

**Agroalimentare.** Giro d'affari di 3 miliardi per il settore al servizio della food-safety

# Le macchine del futuro per il cibo made in Italy

**Puntatori laser e ultrasuoni conquistano i mercati esteri**

**Ilaria Vesentini**  
BOLOGNA

C'è la spazzola che "striglia" il grano ripulendolo da tossine e inquinanti senza intaccare le sostanze nutritive. L'ultrasuono che sigilla le buste a freddo, evitando di surriscaldare gli alimenti e risparmiando il 40% di pellicola ed energia. La macchina che impacchetta salse in totale asetticità igienizzando a raggi gamma. La selezionatrice ottica che utilizza le tecnologie militari dei puntatori laser per individuare nei chicchi impurità e malattie interne.

Sono alcuni esempi di macchinari evoluti per la filiera alimentare. Sicurezza del cibo e rispetto dell'ambiente sono i temi al centro della due giorni internazionale dedicata a "Tecnologie per la sicurezza alimentare", che si è tenuta alla fiera di Bologna, organizzata da Ipack-Ima con il

patrocinio di due agenzie delle Nazioni Unite, Wfo e Unido. La tecnologia alimentare italiana - oltre 3,1 miliardi il giro d'affari, per il 62% legato all'export, secondo dati Anima-Assofoodtec - è all'avanguardia sul fronte della sicurezza alimentare. «Sono macchinari sofisticatissimi per consumatori altrettanto sofisticati ed esigenti sul fronte della food safety - spiega Claudio Peri, docente all'Università di Milano e presidente del centro studi per la qualità dell'Accademia dei Georgofili di Firenze - cioè della disponibilità di cibi sani. L'altro grosso nodo da affrontare è la food security, ossia la sicurezza di avere cibo da mangiare: oltre un miliardo di persone soffre di carenze alimentari».

L'aretina Miele, piccola Spa familiare (30 addetti, 7 milioni di turnover) di Foiano della Chiana, leader nelle confezionatrici verticali, sta raddoppiando di anno in anno gli investimenti in R&S e ha lanciato a fine 2009 l'Olimpia 6000 US. Una macchina a ultrasuoni in grado di saldare ermeticamente a freddo le buste, con uno scarto di film e spreco di materiale minimi: «È l'ideale per confezionare polveri e liquidi perché l'ultrasuono non scalda e sposta il materiale che si

frappone alla saldatura. Costa il doppio - spiega Giuseppe Miele, figlio del fondatore e responsabile commerciale - rispetto alle tradizionali confezionatrici, ma riduce gli scarti alimentari dal 5% al 3 per mille, è del 30% più veloce e ha un risparmio energetico del 40%».

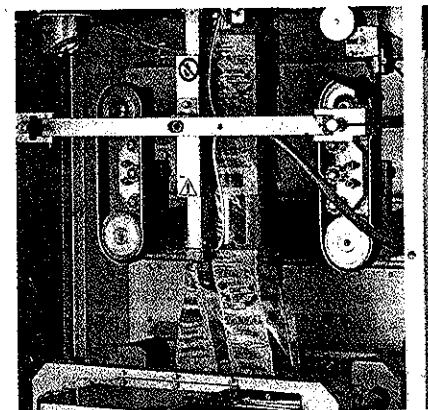
La crisi non ha scalfito i volumi di Miele così come quelli di un marchio storico del packaging di Daverio (Va) che vanta siti produttivi dalla Cina agli Usa e clienti come Kraft e Lavazza. «Abbiamo debuttato quest'anno con Gnovasteril - precisa Osvaldo Bosetti, responsabile R&D Food care team della casa fondata 160 anni fa, 1.600 dipendenti e 300 milioni di fatturato - una macchina in grado di imbustare salse, frutta, latticini, a freddo lungo una linea asettica, senza utilizzo di vapore acqueo, eliminando sia la sterilizzazione in autoclave sia i tempi di raffreddamento, quindi dimezzando i costi energetici e con un impatto ambientale minimo». Il prototipo è operativo per i test dei clienti, da luglio entrerà in funzione nell'industria conserviera.

A Bologna la svizzera Buhler, leader mondiale per qualità e tecnologia sia nella filiera molitoria

che in quella del cacao (oltre il 60% dei mulini e dei produttori di cioccolato del globo utilizza suoi macchinari), ha presentato diverse soluzioni che hanno come presupposto l'assoluta igienicità dei processi. Forte di una spesa in R&S che ogni anno impegna tra il 4 e il 7% del fatturato (1,25 miliardi di euro del consolidato 2009). Si spazia dal De Peeler, una sorta di spazzola che pulisce il grano e abbatte di oltre il 30% la carica batterica, a Sortex, una selezionatrice ottica in grado di rilevare malattie e imperfezioni del chicco grazie a teleottiche usate in campo militare, fino a Polymatik, una pressa che rivoluziona la tecnologia per l'estrusione della pasta, riuscendo a fare in 20 secondi e in una camera sottovuoto asettica ciò che le normali impastatrici fanno in 20 minuti, in balia dei batteri.

«Il nostro obiettivo - dice l'ad di Ipack-Ima, Guido Corbella - è stimolare l'attenzione della tecnologia italiana, e non solo, sulla sicurezza alimentare in tema sia come igiene che come certezza di cibo, in un percorso di tracciabilità che parte dall'agricoltura e arriva alla tavola. In vista di due cruciali appuntamenti milanesi, la fiera Ipack-Ima del 2012 e l'Expo 2015».

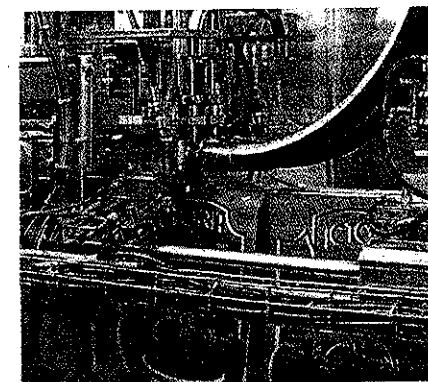
## Innovazioni ecosostenibili



### Miele

*Olimpia 6000 US*

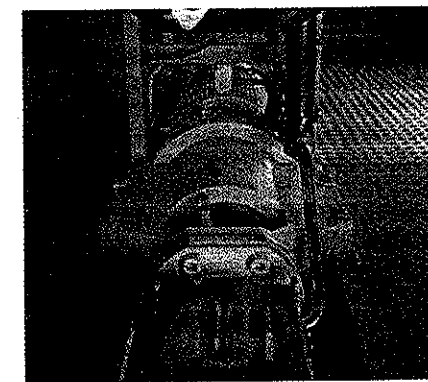
Quella di Miele è una macchina a ultrasuoni in grado di saldare ermeticamente a freddo le buste, con uno scarto di film ridotto al minimo, con un risparmio di energia nell'ordine del 40% rispetto alle lavorazioni tradizionali.



### Daverio

*Gnovasteril*

È una macchina in grado di imbustare salse, frutta, latticini, a freddo lungo una linea completamente asettica, senza utilizzo di vapore acqueo, eliminando la sterilizzazione in autoclave e tempi di raffreddamento.



### Buhler

*Polymatik*

Una pressa che rivoluziona la tecnologia per l'estrusione della pasta, riuscendo a fare in 20 secondi e in una camera sottovuoto asettica ciò che le normali impastatrici fanno in 20 minuti, in balia dei batteri.