

XVI CONVEGNO EUROPEO: conclusioni e aggiornamenti

di redazione ZZ | 19 ottobre 2015 in Approfondimenti · 0 Commenti



Gli aggiornamenti e le conclusioni del XVI Convegno Europeo, tenutosi il 13 ottobre presso il Padiglione Italia di EXPO2015, ripreso le

tematiche del convegno di giugno, 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, ed è stato un mix di presenze istituzionali internazionali e nazionali tra cui la partecipazione del governo italiano e delle Nazioni Unite. Anche questo evento, come il convegno di giugno, è stato organizzato dal Centro Studi Galileo 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, il Prof. Alberto Cavallini, è stato premiato con una medaglia d'onore dell'IIR, per mano del Direttore Didier Coulomb.

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"*.

Dopo il saluto del Governo Italiano, gli interventi dei delegati delle Nazioni Unite Anthony Bennett (FAO) e Riccardo Savigliano (UNIDO). Bennett 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"*.

Terminati gli interventi istituzionali spazio alle aziende:

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 Carneletto, Thermodynamic Technical Department Pastorfri, 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 de *"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"*.

Conclusioni affidate all'imprenditore Italo – Burkinabè Madi Sakande, Managing Director di New Cold System che ha presentato una Case History di un'azienda agricola bolognese nella quale ha prodotto impianti di stoccaggio per le verdure. Il sistema utilizzato dall'azienda agricola è totalmente replicabile anche nelle Nazioni in via di sviluppo poiché utilizza energia fotovoltaica per l'alimentazione.

Sakande ha richiamato la *"responsabilità che il mondo del freddo ha nella lotta alla malnutrizione"*, tema sul quale i tecnici del freddo possono e hanno il dovere di fare molto!



Ritaglio stampa
Testata: zerosottozero.it
Data: 19 Ottobre 2015