Fiere Il presidente di Federvini: «Essenziale saper utilizzare le risorse»

Castelli: «Il futuro del vino? Sostenibilità e tecnologie»

Oggi ultimo giorno di Cibus Tec alle Fiere di Parma. E la notevole partecipazione di pubblico registrata ieri conferma il crescente interesse per le potenzialità offerte dalle nuove tecnologie all'industria alimentare. Anche il mondo del vino ha discusso delle sfide del comparto, alle prese con una complessa congiuntura economica. Federvini ha indicato la strada: investire nella sostenibilità. È stato il filo conduttore del convegno «Vino e sostenibilità: politiche e innovazione tecnologiche per la transizione sostenibile nel settore vitivinicolo», organizzato da Federvini e Cibus Tec nel padiglione 2.

Gabriele Castelli, direttore di Federvini, ha aperto l'incontro richiamando l'importanza del dialogo tra istituzioni, imprese vitivinicole e fornitori. «Il pacchetto vino apre nuove opportunità per accompagnare le imprese negli investimenti che migliorano la sostenibilità dei processi. Per gli interventi in cantina legati alle prestazioni ambientali, il sostegno può arrivare fino all'80 per cento. Per accedere a queste risorse è fondamentale scegliere e adottare soluzioni tecnologiche avanzate. Oggi il comparto beneficia di fondi dedicati: circa un miliardo di euro a livello europeo, circa 320 milioni per l'Italia e 26 per l'Emilia Romagna. L'Italia è il primo paese europeo per capacità produttiva. La sfida per il futuro è mantenere stabile la spesa europea destinata al vino, dimostrando di saper utilizzare bene le risorse», ha evidenziato Castelli. Piero Amorese, direttore dell'ufficio Piue VII del ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ha richiamato le difficoltà del comparto, l'evoluzione dei consumi e la preferenza dei giovani per altre bevande. Ha inoltre ricordato la necessità di contrastare l'abuso senza demonizzare il consumo di vino. Il pacchetto vino prevede sostegni per specifici interventi di miglioramento della sostenibilità dei sistemi produttivi e di mitigazione o adattamento ai cambiamenti climatici.



Incontro Da sinistra: Nicola Benatti, Piero Amorese, Gabriele Castelli e Massimo Pivetta.

Nicola Benatti, responsabile del settore organizzazioni di mercato e sinergie di filiera della direzione generale Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia Romagna, ha illustrato le misure per vigneti e cantine. In campo, gli interventi comprendono attrezzature di precisione per ridurre o calibrare meglio l'impiego dei prodotti, sensori e centraline meteo a supporto delle decisioni agronomiche. In cantina, l'attenzione è rivolta a impianti per contenere i consumi di energia e acqua, recuperare calore e gestire meglio le risorse. Benatti ha ricordato che, all'acquisto delle tecnologie, va affiancato un supporto tecnico e informatico, per consentire alle imprese di utilizzarle efficacemente. La transizione ecologica può diventare anche una leva economica: risparmiare acqua ed energia e ridurre gli altri consumi permette di contenere i costi aziendali.

Infine, Massimo Pivetta, sales director wine di Omnia Technologies, ha indicato nella tecnologia e nel monitoraggio dei consumi strumenti per conseguire vantaggi concreti.

Nicola De Ieso

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Convegno Il ruolo di Ateneo e imprese

Nuovo regolamento sugli imballaggi Martelli: «Fondamentale la formazione dei giovani»



Packaging e futuro Il rettore Paolo Martelli ha aperto il convegno organizzato dal Cipack (Centro interdipartimentale per il packaging) dell'Università di Parma.

Come adattare le macchine di confezionamento ai nuovi materiali richiesti dal regolamento europeo sugli imballaggi senza compromettere efficienza e sicurezza. L'argomento è stato ieri al centro del convegno organizzato dal Cipack (Centro interdipartimentale per il packaging) dell'Università di Parma, nell'ambito di Cibus Tec. Nel saluto di apertura, il rettore Paolo Martelli ha sottolineato il valore della collaborazione tra Università e imprese. «Ogni innovazione acquista valore quando riesce a tradursi in un miglioramento concreto, misurabile e accessibile», ha detto. Per riprogettare l'imballaggio occorre valutare l'intero sistema: materiale, prodotto, macchina, risorse impiegate e fine vita. «Nessun soggetto può affrontare da solo una trasformazione tanto articolata»: la ricerca condivisa può partire anche da un problema sulla linea produttiva.

Martelli ha descritto l'Università come un luogo di scambio: trasferire alle imprese i risultati della ricerca e, allo stesso tempo, ascoltarne i bisogni. Il rettore ha richiamato anche il ruolo della formazione: servono giovani capaci di collegare conoscenze, lavorare in gruppo e affrontare questioni senza risposta.

Dopo l'introduzione di Antonella Cavazza e Giuseppe Vignali del Cipack, il programma ha previsto tre interventi: Micol Bertoni (Assografici) sulle sfide europee della normativa, Maurizio Bertocco (Ucima) sull'adattamento dei macchinari ai materiali sostenibili e Francesca Mostardini (Care) su rischi e sicurezza. La tavola rotonda ha riunito le filiere: Simonetta Lanati (Itp), plastiche tradizionali; Federica Riccio (Taghleef Industries), plastiche compostabili; Cesare Vannini (Ccm) e Alberto Palaveri (Sacchital), carta e cellulosa; Leo Ingrosso (Imprima), etichette e stampa; Anna Paola Cavanna (Laminati Cavanna), strutture multistrato; Paolo Glerean (Aliplast), riciclo.

N.D.I.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Talent Academy Istituto Melloni: premiata la 5ª RIM

Ieri a Cibus Tec la Talent Academy di Cisita Parma ha ospitato la terza premiazione di Food Future Challenge, un contest che ha coinvolto circa 200 studenti di sette scuole secondarie di secondo grado. Per la categoria Beverage, la giuria ha premiato il progetto «JellyDrop» della 5ª RIM dell'Ite Macedonio Melloni. Gli studenti hanno ricevuto in omaggio uno zaino e un assegno di 700 euro per attività didattiche. A consegnare i premi, oltre alla referente per l'Orientamento di Cisita Parma Carlotta Petrolini, erano presenti i membri della giuria Guido Marossa, responsabile R&D e Ingegneria di Vendita di ADue, Andrea Petrolini, Sales Engineer di Omnia Technologies e Valentina Ruberto, responsabile dell'Ufficio Studi e Formazione dell'Upi. Completano la giuria referenti di Cibus Tec, di Cisita Parma e delle aziende ACR, Fbr Elpo, Frigomeccanica, Imeta, Ing. Rossi, Navatta Group, Open, Raytec Vision.

Gruppo Imprese Artigiane Soddisfatti i cinque espositori

«Visitatori e mercati, un successo»

È positivo il bilancio di Cibus Tec per il Gruppo Imprese Artigiane (Gia), che ha partecipato con uno stand collettivo con cinque aziende. «La manifestazione ha avuto un successo considerevole in termini di visitatori ed espositori, confermando la qualità del brand Cibus Tec all'interno di Fiere di Parma», sottolinea Giuseppe Quarantelli, capo della Consulta Meccanica del Gia.

Per le imprese, la fiera ha rappresentato un'occasione per presentare prodotti e tecnologie, incontrare clienti e fornitori e sviluppare nuovi contatti, anche internazionali. Stefania Caggiati (Caggiati Inox) evidenzia «la possibilità di consolidare i rapporti con i clienti già acquisiti e di attirare l'interesse di operatori esteri, anche provenienti da Paesi lontani come Cile, Colombia California». Giuseppe Cosmi (Torneria Meccanica Cosmi) aggiunge: «La partecipazione alle manifestazioni negli anni ha contribuito all'evoluzione dell'azienda, favorendo l'acquisizione di clienti importanti e lo sviluppo di competenze e specializzazioni».

Alla sua prima esperienza a Cibus Tec, Silvi Automazioni Industriali ha riscontrato un'affluenza superiore alle aspettative. Giuseppe Silvi mette in evidenza come alla manifestazione ci fossero «pochissimi stand cinesi, questo a rimarcare come in questo settore il Made in Italy mantiene ancora il suo primato e non c'è così tanta concorrenza come in altri comparti». Debutto anche per LinePack: Enrico Serventi rimarca la visibilità ottenuta e la presenza di numerosi visitatori soprattutto stranieri, richiamando al tempo stesso l'importanza dell'innovazione. Giuseppe Petronella (LPV Caldaie) conferma il valore di un appuntamento ormai consolidato, capace di attrarre potenziali clienti che arrivano in fiera con obiettivi precisi e interessi mirati e non solo per mera curiosità.

Antonella Del Gesso

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Un menù per tutte le età: l'idea di Sage

Un menù uguale per persone dai primi anni di vita agli ultranovantenni: è la sfida della Sage Food Dinner, appuntamento collaterale di Cibus Tec 2026. Organizzata dal team di ricerca Sage Food con Cibus Tec e Nvc Packaging Centre, la cena si è tenuta al ristorante La Greppia di Parma. Il format prevedeva 13 ospiti, ciascuno rappresentativo di una diversa fascia d'età, chiamati a valutare lo stesso menu di tre portate. L'obiettivo è capire se un pasto comune possa essere sicuro, accessibile e gradito nelle diverse fasi della vita e quali adattamenti eventualmente servano.

Tra gli aspetti considerati dal progetto figurano consistenza, adeguatezza nutrizionale, allergie, facilità di consumo, idratazione e digeribilità. Le valutazioni dei partecipanti e le osservazioni dei ricercatori confluiranno in un rapporto, che sarà pubblicato fra due mesi.

N.D.I.

© RIPRODUZIONE RISERVATA