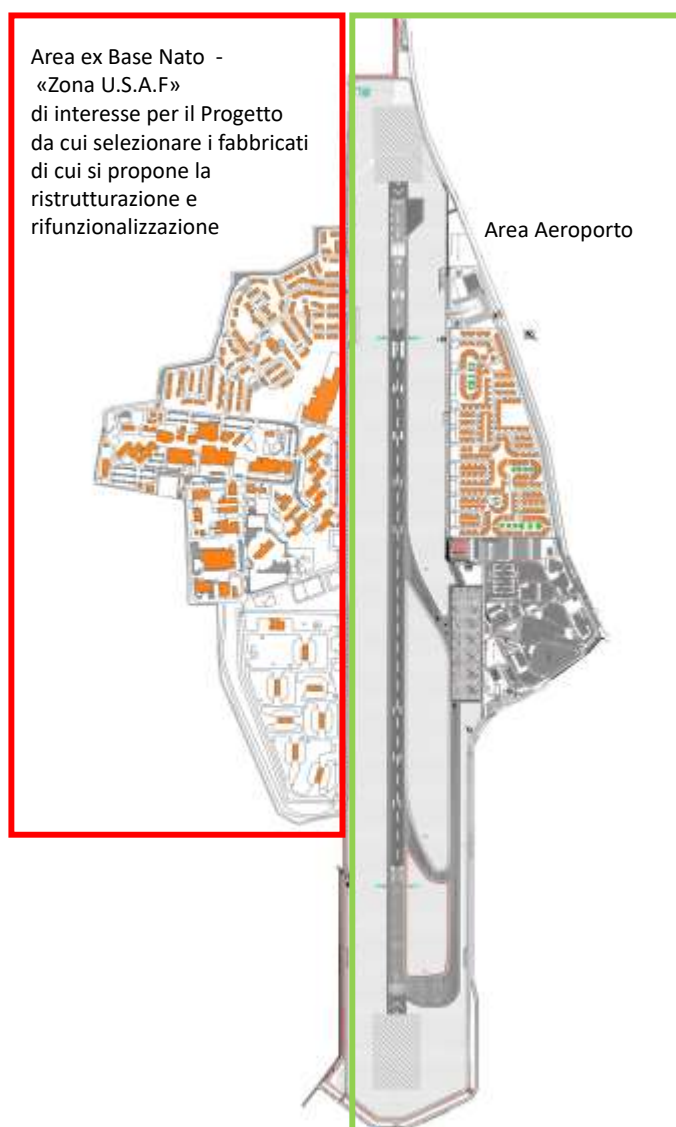
La parte di sedime dell’aeroporto militare di Comiso, denominata “Zona U.S.A.F.”, comprende tutta l’area occupata dal Comando dell’Aeronautica militare statunitense ivi stanziato fino al 1991;

il compendio sostanzialmente è stato adibito ad uso abitativo, logistico e prettamente militare. Tale Zona ricade nel comune censuario di Comiso, in provincia di Ragusa, nei fogli n° 1, 4, 5, 61, e 62. Tale porzione di sedime, in cui sono edificati oltre 550 fabbricati di varia natura, ha una estensione di circa 54 ettari; in questo contesto è stata esclusa l'area operativa, denominata "Area GAMA", in quanto soggetta a vincoli derivanti da accordi internazionali recentemente decaduti, fatto per il quale non è stata mai censita. Tutto il sedime è perimetrato con doppia recinzione.

Il terreno, di natura calcareo-argilloso, si presenta opportunamente livellato con humus in superficie. Lo sviluppo dell'impianto stradale si sviluppa per circa 13.000 mt, con una superficie pavimentata di 150.000 mq, dei quali circa 72.500 sono occupati da vari piazzali.

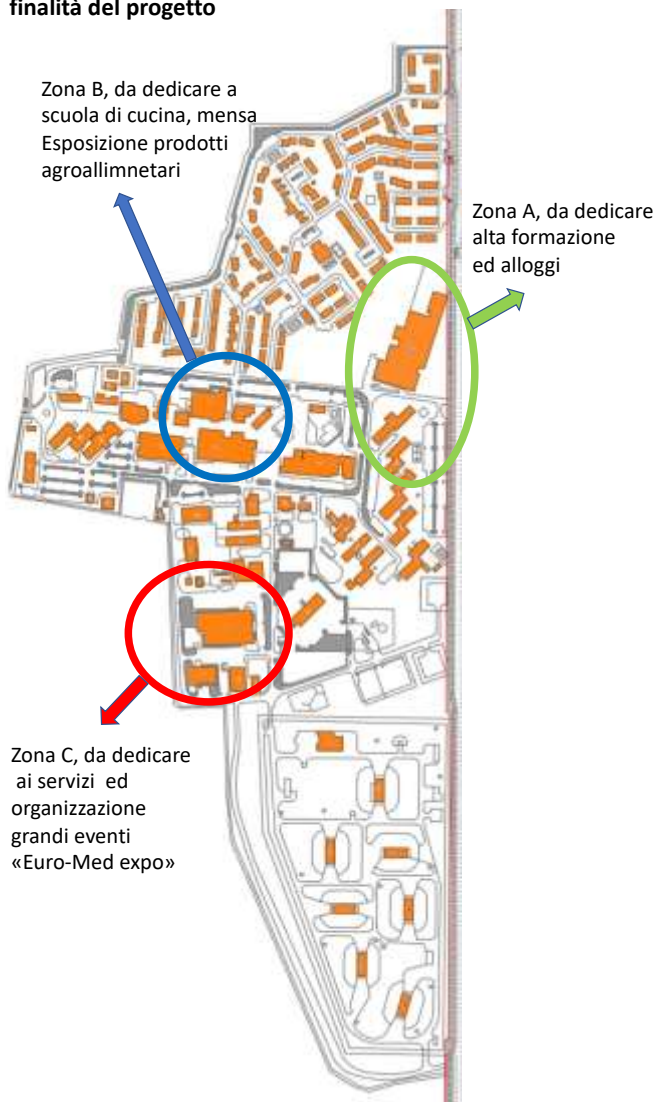
L'area è dotata dai seguenti impianti, e che essendo inutilizzati dal 1991 **necessitano di profonde rifunionalizzazioni**, da effettuare per le parti di interesse per il progetto, come di seguito individuate:

- rete di drenaggio dalle acque piovane;
- rete elettrica,
- rete telefonica e di telecomunicazione,
- rete televisiva via cavo,
- rete idrica, antincendio ed irrigazione,
- rete di smaltimento delle acque nere,

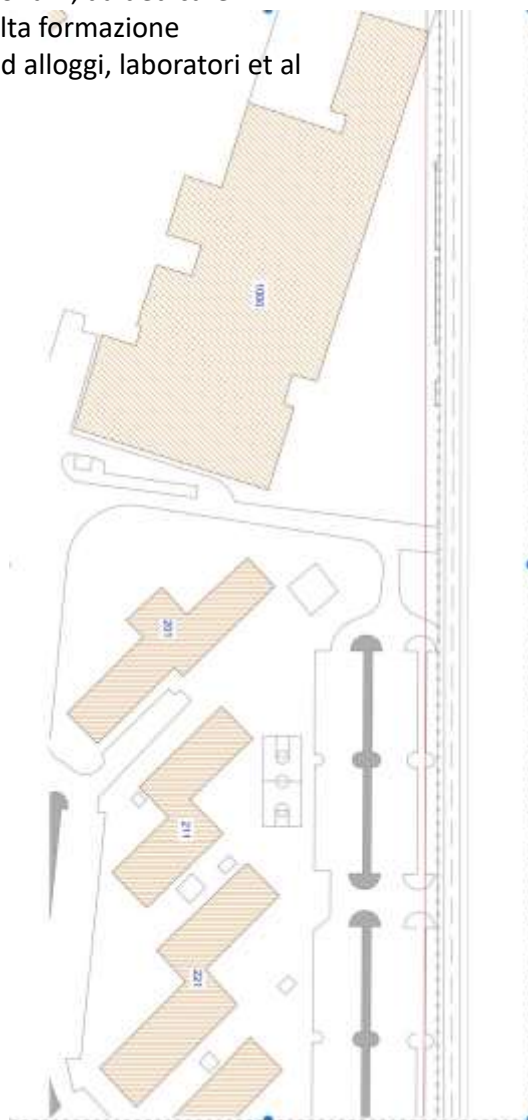


Della Zona U.S.A.F per il progetto **Hub della conoscenza Agrifood Euro – Med.**, sono state individuate tre aree A, B e C, di seguito rappresentate in grafica e successivamente descritte indicandone la destinazione.

Area ex Base Nato «Zona U.S.A.F» di interesse per il Progetto da cui sono state selezionate tre zone per le finalità del progetto



Zona A, da dedicare alta formazione ed alloggi, laboratori et al



in direzione Nord-Ovest lungo il quale sono disposte le aule; sul lato Sud-Est sono allocati la palestra (con tribune a cassettoni), il teatro, la mensa, le cucine, gli uffici ed i locali tecnici. Il fabbricato è dotato di impianto elettrico, F.M., TV, idrico, condizionamento, rilevazione e spegnimento incendio, diffusione sonora, telefonico e di terra.

In termini generali sarà necessario disporre di Impianti internet connessione 5G super veloce per l'intera area da ristrutturare

Per l'AREA 1 -**Alta Formazione** del progetto necessitano:

- **ALMENO 5 AULE DA 50 POSTI**
- **Locali per almeno 10 studi per i docenti**
- **IMPIANTISTICA (elettrici, e sonori, telefonici, internet, nonché di condizionamento e gli ambienti (condizionatori/riscaldamento))**
- **Forniture (tavoli sedie, computers, video proiettori, lavagne elettroniche etc)**
- **Impianti traduzione Simultanea multicanali**
- **Aula Magna per SALA CONVEGNI DA 300 POSTI**

Per l'AREA 3 - **Reti tra imprese** (start up) del progetto necessitano:

- **Almeno 10 uffici attrezzati di impiantistica, computer, internet, telefoni, comfort.**
- **Tre sale riunioni**

Per l'Area 4 - **Rete Laboratori** del progetto necessitano:

- **Tre laboratori di almeno 100mq cada uno**
- **Attrezzature tecnico scientifiche di base**
- **Personale per il funzionamento dei laboratori.**
- **Tre studi per tecnici – ricercatori per l'Osservatorio dei prezzi nelle filiere Agroalimentare.**

Dopo ripetute visite alla Zona U.S.A.F ed al fabbricato n° 1000 (10.685 mq), gli spazi necessari per lo sviluppo del progetto sono ampiamente disponibili, con un ampio numero di locali già previsti, sia pur con le necessarie rimodulazioni.

Con riferimento agli alloggi per studenti (CAMPUS) e docenti, sono presenti tra i fabbricati 201 – 211 e 221, oltre 200 miniappartamenti, in buono stato, ma da ristrutturare per alcune opere murarie e per l'impiantistica. In una prima fase ne verranno utilizzate circa 120 Segue descrizione della destinazione originaria.

Alloggi temporanei n° 201 di P.G. U.S.A.:

Manufatto a due elevazioni fuori terra costituito da due corpi di fabbrica laterali delle dimensioni in pianta di 15,20 x 33,44 mt ed altezza dal piano di campagna di 6,63 mt, uniti ad un corpo centrale delle dimensioni in pianta di 16,02 x 14,85 mt ed un'altezza alla linea di gronda di 3,50 mt ed al colmo di 8,70 mt. La superficie occupata dall'edificio è di 1.241 mq ed una cubatura v.p.p. di 8.138 mc. Il corpo centrale, sia a piano terra che al 1° piano, sono allocati ripostigli e vani tecnici; nelle due ali laterali sono distribuite 16 alloggi per piano per un totale di 32. Ogni cellula abitativa è costituita da una cucina-pranzo, soggiorno, camera da letto e bagno.

Dormitorio n° 211 di P.G. U.S.A.:

Manufatto a due elevazioni fuori terra costituito da due corpi di fabbrica aventi rispettivamente le dimensioni in pianta di 47,10 x 17,99 mt e di 43,50 x 17,99, una superficie di 1.480 mq, un'altezza dal piano di campagna alla linea di gronda di 10,92 mt. ed una cubatura v.p.p. di 16.772 mc. Il fabbricato consta di 118 unità alloggiative accoppiate, con ingresso indipendente ed aventi servizi igienici in comune per ogni coppia abitativa, oltre a locali di servizio e tecnologici. Ciascuna unità abitativa è composta da una stanza aventi le dimensioni in di 3,60 x 4,34 mt con annesso disimpegno di 1,72 x 2,23 mt.

Dormitorio n° 221 di P.G. U.S.A.:

Manufatto a due elevazioni fuori terra costituito da due corpi di fabbrica aventi rispettivamente le dimensioni in pianta di 52,80 x 14,40 mt e di 48,60 x 14,40, una superficie di 1.480 mq, un'altezza dal piano di campagna alla linea di gronda di 10,30 mt. ed una cubatura v.p.p. di 15.040 mc.

Il fabbricato consta di 16 unità alloggiative al piano terra, 34 al primo piano, 54 al secondo, oltre a locali di servizio e tecnologici.

La zona B, verrà adibita all'AREA 5 del progetto. Anche questi fabbricati necessitano di profonde ristrutturazioni soprattutto come impiantistiche, inutilizzate dal 1991, ed adattamento alle esigenze del progetto.

Di seguito riportiamo la planimetria e la destinazione originaria, dei fabbricati selezionati nella Zona B, al fine di comprendere gli spazi disponibili.

Per l'AREA 5 -**Servizi esterni** del progetto necessitano:

- Un'area attrezzata per la mensa degli studenti e docenti-
- Un'area attrezzata per la scuola di Cucina con annessi sala cucine e preparazione con relativi impianti, cucine di ultima generazione per la conservazione, lavorazione e preparazione delle materie prime. Impianti di rilevazione comportamenti dei consumatori;
- Aula ricevimento per gli ospiti della scuola di cucina.
- Ampi spazi espositivi per i prodotti dell'agroalimentare per manifestazioni di media dimensione.

I fabbricati da ristrutturare di interesse del progetto sono:

Tavola calda n° 26 di P.G. U.S.A.:

Il manufatto è costituito da un corpo di fabbrica rettangolare ad un piano aventi le dimensioni in pianta di 24,00 x 24,00 mt, con altezza di 5,62. La volumetria totale è di 3.257 mc circa.

All'interno del fabbricato sono individuati i seguenti locali:

- 3 vani ingresso e corridoi; sala pranzo; servizi igienici; uffici; centrale tecnologica; ripostigli.

Il fabbricato è dotato di impianto elettrico, idrico, rilevazione e spegnimento incendio, condizionamento, telefonico, amplificazione sonora e di terra.

Da destinare alla mensa per studenti e docenti.

Grandi magazzini n° 28 di P.G. U.S.A.:

Il manufatto è costituito da un corpo di fabbrica rettangolare ad un piano aventi le dimensioni in pianta di 47,78 x 61,77 mt, ed un altro corpo di fabbrica, sempre rettangolare e sporgente dal principale, con dimensioni in pianta di 25,05 x 5,90 mt.. L'altezza massima del fabbricato è di 6,70 mentre quella di gronda è di 5,90 mt. La volumetria totale è di 18.290 mc circa.

All'interno del fabbricato sono individuati i seguenti locali: - zona espositiva; zona magazzino; zona uffici. Il fabbricato è dotato di impianto elettrico, F.M., idrico, rilevazione e spegnimento incendio, telefonico e di terra.

Da destinare alla scuola di Cucina e comportamento dei consumatori

Continua Zona B.

Centro vendita alimentare n° 135 di P.G. U.S.A.:

Il manufatto è costituito da un corpo unico delle dimensioni in pianta di 196,40 x 48,60, con altezza massima di 10,50 mt. Sulla parete est sono addossati altri due corpi aventi le seguenti dimensioni 40,80 x 9,30 mt e 20,70 x 9,30 mt, con altezza massima 5,70 mt. La volumetria totale del manufatto v.p.p. ammonta a 59.000 mc.

Il fabbricato è dotato di impianto elettrico, F.M., idrico, condizionamento, rilevazione e spegnimento incendio, rete ossigeno, telefonico e di terra.

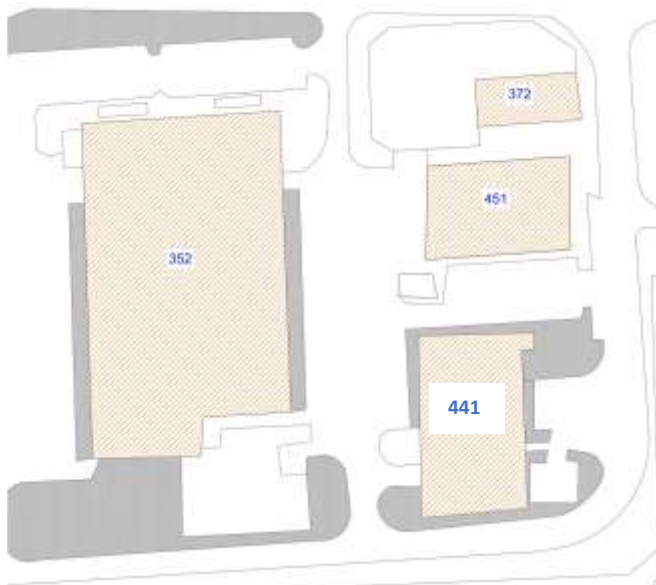
Da destinare a spazi espositivi per i prodotti dell'agroalimentare per manifestazioni di media dimensione.

La zona C, verrà adibita all'AREA 5 del progetto. Anche questi fabbricati necessitano di profonde ristrutturazioni soprattutto come impiantistiche, inutilizzate dal 1991, ed adattamento alle esigenze del progetto.

Di seguito riportiamo la planimetria e la destinazione originaria, dei fabbricati selezionati nella Zona C, al fine di comprendere gli spazi disponibili.

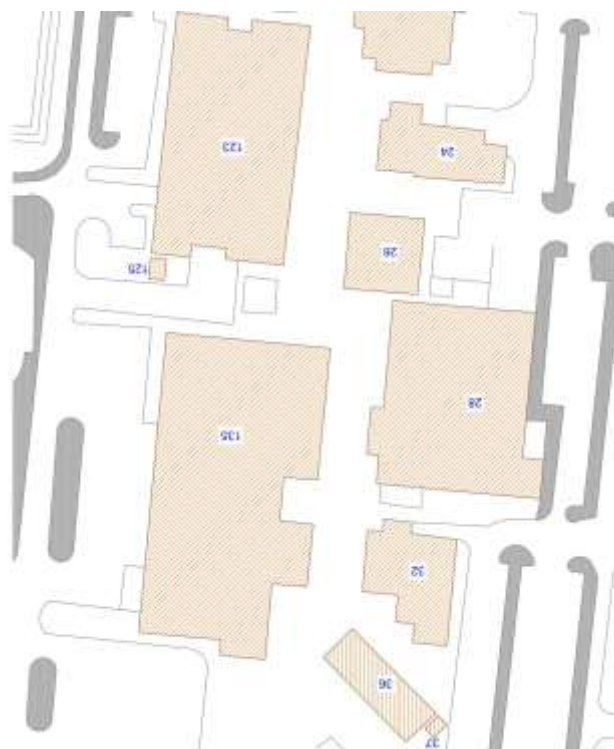
Area ex Base Nato «Zona U.S.A.F» di interesse per il Progetto da cui sono state selezionate tre zone per le finalità del progetto

Zona C, da dedicare ai servizi ed organizzazione grandi eventi «Euro-Med expo», area museale, e centro mediatico



Area ex Base Nato «Zona U.S.A.F» di interesse per il Progetto da cui sono state selezionate tre zone per le finalità del progetto

Zona B, da dedicare a scuola di cucina, mensa Esposizione prodotti agroalimentari



Per l'AREA 5 -**Servizi esterni** del progetto necessitano:

- **Un GRANDE OPEN SPACE** per l'organizzazione di grandi eventi come l'Euro - Med expo. Da attrezzare con strutture per esposizione ed impianti generali e per gli espositori, con relativi uffici e sale riunioni e sale convegni.
- Area museale di circa 1000 mq, con relativa impiantistica multimediale.
- Numero 4 locali dai 100 mq ai 300 mq per Centro mediatico di comunicazione al servizio dei produttori.

Capannone approvvigionamento di base n° **352** di P.G. U.S.A.:

Manufatto adibito a deposito di approvvigionamento, sviluppato su un piano terra ed un mezzanino, avente le dimensioni in pianta di 94,66 x 59,89 mt, con altezza dal piano di campagna di 7,50 ed una cubatura v.p.p. di 40.000 mc circa.

Nell'edificio sono distribuiti vani adibiti ad uffici, servizi igienici e tecnici e magazzino.

L'immobile sul lato Est è dotato di ampio piazzale e di piano di carico per quasi tutta la lunghezza maggiore su ambedue i lati.

La pavimentazione del magazzino è in cemento industriale, flottante per i locali tecnici, vinile e moquette per gli uffici ed in ceramica per i servizi igienici.

All'interno del magazzino si trovano degli scomparti delimitati da rete metallica con altezza 2,00 mt, inoltre parte dello stesso è soppalcato con struttura a cui si accede mediante delle scale metalliche a contrappeso.

Il fabbricato è dotato di impianto elettrico, idrico, rilevazione e spegnimento incendio, e telefonico.

Da destinare al GRANDE OPEN SPACE per l'organizzazione di grandi eventi come l'Euro - Med expo. Da attrezzare con strutture per esposizione ed impianti generali e per gli espositori, con relativi uffici e sale riunioni e sale convegni.

Direzione traffico e magazzino bersagli n° 441 di P.G. U.S.A.:

Manufatto prefabbricato avente le dimensioni in pianta di 48,80 x 30,80 mt, con altezza dal piano di campagna di 8,00 ed una cubatura v.p.p. di 10.700 mc circa ivi compresa la sopraelevazione di 1,20 mt per il piano carico.

Il fabbricato è composto da due magazzini distinti (magazzino direzione traffico e magazzino bersagli), adibiti a stoccaggio di materiali diversificati, è dotato sul prospetto Ovest di un piano di carico esterno con rampa larga 4,50 mt ed n° 1 serranda avvolgibile metallica (3,50 x 4,00 mt), per la movimentazione delle merci. Il magazzino bersagli ha un prolungamento sul lato Sud di 6,00 mt. La pavimentazione è in vinile. Gli infissi dell'immobile sono in alluminio anodizzato.

Il fabbricato è dotato di impianto aspirazione polveri, condizionamento, elettrico, idrico, rilevazione e spegnimento incendio, e telefonico.

- **Da destinare Area museale di circa 1000 mq, con relativa impiantistica multimediale.**

Magazzino materiali e bersagli n° 451 di P.G. U.S.A.:

Manufatto prefabbricato avente le dimensioni in pianta di 42,80 x 25,80 mt, con altezza dal piano di campagna di 9,50 ed una cubatura v.p.p. di 10.500 mc.

Il fabbricato è composto da un magazzino, uffici, deposito di sicurezza (4,50 x 5,50 mt) delimitato da pannelli di rete metallica alta 7,40 mt, piano di carico sul prospetto Ovest largo 2,00 mt sopraelevato 1,20 mt dal piano stradale.

I pavimenti del magazzino sono in lastroni di cemento armato con trattamento antipolvere ed in vinile. Negli uffici. Le porte interne degli uffici sono del tipo tamburate resistenti al fuoco; l'immobile è dotato di n° 2 porte avvolgibili motorizzate (3,00 x 3,60 mt) sul lato Ovest. Gli infissi dell'immobile sono in alluminio anodizzato.

Il fabbricato è dotato di impianto riscaldamento e condizionamento, elettrico, idrico, rilevazione e spegnimento incendio, e telefonico.

- **Da destinare per il Centro mediatico di comunicazione al servizio dei produttori.**
 - Palinsesto tv,
 - Stazione Radio
 - Social Network

Gli immobili proposti sono già nella disponibilità del partner del progetto, Comune di Comiso, su concessione della Regione Siciliana.

Non sono soggetti a vincoli di carattere amministrativo/giudiziario, urbanistico, culturale-paesaggistico, ambientale;

**Il Comune di Comiso sta avviando la stesura del piano particolareggiato all'interno del piano
Regolatore generale vigente.**

2.2 COERENZA TRA L'INTERVENTO DI RIQUALIFICAZIONE PREVISTO E LE ATTIVITA' CHE SI PREVEDE DI SVILUPPARE NELL'INFRASTRUTTURA RIQUALIFICATA. DESCRIZIONE DI TALI ATTIVITA'.

Le attività previste a seguito della ristrutturazione e riqualificazione degli immobili della Zona U.S.A.F dell'Aeroporto di Comiso saranno finalizzate alla creazione di un Hub per la qualificazione e valorizzazione dell'Agrifood ecosostenibile delle aree marginali del Mediterraneo e saranno articolate in cinque aree d'intervento:

Area 1: Alta Formazione

Area 2: Ricerca Integrata

Area 3: Reti tra imprese (start up)

Area 4: Rete Laboratori

Area 5: Servizi per le reti di imprese.

Area 1. Alta Formazione degli operatori delle principali filiere agroalimentari in accordo con la *“Strategia nazionale di specializzazione intelligente che fa riferimento a soluzioni tecnologiche per la produzione, la conservazione, la tracciabilità e la qualità dei cibi”*, riservando particolare attenzione agli aspetti maggiormente carenti negli attuali sistemi produttivi e specificatamente ai **modelli di organizzazione dell'offerta e della distribuzione nonché alle strategie di marketing, comunicazione e promozione dei prodotti delle filiere ecosostenibile delle aree marginali del Mediterraneo.**

L'Alta Formazione potrà svilupparsi attraverso dei Master Istituzionalizzati dalle Università partner e/o da corsi di formazione organizzati dalla struttura proponente il presente progetto.

In particolare, rivestono priorità progettuali l'organizzazione di:

- a. Master per la qualificazione dei sistemi produttivi, trasformazione, tracciabilità, qualità e certificazione dei prodotti nonché per l'organizzazione dell'offerta e della distribuzione anche attraverso la digitalizzazione del manifatturiero: Smart Product, Smart Factory, Smart Venues.
- b. Master in Neuro- Marketing per la definizione delle migliori strategie di marketing, comunicazione e promozione dei prodotti delle filiere ecosostenibile delle aree marginali del Mediterraneo.
- c. Master sulle legislazioni internazionali sul libero scambio dei prodotti delle filiere ecosostenibile delle aree marginali del Mediterraneo.
- d. Corsi di formazione applicata (campus) per operatori delle filiere agroalimentari delle aree marginali del Mediterraneo su specifiche problematiche di interesse degli utenti.

L'obiettivo dell'alta formazione è quello di incoraggiare una nuova classe dirigente a sviluppare le proprie imprese con criteri innovativi, digitalizzati, in grado di competere con aziende già consolidate nei mercati globali, grazie alla disponibilità di prodotti di qualità ad alto contenuto di bio diversità che ben si configurano nella green economy proposta dal piano PNRR.

Particolare attenzione verrà dedicata alla formazione delle classi dirigenti dei paesi emergenti, con priorità per i paesi transfrontalieri del Mediterraneo, anche attraverso il coinvolgimento delle principali Università e/o centri di ricerca di questi paesi.

L'obiettivo generale è quello di creare un **“HUB DELLA CONOSCENZA”** per lo sviluppo dell'Agroalimentare di qualità ed ecosostenibile EURO-MEDITERRANEO.

Area 1. COSA SERVE

ALMENO 5 AULE DA 50 POSTI

Locali per almeno 10 studi per i docenti

IMPIANTISTICA (elettrici, e sonori, telefonici, nonché di condizionamento degli ambienti (condizionatori/riscaldamento))

Forniture (tavoli sedie, computers, video proiettori, lavagne elettroniche etc)

Impianti traduzione Simultanea multicanali

Aula Magna per SALA CONVEGNI DA 300 POSTI
Alloggi per accoglienza docenti e studenti da 50 a 100 posti fissi

AREA 2.

Le aziende della filiera Agroalimentare, sia pur già in grado di produrre prodotti di qualità medio-alta, per adeguarsi agli attuali mercati globalizzati e soprattutto per valorizzare le risorse territoriali, esternalizzandole, hanno bisogno di ricerca.

Ricerca che ci si auspica possa essere sviluppata dalle Università e centri di ricerca partnero affidata tramite convenzioni a centri di ricerca ed Università esterne.

Le tematiche da sviluppare saranno consone alle esigenze delle filiere Agroalimentari coinvolte, con priorità per quelle di comune interesse.

A titolo di esempio, ovviamente non esaustivo:

- I. Ricerche sulla qualità dei prodotti non solo per soddisfare gli obblighi di legge, ma che siano in grado di dimostrare la bio-diversità dei prodotti, le principali caratteristiche aromatiche, nutraceutiche e sensoriali a garanzia della sicurezza alimentare.
- II. Studi sul comportamento dei consumatori.
- III. Studi per la definizione degli elementi caratterizzanti i prodotti, i valori che si vogliono trasmettere e conseguentemente i profili target dei consumatori nonché per le ricerche sulle comunità di consumatori che si identificano nei messaggi culturali che i prodotti vogliono veicolare.
- IV. Studi per la definizione di packaging adeguati, piani di comunicazione e SPOT, attraverso le tecniche neuro-scientifiche (Brain Lab).
- V. Studi sui segmenti dei prezzi dal produttore al consumatore.
- VI. Studi per lo sviluppo di un sistema di innovazioni nell'ambito della Digital Trasformation lungo la filiera Agrofood, in particolare:
 - Site specific farming management; Digital trasformation and automation; Big Data and Business Intelligence; Touchpoints and customer journey; Traceability systems and Quality safety; Blockchain e DLT; Born in Sicily Branding.

Area 2. Cosa serve:

Acquisto attrezzature scientifiche ad integrazione di quelle in dotazione all'Università ed ai centri di ricerche al fine di poterle dedicare alle specifiche ricerche che le imprese coinvolte necessitano.

Personale dedicato alle ricerche da sviluppare
Reagenti e materiali di consumo.

AREA 3.

Sviluppare delle start up per i giovani imprenditori (privilegiando l'imprenditoria femminile) inserendoli in una rete di imprese anche di respiro Nazionale ed internazionale alla ricerca di prodotti di alta qualità ecosostenibili **delle aree marginali del Mediterraneo.**

A titolo di esempio non esaustivo, si prevede il possibile coinvolgimento:

- ☉ Azienda Ferrero, alla ricerca di Nocciole dei Nebrodi;
- ☉ Azienda Barilla, alla ricerca di grani duri e grani antichi, di cui la Sicilia ne è una importante produttrice.
- ☉ Azienda Cremonini, alla ricerca di vitelli da sottoporre a finissaggio.
- ☉ Azienda Agromonte alla ricerca di materie prime Siciliane per lavorazioni industriali.
- ☉

Il progetto si rende disponibile ad offrire degli spazi attrezzati alle imprese di cui sopra, che vogliono, nel tempo, sviluppare dei propri uffici e dei Laboratori per lo sviluppo delle reti di imprese con le aziende Siciliane.

Area 3. Cosa serve

Almeno 10 uffici attrezzati di impiantistica, computer, telefoni, comfort.
Tre aule riunioni

Area 4.

Rete laboratori.

Le Università ed i centri di Ricerca partner si rendono disponibili presso le loro sedi istituzionali, previa specifiche convenzioni, ad effettuare le analisi di Laboratorio necessarie alla certificazione dei prodotti, alla loro caratterizzazione e qualificazione in termini di componenti nutrizionali, aromatici, sensoriali e salutistici.

Almeno tre laboratori per l'osservatorio Prezzi delle principali filiere dell'agroalimentare.

Pur tuttavia si ritiene necessario avere dei laboratori multifunzionali di base e di riferimento presso la sede dell'HUB del progetto per la preparazione dei campioni e per le analisi più semplici che consentano la velocizzazione dei processi e la possibilità di primi interventi a favore delle aziende.

Area 4. Cosa Serve:

Tre laboratori di almeno 100mq cada uno

Attrezzature tecnico scientifiche di base

Personale per il funzionamento dei laboratori.

Tre studi per tecnici – ricercatori per l'Osservatorio dei prezzi nelle filiere Agroalimentare.

Area 5. Area servizi.

Il progetto prevede di destinare un'area allo sviluppo di servizi per le reti di imprese di cui all'area 3, quali ad esempio:

- ◆ Centro mediatico di comunicazione al servizio dei produttori
 - Palinsesto TV
 - Stazione Radio
 - Social Network
- ◆ Scuola di Cucina per la Qualificazione dei Prodotti
- ◆ Area Museale dell'aeroporto di Comiso "Guerra e Pace".
- ◆ Area Eventi: Euro-Med Expo
- ◆

Area 5. Area Servizi

Cosa SERVE:

- Un'area attrezzata per la scuola di Cucina:
- Aula ricevimento; con relativi forniture ed impianti di rilevazione comportamenti dei consumatori; sala cucine e preparazione con relativi impianti, cucine di ultima generazione per la conservazione, lavorazione e preparazione delle materie prime.
- Area museale di almeno 300 mq, con relativa impiantistica multimediale.
- Numero 4 locali di 100 mq cada uno per Centro mediatico di comunicazione al servizio dei produttori.
- Grande open space (1000 mq) per l'organizzazione di grandi eventi come l'Euro - Med expo. Da attrezzare con strutture per esposizione ed impianti generali e per gli espositori.

2.2 BENEFICI ATTESI

L'agroalimentare in Sicilia è caratterizzato da prodotti di alta qualità ma che non riescono a trovare una adeguata valorizzazione nei mercati ed in particolare in quelli extra territoriali. Molteplici sono le carenze strutturali ed organizzative che in estrema sintesi possiamo ricondurre alla polverizzazione delle produzioni, alla non sempre adeguata caratterizzazione e certificazione dei prodotti e soprattutto alle pressoché assenti strategie di marketing, comunicazione e promozione dei prodotti.

**Da cui la proposta della creazione di “Hub della conoscenza Agrifood Euro – Med”.
Hub per la qualificazione e valorizzazione dell'Agrifood ecosostenibile delle aree marginali del Mediterraneo.**

L'idea progettuale trova l'opportunità di potersi sviluppare grazie alla disponibilità del Comune di Comiso a riconvertire, tramite la ristrutturazione e riqualificazione di parte della ex Base Nato Zona U.S.A.F.. Immobili di grande valenza strutturale ed in grado di ospitare le aree d'intervento descritte al punto 2.2.

Il progetto si prevede abbia una significativa rilevanza economica per il territorio Siciliano con l'ambizione di estendersi verso il mediterraneo consolidando una vera e propria “Porta Euro- Med per Agrifood di qualità”.

Il positivo impatto economico è conseguente all'idea progettuale che è quella di Sviluppare delle conoscenze multidisciplinari per la **qualificazione e valorizzazione dell'Agrifood ecosostenibile delle aree marginali del Mediterraneo attraverso cinque aree d'intervento:**

Area 1: Alta Formazione

Area 2: Ricerca Integrata

Area 3: Reti tra imprese (start up)

Area 4: Rete Laboratori

Area 5: Servizi per le reti di imprese.

Così come descritto al punto 2.2 il progetto focalizzerà la maggiore attenzione verso i punti più deboli degli attuali sistemi produttivi ed in particolare l'alta formazione di operatori e di una nuova classe dirigente per gli aspetti relativi al Marketing, alla comunicazione e promozione dei prodotti.

La disponibilità dei diversi dipartimenti dell'Università di Catania, così come del CoRFiLaC in collaborazione di altri centri di ricerca e di Università di rinomata fama Internazionale tra le quali anche quelle dei paesi transfrontalieri del Mediterraneo consentirà di sviluppare **una rete di collaborazione tra soggetti in grado di sviluppare attività ad alta intensità di conoscenza.**

Rete che servirà anche a sviluppare della ricerca applicata necessaria a qualificare i prodotti per una migliore immissione nei mercati globalizzati. Oltre ad affidarsi alle consolidate esperienze scientifiche e tecniche delle Istituzioni scientifiche coinvolte, il progetto prevede anche lo sviluppo di laboratori di primo intervento al servizio del mondo della produzione. L'obiettivo è quello di creare una rete di laboratori internazionali che collaborino per una comune certificazione e qualificazione dei prodotti, al fine di uniformare gli standard qualitativi richiesti dalle normative vigenti non solo Europee. Standardizzare i requisiti di qualità ha come conseguenza il maggiore controllo delle merci con l'auspicio di ridurre le importazioni o più in generali gli scambi commerciali *anonimi* e che spesso vengono commercializzati come produzioni dei paesi di destinazione.

L'elemento discriminante che potrà consentire l'auspicata sinergia tra paesi dell'Euro-Med, riteniamo sia la formazione condivisa di una classe dirigente e di operatori delle diverse filiere.

Il progetto prevede infatti, il coinvolgimento di ricercatori, tecnici ed operatori provenienti oltre che dalla Sicilia e dal territorio Nazionale Italiano anche da diversi Paesi transfrontalieri del Mediterraneo attraverso partenariati con le principali Università e centri di ricerca di questi paesi.

L'immediata conseguenza dello sviluppo di conoscenze multidisciplinari sarà **l'attrazione nell'area di capitale umano altamente qualificato e contrasto a fenomeni di migrazione di personale qualificato fuori dall'area; innalzamento dei tassi di partecipazione dei giovani e dell'imprenditoria femminile.**

La condivisione delle conoscenze con giovani dei paesi del mediterraneo avrà un'immensa valenza anche sui flussi migratori con l'auspicio di contribuire a far sviluppare imprese nei paesi di origine con un impatto economico che demotivi l'emigrazione.

Inoltre, il coinvolgimento di operatori- tecnici e ricercatori dei paesi emergenti al presente progetto consentirà di qualificare gli eventuali processi migratori elevandoli a “risorse” e non, come avviene attualmente, a “problematiche da contrastare”.

Per quanto sopra, l'area 1 del progetto (punto 2.2.) prevede oltre ai Master di Alta Formazione, anche dei semplici corsi per operatori per qualificarne le professionalità (**reskilling e upskilling dei lavoratori residenti nell'area**). Una parte dei corsi sarà dedicata agli immigrati già presenti in Sicilia con regolari permessi, sia nei comparti di zootecnici che ortofrutticoli.

Un altro punto di forza del progetto riguarda la creazione di una rete di imprese, che grazie alle competenze acquisite con l'Alta Formazione (area 1) ci si auspica possa contribuire a sviluppare delle start up, e/o delle collaborazioni tra imprese, partendo dalla constatazione che diverse imprese di chiara fama nazionali sono interessate alle materie prime Siciliane.

Nell'area 4 abbiamo riportato degli esempi non esaustivi che riguardano

- Azienda Ferrero, alla ricerca di Nocchie dei Nebrodi;
- Azienda Barilla, alla ricerca di grani duri e grani antichi, di cui la Sicilia ne è una importante produttrice.
- Azienda Cremonini, alla ricerca di vitelli da sottoporre a finissaggio.
- Azienda Agromonte alla ricerca di materie prime Siciliane per lavorazioni industriali.

La creazione di un Hub dove i diversi interessi delle varie imprese possano incontrarsi in un modello organizzativo coordinato, si ritiene possa offrire delle chiare opportunità di sviluppo ai diversi operatori delle principali filiere agroalimentari nazionali ed internazionali.

Opportunità di grande impatto economico e sociale che consentirebbe **l'attrazione nell'area di capitale umano altamente qualificato e contrasto a fenomeni di migrazione di personale qualificato fuori dall'area;** Grazie all'incentivazione di mirate start up è inoltre auspicabile **l'innalzamento dei tassi di partecipazione dei giovani e dell'imprenditoria femminile.**

Il progetto, proprio per stimolare le reti di imprese ed il coinvolgimento dei giovani, ha predisposto, oltre all'alta formazione, allo sviluppo di ricerche applicata ed una rete di laboratori, anche un'area destinata ai servizi (area 5), con valenza socioculturale ed economica.

- Lo studio del comportamento dei consumatori, inattuabile per la gran parte delle PMI del Territorio Siciliano consentirà di avviare piani di marketing comunicazione e promozione dei prodotti con un miglioramento dell'impatto economico aziendale.
- Poter usufruire di un Osservatorio dei Prezzi delle principali filiere Agroalimentari contribuirà anch'esso ad una migliore valorizzazione dei prodotti.
- La possibilità di poter usufruire di una Scuola di Cucina concorrerà a migliorare l'immagine delle materie prime e la loro utilizzazione, sempre più ricercate dai consumatori.
- La creazione di un Centro Mediatico di Comunicazione al servizio dei produttori in collaborazione anche con network già esistenti, contribuirà a dare voce al mondo delle PMI, che raramente hanno accesso diretto ai mass media, e che anche a seguito dei risultati del

progetto, avrà delle opportunità di comunicare le specificità dei loro prodotti, anche attraverso, programmi dedicati alle filiere, SPOT, storytelling etc.

- Infine, poter disporre di una area attrezzata e qualificata per Grandi Eventi quali ad esempio “Una expo Euro-Med” consentirà di presentare i prodotti Siciliani e non solo, a buyers, opinion leader, ed operatori internazionali, facendoli spesso uscire dall’anonimato.

Azioni queste che puntano al coinvolgimento di giovani, siano essi ricercatori, tecnici, operatori che integrandosi con le expertise delle Università e dei Centri di Ricerca contribuiranno alla creazione di una rete di collaborazione tra soggetti in grado di sviluppare attività ad alta intensità di conoscenza, con ricadute non solo per il capitale umano, a contrasto ai fenomeni di migrazione ed immigrazione, ma anche a livello socio-economico per le aziende coinvolte nel progetto.

In sintesi, il progetto grazie agli interventi di ristrutturazione e riqualificazione infrastrutturale e la missione dell’infrastruttura che verrà attivata a conclusione dell’intervento di riqualificazione consentirà di:

Descrivere la coerenza tra l’azione di

- **Sviluppare una rete multidisciplinare delle conoscenze che veda coinvolte Università, centri di ricerca Euro – Mediterranei.**
- **Contribuire a formare una nuova classe dirigente ed imprenditoriale in grado di innovare i sistemi produttivi nel rispetto delle identità territoriali ma soprattutto sviluppando azioni di qualificazione dei prodotti (marketing, distribuzione, comunicazione e promozione).**
- **Intervenire sulla formazione di ricercatori- tecnici- operatori transfrontalieri aprirebbe nuove prospettive di sviluppo sia per i paesi di origine che per i paesi ospitanti generando un sostanziale cambio strategico verso il fenomeno dell’immigrazione, da considerare come opportunità qualificata e qualificante e non un problema. Hub di Comiso diventerebbe una vera “Porta Culturale nel Mediterraneo”.**
- **Creare opportunità di condivisione degli interessi produttivi tra grandi imprese Siciliane, Nazionali ed Internazionali, e le aziende Siciliane, finalizzate alla valorizzazione delle materie prime dell’Isola, attraverso lo sviluppo di rete di imprese.**
- **Sviluppare delle ricerche che i singoli imprenditori non potranno auto finanziarsi.**
- **Sviluppare dei servizi collettivi che i singoli imprenditori non potranno auto finanziarsi.**
- **Creare un “HUB DELLA CONOSCENZA” per lo sviluppo dell’Agroalimentare di qualità ed ecosostenibile EURO-MEDITERRANEO.**

GRADO DI INTEGRAZIONE E SINERGIE

Descrivere le eventuali sinergie con altri progetti già in corso nell’area di intervento e la coerenza e complementarietà del progetto **con altri quadri programmatori nazionali e regionali.**

Massimo 2 pagine

(Le informazioni fornite costituiranno oggetto di valutazione, con particolare riferimento al criterio di cui alla lettera i) dell’articolo 7 dell’avviso).