

Un concentrato di salute Debutta l'Innovation hub

In concomitanza con la fiera a Rimini dall'8 al 10 maggio si terrà la prima edizione del salone dedicato a prodotti e tecnologie di trasformazione per ottenere alimenti a base di ortofrutta, con elevato valore nutrizionale

RIMINI

CRISTIANO RICIPUTI

Il Macfrut e la facoltà di Agraria - corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari con sede a Cesena - hanno trovato la quadra per il Salone innovativo durante l'imminente fiera, dall'8 al 10 maggio nei padiglioni espositivi di Rimini. Si tratta della prima edizione dell'Innovation hub for healthy food, vale a dire un salone dedicato a prodotti e tecnologie di trasformazione per ottenere alimenti a base di ortofrutta, con elevato valore nutrizionale. Uno dei referenti è il ricercatore Pietro Rocculi, laureatosi in Scienze e tecnologie alimentari presso la sede di Villa Almerici a Cesena e rimasto poi come ricercatore e professore nel corso di laurea. L'altra referente è Francesca Patrignani.

Cosa potranno vedere e conoscere i visitatori presso il nuovo salone? «Ad esempio - esordisce Rocculi - faremo il punto sull'uso dell'alta pressione nei succhi freschi, in alternativa ai trattamenti termici. Ma anche nuove proposte su snack e barrette vegetali o sulla IV gamma evoluta. Mostreremo e spiegheremo a che punto è la ricerca, ricordando che tanto nasce sulla base della richiesta di innovazione delle aziende».

Il salone è organizzato in collaborazione con l'Università di Bologna, Dipartimento di Scienze e tecnologie agro-alimentari (Distal), il Campus di Scienze degli alimenti di Cesena e il Centro di ricerca industriale agroalimentare (Ciri-Agro) e propone cinque workshop di approfondimento tematico, una parte espositiva con progetti innovativi nazionali, regionali ed europei insieme all'Alma Mater, la presentazione di uno speciale focus su Paesi Arabi e mediterranei nel progetto FocusEr.

Teoria e pratica come è giusto che sia in una fiera. «I visitatori - sottolinea Renzo Piraccini, presidente di Macfrut - potranno informarsi nei convegni, ma anche toccare con mano quanto è già stato realizzato e messo in mostra negli stand delle aziende espositrici. Fulcro del salone è l'innovazione nella filiera ortofrutticola, tema sempre più centrale alla luce dei mutamenti climatici e della sostenibilità di prodotto. Temi che saran-

A lato, da destra, il presidente di Macfrut, Renzo Piraccini e il referente del salone innovativo dedicato agli alimenti a base di ortofrutta, Pietro Rocculi



no al centro di cinque workshop insieme a ricercatori di diverse nazionalità, per capire quale sarà l'innovazione dell'ortofrutta nel prossimo futuro».

«Due workshop - entra nel dettaglio Rocculi - riguarderanno la quarta gamma sul piano dell'innovazione di processo e di prodotto. Ma non solo: si farà il punto anche sulla sua evoluzione attraverso strategie di biocontrollo, arricchimento e rivestimenti edibili che ne consentono un miglioramento della qualità nutrizionale e/o un prolungamento della shelf-life». E ancora, i succhi freschi (fermentati e non) sottoposti a trattamenti non termici di stabilizzazione/funzionalizzazione, mentre agli snack di frutta e vegetali minimamente processati è dedicato un altro focus specifico. «L'ultimo workshop - conclude Rocculi - tratterà di creme vegetali fresh-like attraverso l'applicazione di trattamenti non termici emergenti e fermentazioni di precisione».