

**Il convegno.** A Bologna la fiera sulla security agro-alimentare organizzata da Ipack-Ima

# Sentinelle hi-tech a tutela della freschezza

**Andrea Curiat**

■ Egitto, vicinanze di Al-Minya. I piccoli coltivatori locali trasportano al mercato l'ultimo carico del raccolto, qualche quintale di verdura frutto di lavoro e sudore. Meno della metà del cibo raggiungerà il mercato per essere venduto. Il resto sarà irrimediabilmente rovinato dal sole forte e dal calore delle lunghe giornate di viaggio. Uno spreco enorme, che non rappresenta un caso isolato: «In alcune nazioni - spiega Claudia Sorlini, preside della facoltà di agraria dell'Università di Milano - quasi il 50% dei prodotti agricoli va sprecato nel tragitto dall'orto al mercato perché mancano i mezzi per conservarlo». E la parte restante non può essere venduta sui mercati europei perché non rispetta gli standard di sicurezza occidentali. «I governi di questi paesi - aggiunge il docente - sono molto interessati alla possibilità di rispettare i nostri standard per poter accedere a un mercato più ampio. La maggior parte non ha bisogno di finanziamenti ma di know-how: molti miei colleghi viaggiano in prima persona in giro per il mondo per trasmettere le nostre competenze».

Di questo e di altri temi si parlerà nell'ambito del convegno «Tecnologia per la sicurezza alimentare», una due-giorni di workshop, tavole rotonde e forum organizzata a Bologna il 9 e 10 giugno da Ipack-Ima, il più importante organizzatore fieristico italiano nel campo della meccanica strumentale per il packaging e il processo alimentare, con il patrocinio dell'Organizzazione per lo sviluppo industriale (Unido) e del Programma alimentare mondiale (Wfp) delle Nazioni Unite.

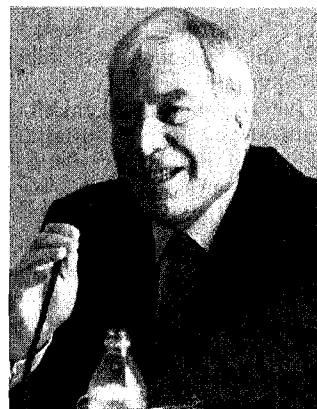
«Dopo il successo dell'edizione 2009, la fiera vuole riproporsi come punto di riferimento a livello internazionale», commenta Guido Corbella, ad di Ipack-Ima. «Migliorare le

tecnologie alimentari ci consente di mangiare meglio, di aumentare i controlli per i prodotti destinati ad allergici e celiaci, ma anche di produrre di più e conservare più a lungo le proprietà positive dei cibi, contribuendo così a risolvere il problema della fame nel mondo».

Il convegno ruoterà attorno alle possibili applicazioni di alcune fra le più innovative soluzioni hi-tech in ambito alimentare. Marco Dalla Rosa, docente di tecnologie alimentari presso l'Università di Bologna, ne anticipa così alcuni esempi concreti: «Tra i progetti più futuribili, ci sono quelli che riguardano l'evoluzione del packaging. Parliamo di confezioni realiz-

zate con polimeri in grado di rilasciare attivamente delle nanoparticelle di conservanti naturali e oli essenziali, o di assorbire sostanze nocive prodotte dall'ossidazione dei cibi». Surgelati e conservanti potrebbero diventare così un ricordo del passato: «Sono stati studiati dei nuovi processi che prevedono una selezione più accurata delle materie prime, una serie di blandi trattamenti ad alta pressione e la migliore sanitarizzazione degli ambienti di lavorazione per preservare più a lungo la qualità e le proprietà nutritive dei prodotti alimentari, senza ricorrere a conservanti artificiali o a drastici trattamenti termici», conclude Dalla Rosa. Altre applicazioni sono individuate da Giovanni Ballarini, Presidente della Stazione sperimentale per le industrie delle conserve alimentari: «Le tecnologie più promettenti riguardano la sterilizzazione dei cibi non più mediante calore, ma attraverso stati di ultrasuoni in grado di mantenere gli alimenti freschi e sicuri al tempo stesso. C'è poi il ricorso a sensori in grado di rilevare la "storia termica" degli alimenti e verificare che siano stati conservati nelle giuste condizioni di refrigerazione».

Numerose le tematiche che verranno affrontate nel convegno, dalle esigenze di allergici e celiaci ai vantaggi della filiera breve e di una corretta comunicazione sulla sicurezza alimentare. «È l'unica occasione in cui si parli di security alimentare a tutto tondo - commenta Claudio Peri, presidente del centro studi per la qualità dell'Accademia dei Georgofili di Firenze - riferendosi non soltanto alle esigenze dei consumatori finali ma anche alla sicurezza per i lavoratori del settore e per l'ambientale, con un risparmio di risorse primarie come energia e acqua anche nell'ambito di coltivazioni intensive».



**Guido Corbella.** Amministratore delegato dell'organizzatore fieristico Ipack-Ima



L'evoluzione tecnologica ci consentirà di mangiare meglio e produrre di più



**Claudia Sorlini.** Preside della Facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Milano



I paesi poveri hanno bisogno di più know-how per accedere ai mercati europei

## IN CIFRE

**50%**

La parte di raccolto sprecato nei paesi in via di sviluppo durante il tragitto dal produttore al mercato, a causa della carenza di sistemi di conservazione.

**Dlgs 155/97**

Attua in Italia le direttive europee 93/43/Cee e 96/3/Ce concernenti l'igiene dei prodotti alimentari. Il concetto di rintracciabilità dei prodotti lungo la filiera è invece fissato dall'articolo 18 del regolamento Ce 178 del 2002.

**6.500**

Le aziende italiane del comparto alimentare in Italia. Insieme alla Gdo, ai media, agli operatori sanitari, ai ricercatori e docenti universitari e agli altri operatori della filiera agro-alimentare, costituiscono la platea ideale del convegno Ipack-Ima.

© RIPRODUZIONE RISERVATA