

WORKSHOP
“PIATTAFORMA TECNOLOGICA ALIMENTARE”
Milano, 4 ottobre 2006

Relazione introduttiva del dott. Alessandro Ambrosoli – Presidente AIIPA

Accettando l'incarico di presentare l'incontro odierno, Vi confesso di aver avuto un momento di perplessita' per la complessita' di un argomento a prima vista molto variegato e ricco di riflessioni.

Il titolo pero' mi ha subito convinto ed appassionato, l'argomento e' affascinante, “Food for life” ovvero “cibo per la vita”, il grande problema che discutiamo sempre in ogni incontro associativo, in Federalimentare, nelle nostre aziende, piccole, medie o grandi che siano.

Diciamo “Alimentazione e Salute”.

Tutto questo mi aiuta a presentare la “Piattaforma Tecnologica Italiana” che segue quella europea promossa da Federalimentare e CIAA nell'estate del 2005.

Ci sarebbe da entusiasinarsi troppo. Per il sottoscritto, cresciuto con una impostazione tecnico-scientifica, occorrerebbe un tempo di presentazione ben piu' ampio e forse Vi annoierei.

Sarò quindi conciso in questi pochi minuti con alcune riflessioni che dovranno essere discusse e rendere piu' coinvolgente la nostra odierna partecipazione.

Come dicevo, la piattaforma tecnologica europea “Food for life” nasce un anno fa e nasce con uno scopo fondamentale: creare una piattaforma-base con sette pilastri fondamentali, mete da raggiungere entro il 2010/2015/2020, punti inderogabili per la grande sfida a livello globale che dovra' portare l'industria alimentare europea al massimo grado di sviluppo.

Cosa importantissima, il fatto che ogni Paese membro dovra' promuovere la propria piattaforma tecnologica, e qui il nostro Paese avra' molto da dire e insegnare grazie alla sua unica e secolare cultura alimentare.

Punto 1 : ALIMENTI E SALUTE

E' il cappello principale dal quale derivano le successive argomentazioni. questo punto lo troveremo inserito con maggior evidenza anche in altri punti del programma.

Il nostro corpo e' una macchina cosi' complessa che ha bisogno di un carburante speciale per ogni sua carburazione: il cibo, l'alimento.

Entra in gioco quindi l'alimentazione che deve essere un mix perfetto di sostanze per le varie funzioni che dovranno svolgere nel processo metabolico.

Una sana e calibrata alimentazione e' gran parte del nostro "star bene".

Per raggiungere questa meta, considerata il pilastro base, dobbiamo considerare gli altri sei pilastri del programma.

Occorre fare una prima considerazione che e' valida per ogni pilastro della piattaforma.

Abbiamo due concetti fondamentali: ricerca e innovazione. Li troveremo piu' o meno in ogni argomento del discutere.

La ricerca e' fondamentale per arrivare ad una sana e moderna alimentazione.

Viene subito la domanda : chi la svolge?

Chiaramente non puo' essere il mondo frammentato delle PMI ed anche le grandi aziende possono svolgerla sino ad un certo punto. ritengo invece che le istituzioni dovranno esserne loro stesse promotrici e garanti, tramite le Regioni, i vari Istituti di ricerca, le Universita', le Stazioni sperimentali (in sostanza e' il principale oggetto della loro finalita') , per arrivare alle singole Associazioni di categoria che saranno portatrici, presso le sedi competenti, delle richieste e delle problematiche delle imprese associate.

L'innovazione ne e' la conseguenza e tutte le imprese di qualsiasi dimensione concorrono a svilupparla e applicarla.

L'innovazione tecnologica nasce dalla necessita' di poter applicare in modo industriale il risultato della ricerca scientifica.

Punto 2 : QUALITA' E PREPARAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Qualita' :

un concetto che e' la via maestra per tutta l'industria alimentare; la qualita' e' la prima cosa e tutti dovrebbero sempre curarla al massimo perche' e' un dovere sacrosanto.

La cura di tutti gli ingredienti sotto il profilo della naturalita', organolettico, fisico chimico, batteriologico e quant'altro, significa curare la qualita'.

La preparazione dei prodotti alimentari e' un problema piu' complesso in quanto deve garantire che tutti i vari passaggi della stessa siano coerenti con il principio fondamentale che e' quello di non alterare gli ingredienti stessi che la compongono (esempio acrilamide). Per questo punto la ricerca tecnologica e' essenziale.

Punto 3 : PRODOTTI ALIMENTARI E CONSUMATORE

Viviamo ormai in un mondo di grande comunicazione e ogni giorno di piu' si sta instaurando una specie direi di "contatto alimentare" tra il mondo della produzione ed il consumatore.

Il consumatore vuole essere piu' informato come e' giusto che sia e le aziende devono dare

tutte le informazioni in modo facilmente comprensibile, il piu' trasparente possibile ,ma soprattutto semplice a capirsi.

Proprio di questi tempi, si sta discutendo a livello europeo di come dovranno essere strutturate le indicazioni nutrizionali per ogni singolo alimento.

Devo dirvi che molte volte vedo delle proposte che creerebbero solo confusione.

Auspicio che questo problema possa essere risolto anche e soprattutto con l'apporto delle aziende produttrici le quali alle volte hanno un maggior senso pragmatico.

Vi dico solo che da una ricerca fatta (EUFIC) emerge che la gran parte dei consumatori considera basilare la dicitura delle calorie in primo luogo e poi a distanza il contenuto in grassi. Le proposte in atto invece non fanno che complicare l'applicazione dell'etichetta nutrizionale, inserendo anche delle posizioni speciali (BOP FOP)che non hanno alcun senso pratico.

Punto 4 : SICUREZZA ALIMENTARE

Punto fondamentale e centrale per tutta l'industria alimentare, in questi ultimi anni molto si e' detto e fatto su questa materia.dal sistema hccp, al Regolamento 178 sulla sicurezza alimentare,alla legge sulla rintracciabilita', all' introduzione dell'allerta comunitario in caso di crisi, alla costituzione dell'agenzia europea (EFSA) e delle singole agenzie nazionali che dovrebbero esserne l'interfaccia, in ogni Paese membro.

Ancora si dovranno perfezionare i meccanismi per una maggior coesione delle iniziative intraprese nel creare l'Agenzia nazionale.

Punto 5 : SOSTENIBILITA' DELLA PRODUZIONE

Ogni produzione,in ogni campo, dovrebbe essere sostenibile.

Ancora di piu' nel campo alimentare. il rispetto dell'ambiente, quel fattore umano cosi' importante che e' la responsabilita' sociale (lavoro minorile ecc) d'impresa e la visione della difesa del prodotto, diventano un obbligo dal quale non si puo' prescindere.

Punto 6 : GESTIONE DELLA CATENA ALIMENTARE

Su questo punto, anche la tecnologia e la ricerca hanno una parte importante.

Con la tracciabilita' del circuito alimentare si vuole avere una fotografia del percorso compiuto da un alimento nelle sue trasformazioni durante i passaggi della filiera, come si e' detto ' dal campo alla tavola '.

Mi pongo una domanda:come avviene questo percorso?

Sono state curate, dal punto di vista microbiologico, organolettico,della freschezza,della conservazione, tutti i passaggi per avere la certezza del prodotto?

Nel mondo moderno, i trasporti diventano sempre piu' rapidi, però occorre controllare sempre

di piu' perche' l'interscambio dei prodotti alimentari ha raggiunto dimensioni che non si potevano immaginare.

Esempio : la catena del freddo ? Bisogna mantenerla sempre controllata essendo un passaggio essenziale.

Punto 7 : COMUNICAZIONE FORMAZIONE E TRASFERIMENTO TECNOLOGICO

La ricerca nel campo alimentare ha il fine di raggiungere le mete che devono essere poi applicate alla produzione.

Quindi occorre comunicare i risultati raggiunti in modo che ogni impresa ne possa beneficiare.

La ricerca porta innovazione e tutto questo deve essere trasferito al mondo della produzione con la conseguente formazione di chi dovra' produrre grazie alle nuove tecnologie.

Vorrei terminare pensando a tutti questi sette punti-pilastri in versione italiana.

Il nostro food,il made in italy alimentare di cui parliamo spesso e' qualcosa che tutto il mondo ci invidia.

La nostra cultura alimentare e' un patrimonio di eccellenza che va difeso.

Ritorno ai fondamentali: la ricerca e l'innovazione tecnologica.

Seguendo questa traccia applicata alla nostra produzione alimentare potremo solo diventare ancora piu' competitivi sui mercati esteri e dimostrare quali mete siano in grado di raggiungere i nostri prodotti alimentari.