



ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

GIORNATA DI STUDIO

**IL TECNOLOGO ALIMENTARE
NELLE STRATEGIE
"FARM TO FORK" E "BIODIVERSITY"**

Martedì 29 novembre 2022

Raccolta dei Riassunti

PRESENTAZIONE

La giornata di studio, concepita insieme all'Ordine dei Tecnologi alimentari, mira ad evidenziare la reputazione sociale dei Tecnologi Alimentari, professionisti al centro dell'industria alimentare, che ancora oggi, a distanza di 20 anni dall'insediamento dell'ordine professionale, sono poco conosciuti al di fuori del loro ambito e degli addetti ai lavori. Le relazioni evidenzieranno, al contrario, il ruolo fondamentale della figura nella trasformazione dei prodotti alimentari, nella loro gestione e sicurezza e nel mantenimento delle caratteristiche organolettiche fino a fine shelf-life. Verrà evidenziato il ruolo strategico nella gestione degli scarti e dei sottoprodotti dell'industria alimentare, temi al centro dell'attività lavorativa dei tecnologi alimentari che, da sempre si occupano, dell'ottimizzazione dei processi produttivi, non solo in termini di resa ma soprattutto nell'ottica di sostenibilità energetica e di impatto della produzione in termini di economia circolare. Produttori e consumatori trovano in questa figura professionale garanzia di corretta gestione degli impianti, dei processi, delle norme vigenti e volontarie da un lato, e garanzia di sicurezza e salubrità degli alimenti dall'altro.

PROGRAMMA

Ore 10.00 – SALUTI ISTITUZIONALI

Massimo Vincenzini, Presidente Accademia dei Georgofili

Maurizio Aspesi, Presidente OTAN

Sabrina Diamanti, Presidente CONAF

Ernestina Casiraghi, Presidente SISTAL

Ore 10.15 – RELAZIONI

Produzione di alimenti e ingredienti sostenibili

Valentina Vasta, Tecnologo alimentare

Processi di trasformazione alimentare sostenibile

Stefano Zardetto, Responsabile Industria Alimentare

Strategie "Farm to Fork" e "Biodiversity"

Emanuele Marconi, Accademia dei Georgofili

Contrasto allo spreco alimentare tra comportamenti individuali e tecnologia

Luca Falasconi, Università degli Studi di Bologna e Accademia dei Georgofili

Scarto, sottoprodotto e riduzione delle perdite di lavorazione

Francesco Fenga, Tecnologo alimentare

Ore 12.30 – TAVOLA ROTONDA – Consumo Sostenibile e impatto delle produzioni

Moderata: Antonio Iacona, Giornalista enogastronomico

Ore 13.20 – CONCLUSIONI

Lorenzo Aspesi, Presidente Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari

Paolo Fantozzi, Presidente Comitato Consultivo su Tecnologie Alimentari dell'Accademia dei Georgofili

PRODUZIONE DI ALIMENTI E INGREDIENTI SOSTENIBILI

Valentina Vasta – *Tecnologo Alimentare*

Un alimento è sostenibile quando la sua produzione e il suo consumo non impattano negativamente sull'ambiente, sulle collettività e sul contesto organizzativo, sia nel presente, sia nel futuro.

All'interno di una industria di produzione, le tecnologie alimentari possono essere finemente governate per aumentare l'efficienza, ridurre gli sprechi ed i consumi dei processi di produzione, favorire l'impiego di energie rinnovabili e sostenere l'economia circolare. Anche le così dette "attività ancillari", che sono essenziali per la produzione e commercializzazione di un alimento, possono essere svolte all'insegna della sostenibilità. Facciamo riferimento, per esempio, ai processi di sanificazione, pest control, manutenzione, qualifica dei fornitori, formazione del personale, comunicazione e marketing. Le ricadute della rivisitazione in chiave sostenibile di tutti i processi all'interno dell'industria alimentare sono misurabili ed impattano sull'ambiente, sulla società e sull'organizzazione aziendale, in armonia con la strategia. Oggi più che mai si rende necessario un approccio olistico alle filiere di produzione e che richiede un insieme di competenze di natura tecnica, organizzativa e gestionale.

Le conoscenze di tecniche e tecnologiche unite ad un consapevole senso etico possono spingere le industrie alimentari e le organizzazioni governative e sovranazionali ad agire all'insegna della produzione di alimenti ed ingredienti sostenibili.

PROCESSI DI TRASFORMAZIONE ALIMENTARE SOSTENIBILE

Stefano Zardetto, Responsabile Industria Alimentare

La FAO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) ha previsto che la popolazione mondiale salirà fino a superare i 9 miliardi nel 2050 e che sarà quindi necessario produrre il 70% di cibo in più. L'industria alimentare, in questo contesto, deve ripensare i prodotti e i processi in modo che utilizzino meno e meglio le risorse (energia, acqua, materia prima) e abbiano una bassa impronta ecologica.

Partendo quindi dalla definizione di processo alimentare sostenibile, si discute su come la figura del tecnologo alimentare, con la sua visione a trecentosessanta gradi, possa supportare le aziende in questa strategia per integrare le esigenze dello sviluppo e dell'ambiente. Sono illustrate tre principali linee strategiche d'intervento con alcuni esempi pratici: utilizzo efficiente degli input di base (in primis acqua ed energia) attraverso l'efficientamento e l'ottimizzazione dei processi, ottimizzazione del packaging e corretta gestione degli imballaggi post-uso ed infine approvvigionamento sostenibile e utilizzo di formulazioni innovative a ridotto impatto ambientale.

I casi studio affrontati mettono in evidenza come la multidisciplinarietà della figura del tecnologo alimentare risulti fondamentale e strategica per sviluppare e supportare processi di trasformazione alimentare sostenibili.

STRATEGIE "FARM TO FORK" E "BIODIVERSITY"

Emanuele Marconi – Accademia dei Georgofili

Le strategie europee sviluppate nell'ambito del Green deal quali "Farm to Fork" e "Biodiversity" sono state concepite precedentemente all'uscita dall'emergenza Covid e allo scoppio della guerra in Ucraina; risultano, pertanto, già obsolete in numerosi aspetti tanto da richiedere una significativa revisione.

Difficoltà di approvvigionamento delle materie prime, innalzamento dei costi dell'energia e delle materie prime, superfici agricole/suoli insufficienti ad assicurare la disponibilità di cibo, abitudini e consumi alimentari modificati e normativa su produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti non sempre rispondente alle nuove sfide/esigenze richiedono un rigoroso approccio basato sulla ricerca scientifica e sull'innovazione tecnologica con contestuale ridimensionamento di fake news e approcci mossi da emozionalità e sensazionalismo.

Purtroppo, le operazioni unitarie e i processi delle tecnologie alimentari sono "scarsamente conosciuti/riconosciuti" a livello delle strategie e politiche comunitarie ed in molti casi codificati con accezione negativa (alimenti processati/ultra-processati). La preventivata armonizzazione della etichettatura nutrizionale fronte pacco affrontata in assenza di conoscenze e competenze circa le scienze e tecnologie alimentari produrrà una riduzione della biodiversità degli alimenti (omologazione degli alimenti/dieta conseguita con algoritmi messi a punto da pochi esperti/gruppi di interesse). Anche la riformulazione degli alimenti da parte delle aziende sarà indirizzata non per valorizzare alimenti/ricette/ingredienti tradizionali di qualità (cd alimenti tradizionali evoluti) ma per conseguire opportunistici target cromatici/alfabetici. Sarà importante ripristinare la centralità di scienza, conoscenza, innovazione e competenze nelle strategie di indirizzo della politica agroalimentare comunitaria.

CONTRASTO ALLO SPRECO ALIMENTARE TRA COMPORTAMENTI INDIVIDUALI E TECNOLOGIA

Luca Falasconi – Università degli Studi di Bologna e Accademia dei Georgofili

Le stime dell'Organizzazione Mondiale per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) sono eloquenti, circa 1/3 del cibo prodotto per l'alimentazione è perso o sprecato lungo l'intera filiera agro-alimentare e costituisce, quindi, una delle questioni più importanti in tema di impatto economico, ambientale e sociale. La rilevanza e la complessità del problema ha fatto sì che la lotta alle perdite e allo spreco siano diventate una componente essenziale della strategia Farm to Fork, lanciata dalla Commissione Europea, una delle strategie portanti del Green Deal Europeo, il programma per la sostenibilità dell'economia della UE, che punta a rendere l'Unione Europea lo standard globale anche in ambito di sostenibilità alimentare.

Per raggiungere tale obiettivo anche attraverso la lotta alle perdite e allo spreco alimentare è necessario muoversi in due direzioni, la Food Innovation capace di allungare la shelf life del cibo, ma anche di valorizzare scarti e sottoprodotti alimentari trasformandoli in nuove materie prime, ma anche attraverso un intenso lavoro sulla cultura alimentare del consumatore educandolo al valore del cibo.

SCARTO, SOTTOPRODOTTO E RIDUZIONE DELLE PERDITE DI LAVORAZIONE

Francesco Fenga – Tecnologo alimentare

Il tema che mi è stato assegnato è ormai diventato molto attuale e affrontato da diversi punti di vista. Considerata la mia principale attività, che è quella dello sviluppo prodotti, proverò a dare un'ottica forse un po' meno esplorata. In questo breve intervento fornirò qualche riflessione circa la riduzione degli sprechi dal punto di vista dello sviluppo prodotti.

Pertanto ecco alcune domande che si dovranno porre ancora di più nel futuro gli sviluppatori di nuovi prodotti:

- Le materie prime previste hanno una variabilità gestibile sotto il profilo dell'impatto sul processo e sul prodotto finito?
- Le materie prime saranno valutate anche sulla base della effettiva reperibilità?
- Nel mettere a punto il processo si ha la consapevolezza di dove e come si potrebbero generare degli scarti?
- Il controllo di processo verrà effettivamente predisposto con cura pensando anche alla lotta agli sprechi?
- In che modo le eventuali certificazioni saranno uno strumento utile per ridurre gli sprechi?
- Come verranno gestiti eventuali sfridi fisiologici e/o ricorrenti?
- Si farà quindi attenzione al riciclo di scarti che poi generano altri scarti?
- Come verranno gestite le eventuali seconde scelte, evitando problemi al brand e problemi di sicurezza?

The theme that was assigned to me has now become very topical and addressed from different points of view. Considering my main activity, which is product development, I will try to give a slightly less explored perspective. In this short talk I will provide some reflections on the reduction of waste from the point of view of product development.

So here are some questions that new product developers will have to ask even more in the future:

- Do the raw materials provided have a manageable variability in terms of the impact on the process and on the finished product?
- Raw materials will also be evaluated on the basis of actual availability?
- In developing the process, is there an awareness of where and how waste could be generated?
- Will the process control actually be carefully prepared, also thinking about the fight against waste?
- How will any certifications be a useful tool to reduce waste?
- How will any physiological and / or recurring scraps be managed?
- Will we therefore pay attention to the recycling of waste which then generates other waste?
- How will any second choices be managed, avoiding brand problems and security problems?

