

Cerealitalia

COMUNICATO STAMPA

PROGETTO INTEGRÌ: CEREALITALIA RAFFORZA INNOVAZIONE, QUALITÀ E COMPETITIVITÀ ATTRAVERSO LA RICERCA INDUSTRIALE



UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Codice Progetto: ARS01_00188

BENEFICIARIO: CEREALITALIA I.D. S.P.A.

TITOLO DEL PROGETTO

Pasta e prodotti da forno:
integrità, salubrità e sostenibilità – Innovazione di processo e di prodotto



Obiettivo principale dell'operazione

Sviluppare alimenti a base di cereali evoluti dal punto di vista tecnologico, nutrizionale, salutistico e della sostenibilità

ASSE - AZIONE

PON "Ricerca e Innovazione" 2014-2020
Asse II - Area di specializzazione "Agrifood"



Cerealitalia

Corato, 05/06/2026 - Cerealitalia I.D. S.p.A. ha completato con successo le attività di ricerca e sviluppo previste dal progetto "INTEGRÌ – Innovazione di processo e di prodotto", finanziato nell'ambito del PON Ricerca e Innovazione 2014–2020.

Il progetto ha avuto l'obiettivo di sviluppare soluzioni innovative nel settore dei cereali per la prima colazione e delle barrette, migliorando le caratteristiche qualitative, nutrizionali e tecnologiche dei prodotti.

Le principali attività realizzate:

- **Sviluppo di nuovi cereali estrusi**
Sono state progettate e testate nuove miscele di cereali, con ottimizzazione dei parametri di

estrusione ed essiccazione, ottenendo prodotti con caratteristiche di croccantezza, stabilità e qualità idonee alla produzione industriale.

- **Integrazione di cereali germinati**

Sono state condotte sperimentazioni su granelle germinate, individuando nell'orzo germinato una soluzione tecnicamente compatibile con il processo di estrusione, mentre la crusca di frumento ha evidenziato criticità legate all'umidità.

- **Sviluppo di barrette proteiche innovative**

Presso lo stabilimento di Frigento sono state sviluppate nuove barrette a base di cereali e frutta secca, con ingredienti ad alto valore nutrizionale e ottimizzazione dell'intero processo produttivo, dalla cottura del legante fino al confezionamento.

Tutte le attività sono state svolte in collaborazione con l'**Università del Molise** e utilizzando linee produttive industriali reali, garantendo la scalabilità dei risultati.

I risultati e gli obiettivi raggiunti:

- Sviluppo di **nuovi prodotti innovativi** nel segmento cereali e snack
- **Ottimizzazione dei processi produttivi industriali** (estrusione, essiccazione, lavorazione barrette)
- Introduzione di **materie prime innovative** e **miglioramento del profilo nutrizionale** dei prodotti
- Validazione su **scala industriale** delle soluzioni sviluppate
- Rafforzamento della sinergia tra **ricerca** e produzione aziendale

Conclusioni

Il progetto **INTEGRI** ha consentito a **Cerealitalia** di consolidare il proprio percorso di innovazione, con risultati immediatamente applicabili in ambito produttivo e coerenti con gli obiettivi di qualità, sostenibilità e competitività aziendale.

CEREALITALIA

Cerealitalia è un'azienda conosciuta ed apprezzata per la produzione di cereali per la prima colazione, barrette di cereali, cioccolato continuativo e da ricorrenza, e snack, sia a proprio marchio sia Private Label, ed è partner delle principali insegne della Grande Distribuzione e di rilevanti player del dolciario. Cerealitalia I.D. S.p.A. opera nei suoi due stabilimenti di Corato (Ba) e Frigento (Av), su un'area complessiva di oltre 16.000 mq. Dispone di 7 linee produttive, impianti moderni e sistemi automatizzati per il dosaggio e stoccaggio delle materie prime; conta 100 dipendenti ed è presente in 44 paesi nel Mondo. Il marchio Dolci Preziosi, di proprietà di Cerealitalia, è un brand di riferimento nel mondo dei prodotti dolciari prevalentemente "in licenza" e con sorpresa come uova di Pasqua, calze della befana.

www.cerealitalia.it