



**Riconnexia srls**  
c/o Dipartimento di Scienze Veterinarie  
Polo Universitario dell'Annunziata,  
V.le G. Palatucci 98168, MESSINA –  
P. IVA e C.F. 03411540838

---

# Relazione attività 2021 – 2024 e piano triennale di sviluppo 2024 – 2027

## Sommario

1.	Premessa .....	3
2.	Relazione 2021 - 2024 .....	5
2.1.	Attività di ricerca .....	5
2.1.1.	Pubblicazioni scientifiche.....	5
2.1.2.	Supporto all'attività di ricercatori stranieri .....	7
2.1.3.	Cofinanziamento di borse di dottorato di ricerca.....	8
2.2.	Supporto alla didattica – Tirocinio Studenti e Laureati .....	10
2.3.	Supporto alla didattica – Placement e partecipazione a Organi Istituzionali .	11
2.4.	Sintesi attività nel triennio .....	12
2.5.	Terza missione.....	13
3.	Piano triennale di sviluppo 2024 – 2027 .....	14

## 1. Premessa

Riconnexia è una srls fondata nel 2016 come Spin Off Accademico dell'Università degli Studi di Messina, incubata, fino al 2021 presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università degli Studi di Messina. Dal 2021 a oggi, in relazione alla Convenzione approvata dal Senato Accademico, in data 21/06/2021 (prot. N. 1343001/2021 del 02/11/2021) volta alla prosecuzione dei rapporti di collaborazione scientifica con l'Università di Messina, Riconnexia ha svolto la propria attività anche grazie alla concessione dell'utilizzo di due laboratori siti presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie di questo Ateneo.

La mission della società è quella di fornire attività di ricerca e sviluppo per le aziende agroalimentari specie per quanto attiene alla sicurezza e alla qualità dei loro prodotti e processi. I soci fondatori sono 3 professori del Dipartimento di Scienze Veterinarie del SSD VET/04, Ispezione degli Alimenti di Origine Animale (Alessandro Giuffrida, Graziella Ziino e Filippo Giarratana) e un Medico Veterinario Specialista in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale (Giorgio Donato) che svolge anche il ruolo di Amministratore Unico.

Per la realizzazione delle proprie attività, Riconnexia ha provveduto all'assunzione di personale altamente qualificato e con competenze eterogenee al fine di supportare i vari ambiti di intervento. In particolare, risultano assunti con le seguenti figure:

- Dott.ssa Stefania Marotta (Medico Veterinario specialista in ispezione degli Alimenti di Origine Animale e Dottore di Ricerca in Scienze Veterinarie, curriculum in Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare XXX Ciclo - UNIME) con funzioni di Direttore del Laboratorio di Analisi degli Alimenti e Responsabile Qualità (contratto a tempo indeterminato dal 2018);

- Dott.ssa Filippa Lamberta (Medico Veterinario specialista in ispezione degli Alimenti di Origine Animale e Dottorando di Ricerca Executive in Scienze Veterinarie, Biotecnologiche e Agrarie, curriculum in Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare XXXIX Ciclo UNIME) con funzioni di responsabile delle attività di laboratorio (contratto a tempo indeterminato dal 2019);
- Dott. Aurelian Schioppa (Laureato triennale in Ingegneria Elettronica e Informatica presso l'Università degli Studi di Messina) con funzione di programmazione di tools digitali per le industrie alimentari, responsabile informatico e delle tarature del Laboratorio (contratto a tempo indeterminato dal 2021);
- Dott. Giulio Spada (Laureato triennale in Scienze Gastronomiche presso l'Università degli Studi di Messina) con funzione di supporto alle aziende agroalimentari nel contesto della gestione dei loro sistemi per la qualità e la sicurezza alimentare (contratto a tempo indeterminato dal 2022);
- Dott.ssa Elisa Bonazinga (Laureata in Scienze della formazione presso l'Università degli Studi di Messina) con funzioni di gestione amministrativa e responsabile dell'accettazione (contratto a tempo determinato dal 2023).

E' stato, inoltre, attivato un tirocinio extracurricolare retribuito per la dott.ssa Mattia Pino, Laureata Magistrale in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Messina.

---

## 2. Relazione 2021 - 2024

### 2.1. Attività di ricerca

#### 2.1.1. Pubblicazioni scientifiche

L'attività di ricerca di Riconnexia in collaborazione con Docenti dell'Ateneo e con ricercatori stranieri nel triennio 2021 – 2024 è testimoniata dalle Pubblicazioni sottoelencate.

1. Sorrentino G., Nalbone L., Giuffrida A., Ziino G., Giarratana F. Batteri persistenti negli alimenti. In: La comunicazione nella scienza. Tributo in onore di Piero Angela, 2024, Messina University Press, in press.
2. Spinola F., Nalbone L., Giuffrida A., Ziino G., Giarratana F. Intossicazione da Istamina: la sindrome sgombroide. In: La comunicazione nella scienza. Tributo in onore di Piero Angela, 2024, Messina University Press, in press.
3. Nalbone L, Forgia S, Pirrone F, Giarratana F, Panebianco A. Use of Matrix-Assisted and Laser Desorption/Ionization Time-of-Flight Technology in the Identification of *Aeromonas* Strains Isolated from Retail Sushi and Sashimi. *Pathogens*. 2024; 13(6):432. <https://doi.org/10.3390/pathogens13060432>
4. Nalbone, L., Forgia, S., Ziino, G., Sorrentino, G., Giarratana, F., Giuffrida, A. (2024). A stochastic approach for modelling the in-vitro effect of osmotic stress on growth dynamics and persistent cell formation in *Listeria monocytogenes*. *International Journal of Food Microbiology*, 413,110586. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2024.110586>
5. Ed-Dra, A., Giarratana, F., White, A., & Yue, M. Zoonotic Bacteria: Genomic Evolution, Antimicrobial Resistance, Pathogenicity, and Prevention Strategies (Editorial). *Frontiers in Veterinary Science*, 11, 1390732. <https://doi.org/10.3389/fvets.2024.1390732>
6. Fliou, J., Spinola, F., Riffi, O., Zriouel, A., Amechrouq, A., Nalbone, L., Giuffrida, A., Giarratana, F. (2023). Phytochemical evaluation and in-vitro

- antibacterial activity of ethanolic extracts of Moroccan *Lavandula x intermedia* leaves and flowers. *Biodiversitas* 24, 10: 5788-5795  
<https://doi.org/10.13057/biodiv/d241061>
7. Nefzi, N., Pagliari, S., Campone, L., Megdicke-Ksouri, W., Giarratana, F., Cicero, N., Ziino, G., Nalbone, L. (2023). Chemical Composition and Comprehensive Antimicrobial Activity of an Ethanolic Extract of Propolis from Tunisia. *Antibiotics*, 12(5), 802.  
<https://doi.org/10.3390/antibiotics12050802>
  8. Razali, K., Nalbone, L., Giarratana, F. (2023). *Aerococcus viridans* and Public Health: Oral Carriage and Antimicrobial Resistance in Stray Dogs and Cats in Algeria. *Microbial Drug Resistance*, 29(12): 576–581.  
<https://doi.org/10.1089/mdr.2022.0165>
  9. Nalbone, L., Sorrentino, G., Giarratana, F., Schioppa-Mariean, A., Ziino, G., Giuffrida, A. (2023). Effects of osmotic stress on *Listeria monocytogenes* ATCC 7644: persistent cells and heat resistance. *Italian Journal of Food Safety*, 12(1), 10880. <https://doi.org/10.4081/ijfs.2023.10880>
  10. Giarratana, F., Nalbone, L., Ziino, G., Donato, G., Marotta, S. M., Lamberta, F., Giuffrida, A. (2022). Temperature fluctuations along food supply chain: A dynamic and stochastic predictive approach to establish the best temperature value in challenge tests for *Listeria monocytogenes*. *Italian Journal of Food Safety*, 11(1), 9981. <https://doi.org/10.4081/ijfs.2022.9981>
  11. Nalbone, L., Vallone, L., Giarratana, F., Virgone, G., Lamberta, F., Marotta, S. M., Donato, G., Giuffrida, Ziino, G. (2022). Microbial Risk Assessment of Industrial Ice Cream Marketed in Italy. *Applied Sciences*, 12(4), 1988.  
<https://doi.org/10.3390/app12041988>

### 2.1.2. Supporto all'attività di ricercatori stranieri

Si sottolinea che diversi dei succitati contributi scientifici nascono dalla collaborazione con giovani ricercatori stranieri che hanno svolto un periodo di stage inerente al loro percorso di formazione post-laurea, presso il Laboratorio di Analisi Alimenti gestito da Riconnexia grazie all'accordo di cui alla Convenzione con l'Università degli Studi di Messina del 21/06/2021 (prot. N. 1343001/2021 del 02/11/2021). In particolare, qui di seguito i dettagli dei ricercatori che hanno effettuato tale stage:

- Dott.ssa (PhD student) Nermine Nefzi del “Laboratoire des Plantes Aromatiques et Médicinales (LPAM)” della Faculté des Sciences de Tunis (Tunisia) nell'ambito dell'attività di ricerca dal titolo «Optimisation de l'extraction des molécules antioxydantes issues de la propolis: activités biologiques et application dans la technologie alimentaire», con attività svolta presso il laboratorio di Riconnexia tra il 15 Settembre ed il 15 Dicembre 2021 e con un secondo periodo tra il 15 Settembre ed il 11 Dicembre 2023.
- Dott. (PhD student) Abdelhakim Boudboud della Facoltà Moulay Ismail, Faculty of Sciences, Meknes – Marocco, nell'ambito del progetto Erasmus+ relativamente alla seguente attività di ricerca: “Valutazione di aspetti igienico sanitari di alimenti disidratati” svolta presso il laboratorio di Riconnexia dal 01/05/2022 al 31/07/2022.
- Dottoressa (PhD student) IBTISSAM LAARAJ dell'Università Moulay Ismail, Faculty of Sciences, Meknes – Marocco relativamente alla seguente linea di ricerca “Antibacterial and antioxidant activity of bidentate ligands and of their complexes of Cu(II), Ni(II), Zn(II), Co(II)”, con attività svolta presso il laboratorio di Riconnexia dal 01/03/2023 al 01/06/2023.

Oltre a ciò, ha dato ospitalità:

- Dal 17/04/2024 al 23/04/2024: nell'ambito del progetto Erasmus+ alle Prof.sse Inna Zhunko e Oksana Zelenina della Odesa State Agrarian University, Odesa, Ucraina, relativamente alla seguente attività di ricerca: Tecniche laboratoristiche per l'isolamento di *Campylobacter* spp. in diversi alimenti; tecniche di colorazione del polline nel miele (indagine melissopalino-logica).

### 2.1.3. Cofinanziamento di borse di dottorato di ricerca

Sempre in riferimento all'attività di ricerca, nel 2022 Riconnexia ha cofinanziato 2 Borse del Dottorato di Ricerca in Scienze Veterinarie (Curriculum in Sanità Pubblica e Sicurezza Alimentare - XXXVIII Ciclo) sostenendone il training in azienda (18 mesi) e la mobilità all'estero (6 mesi). In particolare, una delle due borse riguarda la messa a punto di metodologie ispettive innovative per l'industria alimentare con particolare riferimento alle strategie analitiche e di processo per la prevenzione di alcuni importanti pericoli chimico-tossicologici come le aflatossine e l'istamina. Una seconda borsa riguarda, invece, lo studio dei fenomeni di "persistenza" microbica e del loro impatto sulla qualità e sulla sicurezza alimentare, specie per quanto attiene a *Listeria monocytogenes*.

Ancora, nel 2023 Riconnexia ha sostenuto l'attivazione di una borsa di Dottorato di Ricerca Executive per il XXXIX Ciclo (Dottorato di Ricerca in Scienze Veterinarie, Biotecnologiche e Agrarie - Curriculum in Sanità Pubblica e Sicurezza Alimentare). L'attività di ricerca e formazione prevista per questa Borsa di ricerca riguarda lo studio di metodiche innovative per la determinazione della shelf life in alimenti deperibili di origine animale, con particolare riferimento alla possibilità di mettere a punto un tool potenzialmente brevettabile ed impiegabile per la determinazione della data di scadenza dei prodotti altamente e mediamente deperibili.

#### 2.1.4. Attività di ricerca e sviluppo finanziate da Aziende Agro-alimentari

Nel contesto del perseguimento della propria mission, Riconnexia ha ricevuto commesse per attività di R&D presso alcune aziende agro-alimentari siciliane tra cui Sicily Food srl (azienda del comparto trasformazione di prodotti ittici) con la quale ha collaborato per lo sviluppo di un progetto dal titolo “INNOVAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI PESCE” (progetti imputati al credito d’imposta R&D). Parimenti, con l’azienda Mancuso Vincenzo srl (azienda specializzata nella produzione industriale di gelati e dessert) ha collaborato per lo sviluppo di due progetti dal titolo “Ricerca dell’innovazione nel recupero della tradizione. Sperimentazione di nuovi sapori con ingredienti di qualità rivolti ai consumatori del mercato europeo (denominato RI.SPE.NU.SA.) e “Innovazione prodotti con materie prime legate al territorio in linea con i nuovi trend di mercato” (sempre imputati al credito d’imposta R&D).

#### 2.1.5. Investimenti a supporto dell’attività di ricerca

Riconnexia mette a disposizione per l’attività dei docenti e dei ricercatori del Dipartimento di Scienze Veterinarie, diverse apparecchiature e strumentazioni acquisite nel corso della propria attività. Tra queste, si riportano qui di seguito, le più significative:

- Minividas (Biomerieux);
- Sistema LAMP (Bionthec);
- Rampa con sistema filtraggio + Pompa per il vuoto (Merck);
- Datalogger a 2 sonde (Thermo);
- Vari sistemi di incubazione;
- Sistema UHPLC.

## 2.2. Supporto alla didattica – Tirocinio Studenti e Laureati

In data 01/03/2022, Riconnexia srls ha stipulato specifica convenzione con l'Università degli Studi di Messina (“Convenzione di Tirocinio di formazione ed orientamento”, prot. 23428 del 23/02/2022) dando la possibilità agli studenti dei Corsi di Laurea dell'Ateneo di svolgere il loro tirocinio curriculare presso il laboratorio di analisi alimenti Accreditato secondo la norma ISO 17025 da Accredia. Sulla base di ciò, dal 2022 ad oggi oltre 40 studenti di differenti corsi di laurea hanno svolto tale attività. In particolare:

- N. 33 tirocinanti del CdL in “Scienze, tecnologie e sicurezza delle produzioni animali” – L-38 dell'Università degli Studi di Messina;
- N. 2 tirocinanti del CdL in “Sicurezza e qualità delle produzioni animali” – LM-86 dell'Università degli Studi di Messina;
- N. 2 tirocinanti del CdL in “Scienze Veterinarie” – LM-42 dell'Università degli Studi di Messina;
- N. 1 tirocinante del CdL in “Scienze Biologiche” – L-13 dell'Università degli Studi di Messina;
- N. 1 tirocinante del CdL in “Scienze Gastronomiche” – L-26 dell'Università degli Studi di Messina;
- N. 1 tirocinante del CdL in “Scienze nutraceutiche e alimenti funzionali” – L-29 dell'Università degli Studi di Messina.

Riconnexia ha, inoltre, dato disponibilità agli Specializzandi della Scuola in “Ispezione degli alimenti di origine animale” dell'Università degli Studi di Messina, di svolgere le attività pratiche previste al primo anno di corso. In particolare, qui di seguito viene riportato il dettaglio degli specializzandi che hanno usufruito di tale opportunità.

- N. 1 specializzando della coorte 2022-2025 con attività svolta nell'anno 2023;
- N. 4 specializzandi della coorte 2023-2026 con attività svolta nell'anno 2024.

---

Infine, a maggio 2024 Riconnexia srls ha attivato un percorso di Tirocinio extra curriculare retribuito per una laureata in Scienze biologiche dell'Università di Messina.

### 2.3. Supporto alla didattica – Placement e partecipazione a Organi Istituzionali

Riconnexia, nel contesto della propria attività di spin off, ha anche avuto l'opportunità di effettuare e continua a svolgere, attività di placement per alcuni laureati dell'Università degli Studi di Messina presso aziende del settore alimentare con cui intrattiene rapporti di collaborazione per attività di ricerca e sviluppo. Ciò, ad esempio, ha portato nel 2022, all'assunzione del dott. Giulio La Spada, neo-laureato in “Scienze Gastronomiche” – L-26 - dell'Università degli Studi di Messina come Responsabile del sistemi di gestione della rintracciabilità dell'Azienda “Salumificio Lombardo” (provincia di Messina) o ancora del dott. Marco La Grotteria, neo-laureato in “Scienze, tecnologie e sicurezza delle produzioni animali” – L-38 - dell'Università degli Studi di Messina come Responsabile Qualità dell'Azienda “Delizie di Calabria” di Catanzaro.

Tutte le suddette attività di placement sono anche supportate e correlate alla partecipazione di Riconnexia ai Comitati di Indirizzo di due Corsi di Laurea dell'Università di Messina e, in particolare, a quello del Corso di Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria (LM-42) e a quello del Corso di Laurea Triennale in Scienze, tecnologie e sicurezza delle produzioni animali (L-38). In queste sedi, infatti, rappresentando le esigenze di numerose aziende con le quali Riconnexia collabora, è possibile contribuire a fornire elementi di indirizzo dell'offerta didattica verso quei settori che possono creare maggiori opportunità di lavoro per i giovani laureati.

#### 2.4. Sintesi attività nel triennio

Nel triennio 2021 – 2024, Riconnexia ha svolto attività di R&D (studi di prodotto, valutazioni sulla shelf life e sul miglioramento dei sistemi di produzione) come pure di assistenza analitica e per la gestione dei sistemi di certificazione della qualità e della sicurezza alimentare per circa 250 aziende del sud Italia. Qui di seguito si riportano le realtà più significative.

- |  |  |  |
|--|--|--|
| - Agriservice srl                            | - Conserve Ittiche di Diego Dimora & C. S.A.S            | - Mancuso Vincenzo & C. Srl                    |
| - Alival SpA stabilimento di Reggio Calabria | - Currò trasporti srl                                    | - MANGIMIFICIO S. ANTONIO SRL                  |
| - ALLEVAMENTI EUROPA SRL                     | - Delizie Di Calabria S.R.L.                             | - Mariolo s.r.l.s                              |
| - Antelupi SRL                               | - Deposito Carni Fratelli di Pietro                      | - MEDIMAR SRL                                  |
| - Antichi Sapori dell'Etna S.r.l.            | - DI.COMM. DAL TROPICO S.R.L.                            | - NEW SICIL MACEL                              |
| - AS Carni S.R.L.                            | - Dolciaria Manna S.a.S.(Riconfezionament o IT W545W CE) | - Nisi Carni srl                               |
| - BUSCEMA FRANCESCO EREDI S.N.C.             | - Dolciaria Manna srl                                    | - Ospedale Veterinario Universitario Didattico |
| - C.C.M. S.R.L. UNIPERSONALE                 | - FOODS IMPORT dei F.lli Monti S.p.a.                    | - Pastificio Terramia                          |
| - Caseificio La Piana di Caminiti Francesco  | - Frantoio Cappello                                      | - Pescagel Group Spa                           |
| - Caseificio Mastroieni srls                 | - Giacobello Carni Deposito                              | - Pesce Azzurro SRL                            |
| - Caseificio Miche                           | - Gingerbread S.r.l.                                     | - Pollicino srl                                |
| - Caseificio Mulone Annunziata               | - IMPORT S.R.L.  | - Punto Carni                                  |
| - Caseificio Pagano                          | - Ittica Quarnero Srl                                    | - Punto Sapori                                 |
| - CASEIFICIO RESTIVO FRANCESCA               | - KFC  | - Rosso di mazara s.r.l.                       |
| - Caseificio Rosario di Lo Monaco Mario      | - La bottarga di tonno group                             | - Rosso S.r.l                                  |
| - Caseificio San Pellegrino SNC              | - Labnatura S.r.l.                                       | - Salumificio Lombardo                         |
| - CIEFFE SRL                                 | - L'Acquario s.n.c.                                      | - San Giacomo S.r.l                            |
| - Cilento S.p.A                              | - L'Ancora Srl U.P.                                      | - Science4Life srl                             |
|  | - L'Eoliana  | - Semiconserve Terramia                        |
|  | - LGC Standards. S.r.L.                                  | - Sicily Food S.r .l                           |
|  | - Macello SILCAR S.R.L.                                  | - Società agricola il melograno Srls           |
|  |  | - SOCIETA' SAN GREGORIO                        |
|  |  | - Studio Bioeco s.r.l.                         |
|  |  | - Terramia societa cooperativa                 |
|  |  | - Tirreno Frigo                                |

Nel contesto delle attività analitiche svolte nei laboratori dati in concessione dall'Università di Messina ed in accordo con quanto previsto dalla relativa Convenzione (prot. N. 1343001/2021 del 02/11/2021) Riconnexia ha ottenuto e

mantenuto, nel corso del triennio, l'Accreditamento previsto per il Laboratori di Prova che effettuano analisi sugli alimenti (n. accreditamento 1198L). Al momento, le prove accreditate secondo le procedure di cui alla Norma ISO 17025 sono 21. Tra queste si segnala anche l'accreditamento per la "Realizzazione di Challenge test per *Listeria monocytogenes*", prova per la quale Riconnexia è unico laboratorio del Centro-Sud Italia ad aver ottenuto tale riconoscimento, rappresentando, pertanto, un punto di riferimento per numerose aziende che operano nel settore alimentare e che necessitano di tale certificazione.

### 2.5. Terza missione

Dal 17 al 19 novembre 2023, Riconnexia ha partecipato all'evento "Mangia & Cambia 2023" organizzato da SlowFood Messina, dietro invito del presidente della sezione di Messina Ing. Antonino Mostaccio. Nello specifico, all'interno della manifestazione, sono state svolte le seguenti attività:

- attività divulgativa mediante sondaggio interattivo relativamente alla seguente tematica "La gestione ed il consumo consapevole di alimenti per ridurre lo spreco". A tale attività ha contribuito tutto il personale di Riconnexia oltre che i soci;
- partecipazione al FORUM da parte del Prof. Filippo Giarratana insieme al Presidente SlowFood Messina, sulla tematica "Il mercato racconta – Scaduto o sprecato?".

### 3. Piano triennale di sviluppo 2025 – 2027

Considerata la Convenzione approvata dal Senato Accademico, in data 21/06/2021 (prot. N. 1343001/2021 del 02/11/2021), volta alla prosecuzione dei rapporti di collaborazione scientifica tra l'Università di Messina e Riconnexia e, in particolare, il punto 4.1 in base al quale Riconnexia si impegna a predisporre un “*Piano di sviluppo triennale in merito alle ricadute in termini di potenziamento e valorizzazione delle attività dell'Ateneo (finanziamento o cofinanziamento di borse di studio e/o di dottorato, contatti per nuove opportunità di ricerca, ecc.)*”, nel richiedere il rinnovo della suddetta Convenzione, Riconnexia si impegna a realizzare il Piano triennale di sviluppo 2025 – 2027 come di seguito specificato.

#### 3.1. Cofinanziamento di una borsa di dottorato di ricerca per il XL Ciclo

In data 7 maggio 2024, n. prot. 57074/2024, Riconnexia ha manifestato interesse a cofinanziare una borsa per il Dottorato di Ricerca in Scienze Veterinarie, Biotecnologiche e Agrarie, Curriculum Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare (XL Ciclo). In data 13 giugno 2024, considerato che l'Università degli Studi di Messina e Riconnexia condividono il comune interesse ad attivare in convenzione il Corso di Dottorato Industriale in Scienze Veterinarie, Biotecnologiche e Agrarie è stata trasmessa la bozza di accordo per l'attivazione di tale dottorato che fa parte del relativo Bando (pubblicato con Decreto Rettorale n.1568/2024, prot. n.76047 del 13/06/2024).

In sintesi, il progetto di ricerca e formativo dal titolo “Metodologie innovative di controllo e auditing dei prodotti, processi e servizi nelle industrie alimentari” ha l'obiettivo di creare una figura altamente qualificata nello sviluppo di sistemi innovativi di monitoraggio e analisi dei risultati dei controlli sui prodotti, processi e servizi nelle industrie alimentari con l'intento di individuare strumenti quali-

quantitativi, che possano aumentare le performance dei sistemi di controllo. Ciò, anche grazie allo sviluppo di sistemi innovativi di categorizzazione delle aziende mediante strumenti statistici di correlazione (regressione semplice, multi-parametrica e step-wise), approcci stocastici (Montecarlo simulation) o basati sul “Machine Learning” da dati strutturati (reti neurali, reti Bayesiane, ecc.) propri dell’Intelligenza Artificiale. I risultati derivanti da tali approcci di ranking potranno essere impiegati per la messa a punto di sistemi di auditing basati sul rischio e focalizzati sul c.d. “approccio verticale” integrato da indicatori quantitativi in grado di esprimere con maggiore precisione le “evidenze” derivanti dal controllo applicato.

## 2.2. Finanziamento di una Borsa di studio e ulteriori elementi programmatici

Oltre al cofinanziamento della suddetta borsa di dottorato, Riconnexia si impegna a finanziare, nel corso del triennio in questione, una Borsa di studio su tematiche inerenti alla sicurezza alimentare con particolare riguardo alla presenza, diffusione e gestione degli allergeni negli alimenti come pure di altre sostanze che possano essere con-causa di disturbi immunomediati a seguito del consumo di alcuni alimenti (presenza di Istamina e/o altre amine biogene). A supporto di tale tematica, oltre al finanziamento della borsa di studio, Riconnexia provvederà all’acquisto delle attrezzature e alla messa a punto dei protocolli necessari per la ricerca delle suddette sostanze, mettendo, dunque, a disposizione anche dei Ricercatori dell’Università di Messina questo know-how che potrà essere impiegato a seguito della realizzazione degli opportuni protocolli d’intesa.

Messina, 02/07/2024

Dott. Giorgio Donato  
Amministratore Unico Riconnexia