

CIBUS TEK

ROMA – focus/ aise – “Nei suoi 80 anni di storia, Cibus Tec ha contribuito, e contribuisce tuttora, sia allo sviluppo del territorio, che alla crescita dell’economia, locale e nazionale, in un comparto in cui l’Italia è leader e punto di riferimento per la determinazione degli standard qualitativi e di sviluppo della tecnologia applicata al processo alimentare. Di edizione in edizione questo evento si è sempre allineato con le esigenze di innovazione dell’industria sapendo individuare le tematiche più “calde” in termini di processing, packaging e distribuzione. Anche quest’anno siamo qui a confrontarci sulle nuove sfide mondiali e sulle grandi opportunità che il mondo offre”. Con le parole di Gian Domenico Auricchio, Presidente di Fiere di Parma, si è aperta lo scorso 22 ottobre, l’edizione 2019 di Cibus Tec, alle Fiere di Parma, in scena fino allo scorso 25 ottobre. Nonostante l’assenza fisica, non è mancato il messaggio del Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali, Teresa Bellanova: “nel presentare Cibus Tec nel giugno scorso è stato sottolineato come questa 52° edizione nasca nel segno dell’internazionalizzazione, rivendicando il ruolo guida del nostro Paese nelle tecnologie alimentari. Nei momenti più tremendi della crisi di questi anni, l’Italia ha continuato a fare l’Italia anche su mercati lontani. Un segno distintivo della forza e lungimiranza di chi non si arrende e continua a investire in ricerca, innovazione, tecnologie, ricerca di nuovi mercati e buona globalizzazione. Quella della competizione leale e ad armi pari che sceglie di misurarsi sul terreno della qualità e dell’eccellenza, della ricerca, delle soluzioni e dei servizi che mette a disposizione. Per questo ritengo fortemente lungimiranti e strategici i focus a sostegno dell’export delle aziende italiane in Africa e in India, dove gli sprechi lungo la catena alimentare sfiorano il 40%. Con una espressione felice - continua il Ministro - avete parlato di innovazioni che strizzano l’occhio al futuro. Un futuro dove dobbiamo fronteggiare la crisi climatica in atto e dove tecnologia ed ecologia devono andare di pari passo. Per produzioni sempre più sostenibili, anche grazie all’agricoltura di precisione, e per offrire al consumatore prodotti nutrienti caratterizzati da elevati standard di sicurezza. Sono le nostre parole d’ordine e alcuni dei punti prioritari del mio programma di governo”. L’opening session, curata dal World Food Research and Innovation Forum, è stata invece l’occasione per Paolo De Castro, coordinatore S&D della commissione Agricoltura del Parlamento europeo, per affrontare un tema di grande attualità: "Con l’avvio della nuova legislatura, e in attesa che sia completato il mosaico della Commissione, ribadiamo il nostro, e mio personale impegno, a dare un colpo di acceleratore alle norme destinate a regolamentare meglio l’uso di nuove tecnologie nel settore agro-alimentare. Un fronte sul quale ci siamo già confrontati anche con il neo-commissario designato all’Agricoltura, Janusz Wojciechowski, dal quale ci aspettiamo un importante contributo in questa direzione nel quadro della riforma della Politica agricola comune". De Castro, eurodeputato Pd, ha concentrato l’attenzione del suo intervento sulla Politica Agroalimentare Comune: "Una Pac che rispetto alla proposta della Commissione uscente dovrà riportare le responsabilità decisionali in mano all’Europa, scongiurando rischi di rinazionalizzazione delle politiche di settore che non gioverebbero a nessuno. Nel solco della New Green Deal indicata dalla presidente del nuovo esecutivo, Ursula von der Leyen, trarremo nuovo slancio per valorizzare produzioni e tecnologie a sostegno delle eccellenze agroalimentari, europee e italiane in particolare, che sono una punta di diamante delle nostre esportazioni. Per questo dovremo però semplificare le procedure, rendendo più rapidi i processi autorizzativi in virtù dei cambiamenti tecnologici che investono queste produzioni. Sulle nuove tecnologie di miglioramento genetico, ad esempio, molti nostri ricercatori e scienziati all’avanguardia aspettano solo un via libera dall’Unione europea per poter portare un deciso contributo alla diffusione di un’agricoltura più sostenibile. Il forte legame già esistente del Parlamento Ue con i territori, come quello della Food Valley e di Parma che ospita Cibus Tec, non potrà che rafforzarsi". I numeri dell’edizione 2019 già testimoniano il valore che questa fiera ha raggiunto nel settore. Li introduce Thomas Rosolia, presidente KPE: “un’edizione eccezionale. Abbiamo fatto sistema per fare crescere Cibus Tec. Grazie a un lavoro di squadra abbiamo raggiunto numeri importanti: una crescita del 30% degli espositori e del 25% dell’area espositiva, oltre 3.000 operatori internazionali provenienti da 70 paesi diversi, 1.300 aziende (+ 30% rispetto la precedente edizione) e 400 brand provenienti da 25 nazioni. Dati significativi - continua Rosolia - perché fanno capire quanto, oggi, sia internazionale Cibus Tec. Tra i Paesi più rappresentati, l’Italia, ovviamente, seguita da Germania, Paesi Bassi Danimarca, Svizzera, Francia, Cina Stati Uniti e Turchia. Ci aspettiamo circa 40.000 visitatori di cui il 25% esteri provenienti da più di 100 Paesi. Il tutto inserito in un sistema Italia che, nell’ambito delle tecnologie alimentari, oggi può vantare una leadership indiscussa rappresentando il 32% della produzione dell’UE28. Il mio ringraziamento - conclude - va anche a ICE per aver organizzato “India educational&business program”. Un percorso integrato per sviluppare azioni di business in India, partecipando a un programma bilaterale di incontri b2b, con Parma come punto di riferimento”. Ed è quindi Roberto Luongo, Direttore Generale dell’Agenzia ICE, a spiegare le peculiarità della loro attività inserita nel contesto economico attuale: “La parola chiave è e resta globalizzazione. Il 32% della ricchezza del Paese deriva dall’export. La chiusura dei mercati, i dazi doganali: sono situazioni pericolosissime. Il tema della globalizzazione è strategico all’interno della fiera alimentare perché, guardando i dati, l’Italia è il secondo Paese esportatore al mondo dopo la Germania nel settore. La ricchezza del nostro Paese sta nella capacità di guardare avanti, andando a cogliere gli aspetti

fondamentali della filiera. Noi dobbiamo fare ancora di più. Grazie a ICE sono presenti a Cibus Tec 150 operatori provenienti da 40 Paesi diversi. Intorno alle tipicità del nostro Paese dobbiamo essere in grado di entrare nel mercato internazionale con un grado di innovazione sempre maggiore". Innovazione fa rima con formazione. L'una non potrebbe essere divisa dall'altra. Fondamentale diventa quindi l'attività dell'università. Il prorettore dell'Università degli Studi di Parma, Fabrizio Storti non ha, infatti, alcun dubbio: "il nostro ateneo fa del food un obiettivo di ricerca e di formazione fondamentale. Ci piace considerare Cibus Tec 2019 come un punto di partenza di quello che sarà un importante approfondimento sulle principali sfide della filiera agroalimentare come il "World Food Research & Innovation Forum" del 2020". Un occhio al futuro, dando all'Emilia Romagna un ruolo centrale. Patrizio Bianchi, Assessore alle politiche europee allo sviluppo, scuola, formazione professionale, università, ricerca e lavoro, Regione Emilia-Romagna spiega così l'attività attuale nella regione: "Oggi, in Italia, il vecchio triangolo industriale "Milano-Torino-Genova" è stato sostituito dal nuovo triangolo industriale con "Milano-Venezia- Bologna". In questo contesto l'Emilia Romagna ha reso più denso il territorio grazie alla rete dei tecnopoli e delle scuole di alta formazione. Inoltre ha esaltato il ruolo delle grandi infrastrutture di ricerca". E ancora: "Siamo nella capitale della food valley emiliano romagnola: a Parma, a Cibus Tec, è stato unito il meglio dell'agroalimentare, dell'enogastronomia e del cibo mondiale con il meglio dell'innovazione tecnologica e digitale, fondamentale per competere in futuro con i territori più avanzati d'Europa e del mondo. Quattro giorni straordinari che segnano anche la grande capacità di questo territorio di sapersi proporre al mondo come terra di innovazione". È con queste parole che Stefano Bonaccini, presidente della regione Emilia Romagna, ha commentato, a margine della sua visita in fiera, Cibus Tec, l'appuntamento internazionale di Koeln Parma Exhibitions - JV Koelnmesse GmbH e Fiere di Parma SpA - dedicato alle tecnologie Food & Beverage e conclusosi lo scorso 25 ottobre. Nella seconda giornata di fiera, il presidente della regione ha concluso il suo tour con un coffee break curioso: offerto da un robot, anzi no, un co-robot, uno degli esempi di robot collaborativi presenti in fiera. "Si tratta di una nuova generazione di robot – spiega Andrea Bellini, amministratore dell'azienda Comega con sede a Cesena – in grado di sentire il peso e quindi in grado di fare un lavoro di precisione come porgere una tazzina di caffè". È già al lavoro nelle ditte di cioccolato per movimentare e confezionare praline. Non solo automazione e robotica - come pure quella di Homberger, un braccio mobile che solleva e sposta pesi evitando all'uomo i lavori più usuranti - ma anche sicurezza alimentare, focus centrale della seconda giornata di Cibus Tec. A partire dalla normativa sui MOCA, termine per intendere tutti gli oggetti e i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (che in quanto tali sono regolamentati da normative specifiche). Il focus è stato spiegato dal tecnologo alimentare, Serena Pironi. Il tema: le alternative all'uso della plastica come contenitore di alimenti e bevande: "Oggi - commenta Pironi - è richiesto materiale 100% riciclabile o materiale compostabile. Siamo in una fase di completa evoluzione. Sul mercato ora ci sono biopolimeri da fonti naturali, polimeri derivati da sintesi o biopolimeri che derivano da microorganismi anche ogm. Ma la strada è ancora lunga". Il tema della plastica e del suo riciclo è tornato nell'incontro organizzato dall'International Fruit and Vegetable Juice Association (IFU) dal titolo "The Future Of Juice" dove David Berryman, CEO di David Berryman Ltd, ha lanciato un monito: "Nel Regno Unito vengono vendute 15.000 bottiglie di plastica al minuto. I rifiuti dell'Europa e degli Stati Uniti vengono portati in Cina, la più grande discarica del mondo. La scienza ha causato questi problemi, la scienza deve essere in grado di risolverli". Ed è proprio in questa direzione che sta lavorando l'industria del succo con una serie di offerte di packaging alternative. Non è tutto. Altro trend dell'industria emerso in occasione del convegno riguarda l'affermarsi di nuove tendenze che sfruttano sinergie con prodotti a base di frutta secca e latte vegetale, oggi non più ad uso esclusivo di persone con intolleranze alimentari. Un mercato - un tempo considerato di nicchia – oggi in grande fermento e in grande crescita anche grazie all'ingresso sul mercato delle grandi multinazionali (come Coca Cola). Un comparto strategico, questo, per il quale l'Università di Parma e IFU si stanno già muovendo con un corso di formazione estivo che partirà nel 2020 (29 giugno - 2 luglio) destinato ai neolaureati. La giornata si è quindi conclusa con l'evento "DIU design for intended use for food packaging showcases". In un periodo storico in cui sta cambiando il modo di portare il cibo sulle nostre tavole, anche il packaging si deve adeguare. Materiali, design e logistica inclusa e con un occhio rigorosamente al green. E infine... Cibus Tec, l'appuntamento fieristico internazionale di KPE Koeln Parma Exhibitions - JV Koelnmesse GmbH e Fiere di Parma SpA dedicato alle tecnologie Food & Beverage - ha affrontato anche nel terzo giorno di fiera, tematiche di stretta attualità, partendo da un focus sul mondo del pomodoro, il Tomato Day. L'evento si è aperto con Mike Montana Presidente di WPTC Exchange of Information Commission, che ha snocciolato i primi numeri: "la produzione mondiale di pomodoro nel 2019 è pari a oltre 37 milioni di tonnellate e il trend di consumo vede una crescita dello 0,5% annuo. Una crescita attenuata ma pur sempre di crescita si parla". A questi dati si affiancano quelli di Anicav secondo i quali a correre è invece l'export in Usa e in Asia, arrivato ormai a sfiorare il +5%. Un risultato importante che si sposa con il progetto di promozione del pomodoro da industria italiano finanziato dalla Commissione Europea: "possiamo usufruire di un finanziamento pari a 6 milioni di euro per il triennio 2019/21 per promuovere il pomodoro da industria in Usa e Asia", spiega a margine Giovanni De Angelis, direttore generale di Anicav. In tal senso, è stato definito un ambizioso programma di comunicazione: campagne con concept creativi, piattaforme ad hoc per caricamento contenuti, organizzazione di eventi, show cooking, collaborazioni con programmi televisivi nazionali (in Cina) e

settimane dedicate al pomodoro in ristoranti ad hoc (in Usa). Il tutto mantenendo sempre alta l'attenzione sulle esigenze dei clienti: "vogliono una presa di responsabilità da parte di tutti gli operatori del sistema e cibo sano", spiega Gwen Young, Presidente di Tomato Foundation che continua: "una porzione di pomodoro può avere lo stesso effetto di un farmaco: stiamo raccogliendo una serie di campioni test e sembra che i dati supportino questa tesi. Presenteremo i risultati dei nostri studi all'EFSA". Dal pomodoro alla sua buccia, come spiega il giovane Stefano Chiesa, Direttore Generale di TomaPaint che ha ideato una bioresina ottenuta dalle bucce del pomodoro. Questa costituisce il principale componente di una biovernice da utilizzare per il rivestimento di contenitori metallici per alimenti e va a sostituire la vernice tradizionale derivata dal petrolio. "Ho un impianto di produzione di bioagas a Canneto sull'Oglio (MN) - racconta Chiesa - e l'idea mi è venuta notando che, durante la digestione anaerobica, che è il processo attraverso il quale i batteri trasformano in metano le sostanze organiche, le bucce di pomodoro restavano inalterate. Merito della cutina, alla base appunto del nostro prodotto". La bioresina di TomaPaint contribuisce alla riduzione dell'emissione di CO2: "Per ogni lattina prodotta con la vernice di TomaPaint - spiega Chiesa - si evitano 730 mg di CO2, senza considerare che l'utilizzo della resina naturale riduce il rischio di contaminazione degli alimenti". "La nostra bioresina - conclude Angela Monanari, direttore scientifico - costa di più rispetto a quelle derivate dal petrolio, ma l'incidenza sulla scatola che acquisterà il consumatore finale è decisamente sostenibile, ca. a 5 millesimi di euro. Abbiamo già avuto manifestazioni di interesse da parte di Australia, California e Cina. Anche la grande distribuzione è interessata". Un'altra start up, un'altra storia. Quella di Hotbox, una sorta di scatola delle meraviglie per le consegne a domicilio, calda e capace di mettere sulla tavola di casa un piatto preparato nella cucina dei ristoranti come se il cliente fosse nel locale. La tecnologia, brevettata, unisce due sistemi: HotAir per controllare la temperatura del cibo e SteamFree per monitorarne il vapore, conservando la giusta consistenza del pasto. Caldo e fragrante per oltre 40 minuti di trasporto. Nel mondo ogni anno, più di un miliardo di tonnellate di cibo è sprecato a causa delle contaminazioni. Ed è proprio la lotta alle contaminazioni il focus del convegno promosso da Sicural sulla Listeria nella terza giornata di Cibus Tec. Una delle battaglie più attuali è quella che si combatte contro la Listeria monocytogenes, causa della listeriosi, una malattia che colpisce sia l'uomo che gli animali. Il 99% dei casi di listeriosi nell'uomo sono di origine alimentare. "Una questione di grande attualità per le aziende, soprattutto quelle che esportano negli Stati Uniti dove la tolleranza è pari a zero", ha commentato Silver Giorgini, vicepresidente di Sicural, laboratorio per la sicurezza alimentare. Per superare il problema si stanno progettando macchine a disegno igienico certificato: strumentazioni di nuova frontiera. Proposte innovative, illustrate nel corso del convegno, che, pur a fronte di un costo più elevato, assicurano una qualità del risultato decisamente superiore. (focus\aise)