La rete di 9 atenei si ritrova a Vicenza

Inest: nuovi prodotti dalla ricerca

- I progetti variati in città: dal robot più leggero e meno energivoro alla capacità di dare più remuneratività al siero di latte

MARI A ELENA BONACINI

Creare un “gemello digitale” dell’Adriatico, per prevedere le conseguenze di eventi straordinari sul sistema marino; trovare nuovi utilizzi per il siero di latte; studiare innovazioni digitali che possano andare a vantaggio degli ecosistemi montani o del turismo, in particolare culturale. Sono alcuni dei progetti portati avanti da INest, l’ecosistema che mette in rete 9 atenei del Nordest che in un’attività di ricerca su 9 ambiti, finanziata con 110 milioni del Pnrr. Mercoledì circa 300 ricercatori si sono incontrati al Polo universitario di Vicenza nel primo Inest-working, per fare il punto sulle attività a metà del percorso. Ad aprire la giornata è rappresentato dai reti di atenei presenti a Vicenza (luav, Verona e Padova), insieme al presidente della Fondazione studi universitari di Vicenza, Adamo Dalla Fontana e a quello di del Nordest, che ha consolidato i legami esistenti e ne ha creati di nuovi. Questo è un lavoro che dovrà proseguire anche dopo la conclusione del progetto. Una visione condivisa dai colleghi. La progettualità, che ha coinvolto, oltre a Verona, Padova e luav, anche le università di Trento, Bolzano, Udine, Trieste, Ca’ Foscari di Venezia e la Sissa. Scuola internazionale superiore di studi avanzati di Trieste, vede all’opera circa 700 ricercatori, 250 dei quali giovani assunti grazie a questa iniziativa, e 300 aziende, 15 delle quali vicentine. Diversissimi i nove ambiti di ricerca, che hanno come fil rouge l’applicazione del digitale: gli ambienti montani, la salute e gli stili di vita; la manifattura smart e green; l’architettura per le città sostenibili; gli ambienti di vita e di lavoro sostenibili; il turismo, la cultura e le industrie creative; l’agro-alimentare; gli ambienti marini e fluviali, i modelli digitali.

I contributi vicentini

Due di questi vedono appunto il contributo di ricerche portate avanti in viale Margherita. Il primo, al quale partecipa anche Alberto Trovisani, direttore del Dipartimento di tecnica e gestione dei sistemi industriali (Dtv) dell’università di Padova, con sede a Vicenza, è relativo all’ambito 5, che si focalizza sugli ambienti sani e sostenibili nella manifattura e nel privato. Al centro delle attività vicentine c’è soprattutto l’aspetto legato alla manifattura e alla robotica. Si stanno coinvolgendo per il lato legato alla manifattura 5.0 – spiega – cioè che mette al centro l’uomo, studiando come i robot possano supportare l’uomo nelle sue attività, ma anche l’impatto psicologico che lavorare con una macchina può avere sulle persone. Dall’altro lato stiamo studiando robot azionati da cavi, più leggeri di quelli esistenti e quindi meno energivori e più sostenibili. Si focalizza invece sul lato il lavoro vicentino nell’ambito 7, quello dello Smart Agrifood, illustrato da Enrico Novello, docente del corso di Sicurezza alimentare dell’università di Padova. «Il primo si concentra sull’individuare possibili impieghi del siero di latte, ad esempio in bevande fermentate o dolci al cucchiaio, che diano remuneratività. Oggi, infatti, se ne utilizza meno della metà. Il secondo consiste invece nell’estrarre dal latte non destinto al consumo alimentare dei componenti utilizzabili come ingredienti con attività funzionali, ad esempio antiossidanti o antinfiammatori.»