

CIBUSTEC/Arriva il robot barista addetto ai caffè. Una bioraffineria per pomodoro e crusca

# Una fabbrica in sei metri quadri

## Il primo impianto di confezionamento alimentare compatto

da Parma

MARIANGELA LATELLA

**R**obot baristi, realtà aumentata, stabilimenti in versione compatta, economia circolare, food delivery di ultima generazione e anche il lancio della prima rete di imprese intorno ad un progetto di blockchain. Sono queste le principali novità presentate a Cibustec, il tradeshow dedicato alle tecnologie del settore agroalimentare, che ha aperto i battenti ieri a Fiere di Parma e proseguirà fino a venerdì.

Si chiama KUKA LBR IWA (che sta per *Intelligent industrial work assistant*), il nuovo robot barista sviluppato da Comega Innovation Technology. È un braccio meccanico 'collaborativo' di circa 30 chili che fa il caffè. «Dopo il test del primo bar robotico a Torino, con macchine che preparavano cocktail», spiega Michele Russo dell'ufficio tecnico dell'azienda, «oggi presentiamo Kuka, il robot barista, che fa i caffè ed è in grado di interagire anche con il pubblico; sia con ordini tramite tablet, che attraverso sensori, che gli permettono di avvertire qualsiasi contatto ed arrestarsi».

PRESENTA UN PROGETTO DI REALTÀ AUMENTATA applicata al food & beverage la società Engineering ingegneria informatica. L'azienda ha sviluppato degli *smart glasses*, che permettono una gestione in remoto di qualsiasi operazione in campo o lungo le linee di processo con la possibilità per gli specialisti di guidare gli operatori in azione, da remoto per risolvere qualsiasi tipo di problema. «Gli occhiali sono dotati di una fotocamera», spiega Umberto Lambiase, account manager del gruppo, «e trasmettono immagini in tempo reale ed informazioni al tecnico davanti al computer o connesso a uno smart phone. Da quest'anno le informazioni raccolte possono essere integrate ad un sistema di IoT di modo da agevolare il processo decisionale in remoto».

NELLA FOOD TECH START UP ZONE, dedicata alle aziende hi-tech, TomaPaint, start-up nata lo scorso marzo al termine di una serie di progetti di ricerca europei (per complessivi 15 milioni di euro), coordinati dalla Stazione sperimentale per le industrie e le conserve alimentari di Parma, ha presentato una bioresina ricavata dagli scarti della lavorazione del pomodoro da industria (la buccia) con cui produrre una vernice sostenibile per rivestire le latte delle conserve in sostituzione di quella chimica attualmente usata. «A livello globale l'industria del pomodoro», spiega Angela Montanari, direttore scientifico di Toma Paint, «pro-



Il robot barista addetto al caffè

duce un milione di tonnellate di bucce su 38 milioni di tonnellate di pomodoro trasformato. Stiamo parlando di un giro d'affari mondiale potenziale di almeno 2 miliardi di euro e di circa 10 milioni in Italia».

UNA VERA E PROPRIA RIVOLUZIONE NEL PACKAGING l'ha presentata Cft, azienda specializzata nel settore dell'impiantistica, che ha lanciato il primo impianto di confezionamento in versione compact: 6,6 mt per 4 con tre linee di confezionamento lineari, in grado di sfornare fino a 300 merendine al minuto, 280 insalate in busta oppure anche 60 cluster al minuto. «La macchina», spie-

ga Emanuele Troni, product manager dell'azienda, «integra nuovi sistemi di automazione di ultima generazione, ossia tre robot antropomorfi, a degli assi di movimentazione lineari senza contatto. Può lavorare su 8 formati di imballaggio diversi». Il prezzo? «Circa 700 mila euro, ammortizzabili in tre anni».

ENTRO L'ANNO, SI COSTITUIRÀ LA PRIMA RETE DI IMPRESE INTORNO ALLA BLOCKCHAIN. Lo rivela Michele Zema, sales manager di Csqa che coordina l'iniziativa Blockchain plaza. La rete sarà composta dall'ente certificatore; Euronet che ha sviluppato la piattaforma; Infocert; Amazon Web Ser-

vice; GS1; a2a smart city; Becker llc; Antares Vision e il Poligrafico e zecca dello Stato, che appone i contrasegni sul prodotto certificato blockchain, come già ha fatto dopo il primo test sul cioccolato di modica che da ottobre ha ottenuto l'Igp.

HOT BOX, INFINE È UNA START-UP che lancia un forno professionale, da quest'anno anche elettrico con batteria autonoma, destinato al food delivery caldo, ad esempio per le pizze, in grado di consegnare fino a 12 pizze calde con un solo giro mantenendo caldo il forno per 45 minuti.

© Riproduzione riservata

## Il pomodoro italiano dà l'esempio

Lunga vita alle passate italiane. Il trend di crescita dell'export made in Italy in Usa e in Asia (sfiorato il +5%), contro la sostanziale stasi dei consumi domestici, +1,8% in Ue, fa del progetto di promozione del pomodoro da industria italiano, portato avanti da Anicav su quei mercati, e finanziato dalla Commissione europea, una best practice della valorizzazione, che sta per essere condivisa dai principali paesi produttori europei. Ce lo annuncia Giovanni De Angelis, direttore generale di Anicav, anticipando in esclusiva per ItaliaOggi il cuore nevralgico del Tomato Day, in programma il 24 ottobre al Cibustec di Parma. «Per promuovere il pomodoro da industria italiano in Usa e Asia», spiega De Angelis, «abbiamo ottenuto un finanziamento di 6 milioni di euro per il triennio 2019-2021. Questo ci ha permesso di accresce-



Giovanni De Angelis

re la nostra presenza con attività in corso non solo in Nord America ma anche in Corea, Giappone e in tre capitali cinesi quali Shanghai, Pechino e Guangzhou. Ora, vorremmo passare alla fase successiva e lavorare al rilancio dei consumi mondiali. In questo senso, stiamo mettendo a sistema la nostra esperienza per costruire un nuovo progetto europeo insieme ai grandi produttori europei quali Spagna, Grecia, Portogallo e Spagna». Inedita anche la convergenza, quest'anno, dei principali player globali del settore su questa iniziativa. Tra questi l'associazione mondiale dei trasformatori, quella europea e la Tomato Foundation a cui è affidata la creazione di una sorta di filo di Arianna del nuovo percorso promozionale che sarà incentrato sulle molte e benefiche proprietà nutrizionali di questo prodotto.

Mariangela Latella

© Riproduzione riservata

## Chi mangia inquina, se mangia male di più

Mangiando si inquina. Le abitudini alimentari della dieta onnivora globale, ossia basata prevalentemente su un grande consumo di carne, grassi, zuccheri, sodio e altri alimenti calorici, sono troppo impattanti per l'ambiente e da qui al 2050, se non si inverte la rotta, arriveranno a produrre 2 giga tonnellate di CO<sub>2</sub> ogni anno (+146% rispetto a oggi). Lo rivela



Gianni Galaverna

uno studio dal titolo «Opportunità delle tecnologie agroalimentari nelle sfide della sostenibilità», presentato da Gianni Galaverna, ordinario di Scienze degli alimenti e del farmaco all'Università di Parma, nel corso del convegno inaugurale di Cibustec. «Da qui al 2050», ha spiegato Galaverna, «ci saranno quasi 10 miliardi di persone da sfamare in tutto il pianeta con una crescita della domanda di cibo del 66%. Sono numeri insostenibili se si considera che l'industria agroalimentare assorbe il 70% delle risorse idriche, il 30% dell'energia e contribuisce all'emissione del 25% dei gas serra». Secondo lo studio, a causa della nostra dieta carnivora, si immettono fino a 5 grammi di CO<sub>2</sub> per Kcal in atmosfera, mentre per il pesce sono 4,5. Meglio per latticini, uova e ortofrutta che rimangono sotto la soglia di un grammo per Kcal mentre i meno impattanti per l'inquinamento atmosferico rimangono i cereali. Va un po' meglio con l'intramontabile dieta mediterranea anche se, a livelli produttivi invariati, arriverà a immet-

tere, da qui al 2050, circa 0,7 Gigatonnellate l'anno di gas serra. Non c'è niente da fare: la dieta meno impattante di tutte per l'ambiente rimane quella vegetariana che, sempre secondo le proiezioni, può determinare addirittura una riduzione dei gas serra di 0,5 gigatonnellate l'anno. «Le abitudini alimentari», continua Galaverna, «hanno anche un impatto sulla nostra salute e le diete più ecofriendly sono anche quelle più salutari perché determinano una riduzione del rischio di varie patologie come quelle cardiovascolari. Su questo punto non esiste però una convergenza mondiale sulle linee guida da applicare. Ogni paese ha le sue ma gli approcci spesso sono diversificati e lontani da quanto raccomandato dall'Oms». Tra le soluzioni emerse nel corso del convegno per virare sul

green, c'è l'agroecologia che garantisce una migliore considerazione degli ecosistemi, per esempio, o delle condizioni dei terreni o della biodiversità; l'economia circolare per evitare gli sprechi e gli smart packaging realizzati con materiali sostenibili e/o riciclabili. «Con le biotecnologie inoltre», precisa Galaverna, «si possono sviluppare attività di breeding ad alto rendimento per arrivare a varietà ortofrutticole più nutrienti e resilienti al problema delle malattie e degli stress climatici».

Mariangela Latella

© Riproduzione riservata