

Agroalimentare, con "Spinta" l'AI migliora la produzione

TRACCIABILITÀ MAGGIORE EFFICIENZA DEI PROCESSI E ABBATTIMENTO DEGLI SPRECHI GRAZIE ALLA PIATTAFORMA

LE TECNOLOGIE

Mariagiovanna Capone

La rivoluzione tecnologica sta trasformando ogni settore produttivo. E anche l'agricoltura si apre a un futuro in cui dati, sensori e algoritmi diventano parte integrante del lavoro quotidiano. Coltivare non significa più soltanto produrre, ma conoscere, misurare, prevedere. È in questo contesto che nasce "Spinta" (Sviluppo di tecnologie di intelligenza artificiale per l'efficientamento dei processi e la garanzia di qualità nella filiera agroalimentare), un progetto di ricerca e sviluppo interamente campano, pensato per portare l'intelligenza artificiale nei processi agroalimentari, migliorando la qualità dei prodotti e l'efficienza delle lavorazioni. A guidare "Spinta" è Mare Group, azienda con sede a Pomigliano d'Arco da anni impegnata nello sviluppo di soluzioni digitali per l'industria, e al suo fianco c'è Youbiquo, a dinamica azienda tecnologica di Cava de' Tirreni.

L'INVESTIMENTO

Il ministero delle Imprese e del Made in Italy ha riconosciuto il valore strategico del progetto "Spinta", ammettendola alle agevolazioni del Fondo rotativo per la crescita sostenibile Tecnologie Critiche STEP. Il progetto, del valore complessivo di 2,97 milioni di euro, prevede per Mare Group 2,37 milioni di costi ammissibili, un finanziamento agevolato di 1,18 milioni e un contributo a fondo perduto di 594 mila euro. L'avvio è previsto entro la fine del 2025 e durerà tre anni. L'obiettivo è sviluppare strumenti concreti per rendere più trasparente, efficiente e tracciabile la filiera agroalimentare italiana. Attraverso modelli di linguaggio per l'automazione dei controlli e algoritmi capaci di ottimizzare i consumi energetici, "Spinta" punta a costruire una piattaforma digitale in grado di analizzare in tempo reale i dati che arrivano dai sistemi produttivi. «"Spinta" è un progetto di ricerca ad alta applicabilità ha spiegato Marco Bellucci, presidente e responsabile R&D di Mare Group perché mira a sviluppare strumenti di intelligenza artificiale in grado di incidere direttamente su produttività e qualità di un settore strategico come quello agroalimentare. Le soluzioni che nasceranno saranno pronte per essere adottate in contesti reali, accelerando la trasformazione digitale delle imprese».

L'INNOVAZIONE

Il progetto è realizzato in partnership con Youbiquo, che da oltre dieci anni progetta dispositivi intelligenti, occhiali a realtà aumentata e sistemi IoT. Il suo contributo a "Spinta" è lo sviluppo di QIM Quality Inspection Module, una telecamera multispettrale termica completamente europea destinata al controllo qualità in linea di produzione. QIM nasce dal trasferimento di tecnologie maturate in progetti di ricerca come "Athena", condotto in collaborazione con il CEA Centro per l'Energia Nucleare ed Energie Alternative. È una tecnologia capace di "vedere" oltre lo spettro visibile, stimando in tempo reale parametri come umidità e freschezza dei prodotti, anche in condizioni ambientali variabili. Il ruolo di Youbiquo nel progetto comprende la realizzazione di sistemi di tracciabilità IoT, stazioni intelligenti di analisi real-time e la validazione tecnica del prototipo in contesti industriali. Tutto all'interno di un'architettura distribuita e integrata, dove sensori, moduli embedded e orchestrazione Kubernetes rendono possibile una gestione autonoma e scalabile dei processi. «Con QIM mettiamo a disposizione del settore agroalimentare una tecnologia europea nata da progetti di frontiera, ora pronta per essere portata nelle aziende e nei campi sottolineano da Youbiquo . "Spinta" ci permette di industrializzare una soluzione che unisce visione artificiale e intelligenza distribuita, offrendo alle imprese strumenti concreti per migliorare la qualità e ridurre gli sprechi».

CAMPANIA LEADER

Le due aziende campane, Mare Group di Pomigliano d'Arco e Youbiquo di Cava de' Tirreni, rappresentano due volti complementari dell'innovazione: una solida realtà industriale e una PMI tecnologica agile e sperimentale. Insieme, costruiscono un modello di collaborazione che unisce ricerca, impresa e territorio. Le soluzioni sviluppate potranno essere adottate in anteprima dalle imprese agroalimentari della Campania, per poi estendersi su scala nazionale. La tecnologia QIM e le piattaforme di "Spinta" consentiranno misurazioni oggettive e tracciabili, riducendo scarti e inefficienze e favorendo una maggiore trasparenza verso la grande distribuzione e i consumatori. Oltre il linguaggio tecnico, il valore del progetto sta nella capacità di restituire centralità ai luoghi dove la conoscenza si traduce in industria. A Pomigliano e Cava de' Tirreni, due aree simboliche di un Sud che innova in silenzio, prende forma un laboratorio tecnologico capace di generare valore reale per il Paese, portando nel settore agroalimentare la visione di una modernità concreta e condivisa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA