Se ne è parlato al convegno organizzato dal CIRI Agroalimentare

Packaging: l'innovazione non manca, però chi la paga?

Dal mondo della ricerca non mancano novità sul fronte del packaging e sono in corso ulteriori studi: ma chi paga poi l'innovazione? Il produttore, il trasformatore, la Gdo e/o il consumatore?

Il professor Francesco Capozzi promotore del convegno

Se ne è parlato poco prima di Natale al Campus degli alimenti di Cesena (Università di Bologna), durante il convegno organizzato dal CIRI Agroalimentare, Tecnopolo Forlì-Cesena, Cluster-ER Agrifood, alla presenza anche del Magnifico Rettore dell'Università di Bologna Giovanni Molari, in una delle sue prime 'uscite' ufficiali dopo l'elezione. Una piccola annotazione sul rettore: è nato a Bologna nel 1973 ed è del settore, in quanto professore ordinario in Meccanica Agraria presso l'Università di Bologna dal 2016, professore associato dal 2010 al 2016 e ricercatore dal 2000 al 2010.

Il Magnifico Rettore Giovanni Molari, professore di Meccanica Agraria

Introdotto dal docente Francesco Capozzi e moderato dal giornalista di FreshPlaza Cristiano Riciputi, il workshop tecnico ha coinvolto ricercatori e aziende. Massimiliano Ceccarini di Sipo ha concluso il convegno chiedendo: "Ma chi paga l'innovazione? Perché oggi ho scoperto cose nuove e nuove soluzioni sul fronte packaging, che tuttavia hanno un costo, ma chi lo paga? A noi, la GDO chiede sempre maggiori sconti, chiede sostenibilità, confezioni biodegradabili, ma al prezzo di quelle di 20 anni fa".

Incisivo anche l'intervento di Claudio Dall'Agata, direttore di Bestack: "Ogni mattina gli imprenditori della filiera ortofrutticola scendono nell'arena e cercano di sopravvivere. Qui parlo a una platea che comprende molti ricercatori universitari ed è a loro mi rivolgo: collaboriamo sempre di più. Cercate di fare cose che funzionino nel mondo reale, nel nostro settore, e non solo in laboratorio. A noi tocca farvi capire cosa ci serve, e in tempi rapidi, a voi trovare soluzioni ai nostri problemi".

Nicola Panzani dell'azienda IMA spa è stato categorico: "Non si può pensare di abbandonare la plastica da un giorno all'altro; però è possibile virare verso materiali sempre più riciclabili. Fra l'altro, molti non ci pensano ma, riducendo il packaging, si sprecherebbe più cibo perché la funzione principale dell'imballaggio è proprio la protezione".

Nanotecnologie, bioplastiche, nuovi polimeri: Nadia Lotti, ricercatrice del CIRI, ha illustrato le prospettive sempre più concrete del comparto packaging, prospettive che passano da una forte innovazione. "Non si può fare a meno della plastica - ha sottolineato - ma va ripensata con soluzioni più ecosostenibili".

Nadia Lotti

E' stata poi la volta della ricercatrice Francesca Patrignani, la quale ha descritto come l'uso di un film attivo monostrato con lisozima risulti avere proprietà attive, riducendo la presenza di microorganismi (Covid compreso) e allungando la shelf life.

Francesca Patrignani

"Il packaging è la soluzione, non un problema - ha detto la ricercatrice Santina Romani - e ogni azienda deve scegliere la propria barriera protettiva in funzione delle proprie esigenze e del tempo di decadimento dell'alimento con cui è a contatto".

Santina Romani

Erano presenti anche l'assessore regionale Emilia Romagna, Paola Salomoni, Dario Maio presidente Serinar, il sindaco di Cesena Enzo Lattuca e Sofia Miceli di ART ER.

In sala presenti anche Roberto Graziani della Graziani Packaging, Rocco De Lucia e Barbara Burioli di Siropack

Data di pubblicazione: lun 10 gen 2022
© *FreshPlaza.it* / *Contact*

invia questo articolo via email stampa

Ricevi gratuitamente la newsletter giornaliera nella tua email | Clicca qui

Altre notizie relative a questo settore:

2022-01-10	Eco-rivestimento a base di cellulosa per frutta e verdura
2022-01-10	Packaging: l'innovazione non manca, però chi la paga?
2021-12-24	Tutte le informazioni sul panorama del pomodoro europeo su un dashboard aggiornato
2021-12-24	Eden, la nuova pera club che si adatta ai vari ambienti italiani
2021-12-24	Varietà di patate ad alta efficienza
2021-12-23	I consumatori si fidano delle etichette di qualità ecologica e della tecnologia ad alta pressione
2021-12-23	Piante di pomodoro resistenti per la coltivazione in campo aperto
2021-12-22	E' tempo di proteggere gli impianti frutticoli dalle gelate
2021-12-21	Ingegneri sviluppano una mano robotica ispirata alla capacità prensile dei gechi
2021-12-21	Filato di lino, la nuova frontiera del packaging sostenibile
2021-12-17	Ultimato di recente un nuovo impianto di fragole fuori suolo a due e tre file
2021-12-17	Le patatine fritte si rompono meno e sono più lunghe grazie al campo elettrico pulsato (PEF)
2021-12-16	Azienda agricola inglese elimina il rischio oidio grazie al robot Thorvald UV-C a luce ultravioletta
2021-12-15	Risparmiare 200 metri cubi di acqua all'ettaro è possibile
2021-12-15	Riempire e chiudere le vaschette non è mai stato così semplice
2021-12-14	Quebec: test innovativi sul campo per la raccolta robotizzata
2021-12-14	Enea, come diversificare il reddito agricolo usando scarti agricoli e cellule vegetali
2021-12-13	Depicciolare meccanicamente le fragole avviate alla trasformazione
2021-12-13	Uno sticker prolunga la shelf life della frutta fino a 14 giorni
2021-12-10	Noce: risparmiare tempo, acqua e principi chimici è possibile

<< Indietro | FreshPlaza.it

Avvisi

- Clicca qui per iscriverti e ricevere quotidianamente la newsletter

Ricerca di personale

- Tecnico commerciale per la regione LAZIO
- Dipendente agronomo, tecnico commerciale in Sicilia
- Figure TECNICO-COMMERCIALI prov. Latina e Sardegna
- Tecnico commerciale - Nord Italia
- Operaio Agricolo Stagionale in Sicilia
- Responsabile team leader in Svizzera
- Operai agricoli in Svizzera
- Tecnico commerciale
- Tecnico agronomo in Puglia
- Tecnico di prova in Sicilia

continua

Top 5 -ieri

- I 30 articoli più letti su FreshPlaza Italia nel 2021
- Quotazioni lusinghiere per le prime fragole Rossetta in commercio
- Progetto collettore tra multinazionali, aziende vivaistiche e produttori
- Come rivoluzionare l'intero settore ortofrutticolo
- Fornitura di lattuga Iceberg italiana per nove mesi l'anno

Top 5 -ultimo mese

- Una delle aziende agricole più tecnologiche e digitalizzate d'Italia
- Acquisto o affitto dei terreni agricoli destinati al fotovoltaico: la strategia del ministro Cingolani
- Nella nuova sede della biofabbrica una produzione da 1,5 miliardi di insetti l'anno
- Agro-fotovoltaico in Italia: ecco le linee guida
- Il finocchio non può sempre essere la cenerentola delle verdure

© FreshPlaza.it 2022