

Tecnologie del freddo nella produzione e installazione per la qualità dei cibi

Gli aggiornamenti e le conclusioni del XVI Convegno Europeo, tenutosi il 13 ottobre presso il Padiglione Italia di Expo Milano 2015, hanno bissato il successo del Convegno tenutosi prima dell'estate al Politecnico di Milano e al Conference Center di Expo.

Il simposio, incentrato sulle nuove tecnologie della refrigerazione per la lotta alla malnutrizione nelle Nazioni in via di sviluppo e per la conservazione ed esportazione dell'agroalimentare di qualità, è stato un mix di presenze istituzionali internazionali e nazionali tra cui la partecipazione del governo italiano e delle Nazioni Unite e interventi di altissimo livello delle aziende partecipanti. Questa combo è da sempre la chiave del successo dei convegni internazionali che da 40 anni Centro Studi Galileo organizza. In questa occasione con l'indispensabile collaborazione di Regione Piemonte e del progetto Casale Monferrato Capitale del Freddo. La cornice di Padiglione Italia è stata molto particolare. A margine del convegno tutti gli ospiti sono stati invitati al quarto piano dove, durante la cena nel ristorante dei capi di stato che ha recentemente ospitato Putin e Merkel, è stato premiato con una medaglia d'onore dell'IIR, per mano del Direttore Didier Coulomb, il Prof. Alberto Cavallini, moderatore del Convegno insieme al Prof. Marco Masoero, considerato uno dei massimi esperti mondiale del settore.

Le tempistiche ad Expo sono strettissime e il convegno è stato concentrato dalle 18,30 alle 21,30 obbligando i relatori ad interventi brevi ma precisi di circa 10 minuti ciascuno. L'apertura è stata affidata al Vicepresidente AREA (Associazione Europea dei Tecnici del Freddo) Marco Buoni che si è soffermato "sull'importanza della competenza e della formazione nella refrigerazione per la corretta conservazione dei cibi e sull'esperienza europea che garantisce qualità nelle produzioni e tutela ambientale come modello utile alle Nazioni in via di Sviluppo per combattere la malnutrizione tramite la refrigerazione". A seguire il principale intervento istituzionale da parte dell'On. Fabio Lavagno, anche a nome del Viceministro dell'Agricoltura Sen. Andrea Olivero che ha ribadito "il forte legame tra l'agricoltura, produttore di cibo, e la refrigerazione. Dopo aver promosso il distretto del freddo nella mia città, Casale Monferrato, oggi mi occupo di agricoltura nella XIII Commissione della Camera dei Deputati. Ci sono molti punti di contatto tra questi mondi ed è bene che vi siano eventi come questo per puntualizzarli. Senza una refrigerazione di qualità non potremo avere una vera industria dell'agroalimentare".

Dopo il saluto del Governo Italiano, gli interventi dei delegati delle Nazioni Unite Anthony Bennett (FAO) e Riccardo Savigliano (UNIDO). Bennet ha precisato che "La mancanza di una catena del freddo affidabile e sufficiente è una delle principali cause di enormi perdite di prodotti deperibili (fino al 40-50% in alcune catene di approvvigionamento alimentare) nell'Africa sub-sahariana (SSA) e nel Vicino Oriente e Nord Africa (NENA). Queste perdite non solo provocano un deterioramento della sicurezza alimentare in tutte le sue dimensioni, ma anche la perdita di opportunità di mercato, spreco di risorse scarse (acqua, terra ed energia) dedicate alla loro produzione. Nonostante questo, l'attenzione da parte dei governi e delle organizzazioni di sviluppo rimane bassa su questo fondamentale argomento." Savigliano ha trattato di utilizzo di refrigeranti a Basso GWP: "Come conseguenza della fase-out promossa dal protocollo di Montreal, la tendenza generale è ad adottare soluzioni alternative ad alto GWP nel settore HVAC. Anche se questo può rappresentare soluzioni a basso investimento, i proprietari degli impianti e i consumatori dovrebbero essere consapevoli del livello di emissioni di carbonio associati e delle conseguenze ambientali".

Didier Coulomb, Direttore dell'IIR, il prestigioso istituto parigino dal quale dipende l'80% della popolazione mondiale in materia di refrigerazione, ha calibrato l'intervento sui miglioramenti delle condizioni sanitarie che si possono ottenere con la refrigerazione "Migliorare la catena del freddo per prodotti alimentari e sanitari è necessario in tutto il mondo. Nonostante le numerose attrezzature nei paesi sviluppati, le morti e le malattie sono ancora molto importanti e i comportamenti degli utenti devono evolvere. Con le nuove tecnologie sono inoltre possibili enormi risparmi energetici. Nelle Nazioni in via di sviluppo, prive di catena del freddo, questo è il principale motivo di perdita dei raccolti. Il problema della sicurezza alimentare, se non agiamo in fretta, sarà sempre più significativo in futuro. L'IIR ha recentemente lanciato diverse iniziative per affrontare queste sfide."

Gerald Cavalier, Presidente dell'AFF, la più antica associazione mondiale della refrigerazione e CEO di Tecnea ha parlato dell'importanza dell'innovazione nella catena del freddo per gli Alimenti di qualità: "per quasi 150 anni la catena del freddo è stata in evoluzione. Tuttavia ci sono ancora sfide da affrontare: lo sviluppo della catena del freddo in tutto il mondo, la sostenibilità della catena del freddo, il livello appropriato di catena del freddo, mirando sempre a conservare alimenti sicuri e con un alto livello di qualità il più a lungo possibile. Per affrontare queste sfide molte innovazioni sono state recentemente annunciate o sono in corso per un futuro prossimo. Queste innovazioni contribuiranno a migliorare la qualità e la sicurezza delle merci deperibili e nutrire 9 miliardi di persone nel 2050".

Giorgio De Ponti, Innovation Center Designer EPTA-IARP, ha parlato delle "ultime tecnologie sull'efficienza energetica nella refrigerazione commerciale" e Claudio Fossati Direttore Generale Mondial Group de "Le ultime tecnologie nelle energie rinnovabili applicate agli impianti frigoriferi". Gian Piero Camieletto, Thermodynamic Technical Department Pastorfrigor, di "nuove tecnologie nelle prove di laboratorio a garanzia dell'utente finale." A seguire un attualissimo intervento di Daniele Barbierato Responsabile Tecnico Sanden Vendo "L'utilizzo della CO2 negli impianti frigoriferi per la conservazione degli alimenti".

Lorenzo Bulgarelli, Direttore Tecnico Zanotti, ha posto l'accento, vista la presenza in sala di numerose delegazioni straniere di Nazioni africane, su "Le ultime tecnologie per la conservazione del cibo, esempio di collaborazione internazionale" e Ennio Campagna, Low GWP Manager Rivoira ha trattato, come logico per l'azienda rappresentata da "I nuovi gas refrigeranti applicati agli impianti frigoriferi di ultima tecnologia". Unica donna relatrice al convegno Anita Costamagna Marketing Manager Embraco ha parlato delle "nuove tecnologie per la preservazione dei cibi e la riduzione delle emissioni dannose nella refrigerazione commerciale" e Giovanni Rosso, CEO di Cold Car SPA delle "innovazioni tecnologiche del trasporto refrigerato nella catena del freddo".

Ritaglio stampa
Testata: rugiadapoint.it
Data: 15 Ottobre 2015