



Verbale N. 4 della Commissione Ricerca (CR) del DAFNE

Il giorno 19/09/2025 alle ore 9.00 la Prof.ssa Stefania MASCI, Referente per la Ricerca e Coordinatrice della Commissione Ricerca del DAFNE, convoca i componenti della Commissione con il seguente OdG:

1. **Valutazione delle manifestazioni di interesse al bando dell'ASI dal titolo “Progetti ed esperimenti scientifici sullo Space Food in base alle tematiche scaturite dal Simposio “A TAVOLA NELLO SPAZIO” pervenute da ‘cordate” DAFNE per poter decidere in merito alla scelta che verrà verbalizzata o ratificata al primo CdD utile**
2. **Varie ed eventuali**

La riunione si svolge online (zoom). Sono presenti: Stefania MASCI, Simone SEVERINI, Daniel SAVATIN, Pier Paolo DANIELI, Massimo ROMANELLI. Sono assenti i Prof. Roberta BERNINI e Marco ESTI in quanto coinvolti nelle proposte progettuali in discussione.

Svolge il ruolo di Presidente la Prof.ssa Stefania Masci, Segretario il Dott. Massimo ROMANELLI.

1. Bando ASI

Considerando la condizione posta dal bando ASI “Progetti ed esperimenti scientifici sullo Space Food in base alle tematiche scaturite dal Simposio “A TAVOLA NELLO SPAZIO: Produzione, conservazione e preparazione di cibo”, CIG B77EA4229C, con scadenza 15/10/25, che prevede la limitazione di un'unica proposta progettuale per dipartimento universitario (non per Ateneo), la Commissione Ricerca del DAFNE è chiamata a valutare le due manifestazioni di interesse, ricevute in risposta a seguito della comunicazione inviata dalla Prof.ssa MASCI il 15 settembre, da parte dei proponenti Prof. Andrea MAZZUCATO e Prof. Marco ESTI, rispettivamente:

- progetto **MITO** - MicroTOM tomato: fresh and nutritious food for space aircraft crews, relativo alla **Tematica di interesse B** del bando: “Attività di ricerca finalizzata allo studio e sviluppo di cibo, e della relativa sicurezza alimentare, con caratteristiche innovative e potenzialmente utilizzabile come contromisura per gli effetti avversi indotti dall'ambiente spaziale sul benessere psico-fisico dell'astronauta”;
- progetto **Space4Health** – Alimenti funzionali a base vegetale per lo spazio: tecnologie di incapsulamento per migliorare stabilità e biodisponibilità dei nutrienti in condizioni estreme, relativo alla **Tematica di interesse A** del bando: “Sviluppo di tecnologie innovative per la produzione, trasformazione e conservazione di cibo fresco e a lunga conservazione”;

Il Prof. SEVERINI dichiara di essere coinvolto nella proposta Space4Health e quindi non partecipa alla valutazione in oggetto.

I partecipanti presenti sono invitati dalla Prof.ssa MASCI a esaminare le due manifestazioni di interesse valutandone la coerenza degli obiettivi e delle attività, come sinteticamente descritte nei documenti, rispetto alle tematiche del bando. Potranno inoltre considerare i criteri di selezione già previsti dal Bando ASI ed esprimere le proprie osservazioni e valutazioni comparative sulle due proposte.

Dopo attenta rilettura del bando e delle manifestazioni di interesse suddette, le considerazioni emerse possono essere così riassunte:

- le due proposte risultano difficilmente confrontabili in quanto si riferiscono a diverse tematiche di interesse del bando
- prese singolarmente, a parere dei tre membri scientifici della Commissione chiamati ad esprimersi, per gli obiettivi definiti, per qualità scientifica e per i docenti e i partner coinvolti le due proposte si equivalgono;
- in ogni caso per una valutazione che ne permetta di confrontarne l'eccellenza scientifica e la qualità dell'implementazione di progetto occorrerebbe una descrizione delle attività (WP), dei risultati e degli impatti più dettagliata e approfondita;
- la proposta Space4Health, sebbene di elevata qualità scientifica e con ambizioni significative, sembra meno aderente agli obiettivi della Tematica A, che richiede lo sviluppo di tecnologie innovative per la produzione, trasformazione e



conservazione di cibo fresco e a lunga conservazione. Nella proposta, infatti, l'attenzione sembra prevalentemente rivolta allo sviluppo d'incapsulati contenenti principi nutritivi, da integrare eventualmente in cibi freschi da utilizzare nello spazio.

- la proposta MITO appare adeguatamente coerente con la Tematica B e, più in generale, dagli elementi presentati nella Manifestazione di Interesse, risulta più aderente all'obiettivo generale del bando ASI, ossia: "Progetti ed esperimenti scientifici sullo Space Food in base alle tematiche scaturite dal Simposio 'A TAVOLA NELLO SPAZIO: Produzione, conservazione e preparazione di cibo'", che evidenzia l'importanza di sviluppare nuove tecnologie capaci di produrre cibo sicuro, nutriente e gradevole per future missioni nello spazio. Tale approccio non si limita alla conservazione e preparazione del cibo con un semplice "contributo nutritivo e funzionale", ma considera anche l'aspetto psicologico ed emotivo del cibo, come richiesto nel bando

Ciò considerato, e nell'ottica di valorizzare le competenze dei rispettivi team e i contenuti di entrambe le proposte, la Commissione invita, qualora possibile, i due proponenti a valutare la possibilità di creare sinergie scientifiche tra i due gruppi, al fine di presentare una proposta congiunta.

2. Varie ed eventuali

Nulla da discutere.

La riunione si chiude alle ore 11.00.

Il Presidente

Prof.ssa Stefania MASCI

Il Segretario

Dott. Massimo ROMANELLI