OROCASH INTERNATIONAL

CosenzaPost.it
Giornale online di Cosenza e provincia

OROCASH INTERNATIONAL

Presentati a Lamezia Terme i risultati del Progetto Demetra

La Calabria si fa vetrina di innovazione per la filiera agroalimentare

Catanzaro, Comunicati Stampa, Cronaca, News
15/12/2022 14:12
Redazione CosenzaPost

La Calabria si fa vetrina di innovazione per la filiera agroalimentare

A Lamezia Terme, nella sede di Lamezia Europa sono stati resi noti i risultati del progetto DEMETRA: Development of Material and tracking technologies for the safety of food.

Barberi_Tului_Di Francesco_Aschi

Quattro anni di lavoro di ricerca finanziato dal Ministero dell'Università e della Ricerca con fondi PON "Ricerca e Innovazione" che ha fatto dialogare tecnologia, ricerca, innovazione e sicurezza e messo a sistema, in costante interfaccia il RINA Centro Sviluppo Materiali S.p.A., l' Università della Calabria, il gruppo Poste Italiane, Ecor International e Net service.

Nella sede di Lamezia Europa, dopo i saluti del Sindaco della Città Paolo, Mascaro, del Presidente di Lamezia Europa Leopoldo Chieffallo e di Tullio Rispoli, direttore generale di Lamezia Europa S.p.A., si sono alternate le relazioni degli docenti ed esperti che in questi anni di progetto hanno dato vita alle tre macro linee al alto impatto tecnologico e innovativo previste dal progetto: utilizzo di acciai senza nichel e trattamenti laser textured, sistemi informatici basati su architettura blockchain e avanzate soluzioni crittografiche con l'obiettivo di porre in essere un sistema di marcatura che potesse contraddistinguere il prodotto e la sua filiera, garantendone la tracciabilità e arginandone il rischio di contraffazione.

Competenza, complementarietà, concretezza, innovazione, mercato, sicurezza: sono queste le parole chiave che illustrano i risultati ottenuti che si dimostrano di interesse anche per il settore del packaging alimentare poiché consentiranno: l'eliminazione del rilascio nei cibi di sostanze potenzialmente nocive quale il nichel; il miglioramento della pulibilità delle superfici a contatto coi cibi, con conseguente riduzione dei tempi di manutenzione necessari per la rimozione totale dei contaminanti, come richiesto dalle stringenti norme sulla safety degli impianti; la riduzione dell'impatto sull'ecosistema dei cicli produttivi, tramite la riduzione della quantità di acqua necessaria alle operazioni di pulitura, che costituisce un serio problema per le industrie del settore, specie se collocate in zone caratterizzate da penuria di acqua; ovviamente, sarà ridotto anche il rilascio nell'ambiente di detersivi e agenti chimici impiegati nelle operazioni di pulitura.

Tutti d'accordo nel dire che «DEMETRA può costituire la base di partenza per l'istituzione di un marchio di qualità di alimenti prodotti e confezionati con impianti nichel-fre. Le tecnologie sviluppate potranno essere utilizzate in ulteriori situazioni, costituendo quindi un potente strumento di sviluppo per il settore agroalimentare nazionale». Settore che posiziona l'Italia come paese leader dalla produzione alla distribuzione.

Garantire dunque la filiera di qualità dei cibi, la loro tracciabilità e «Non è un caso che questi risultati vengano proiettati dalla Calabria, – dichiara Ermelando Tolino Institutional di Ercor International – non solo perché ognuna delle aziende che hanno concorso al progetto ha una sede in questa regione, ma perché la Calabria si distingue a livello nazionale ed internazionale per l'identità dei propri prodotti agroalimentari che ne rappresentano il comparto economico più importante ».

«Ricerca e innovazione sono stati il cuore di questo progetto che ci proiettano in una dimensione europea della filiera e della sicurezza legata al cibo, dalla produzione al suo prodotto finito e confezionato» – la pensa così Pietro Gimondo del RINA CSM S.p.A. soggetto capofila di DEMETRA.

E sull' innovazione e tracciabilità, rischio minimo o quasi nullo di contraffazione si è sviluppata la ricerca messa a punto con DEMETRA per l' Università della Calabria. «Hanno lavorato al progetto 140 giovani ricercatori dell' Unical – dice Riccardo Barberi Direttore dell' Università della Calabria – che hanno elaborato sistemi di riconoscimento delle merci tramite codici realizzati con micro particelle che portano in se una sorta di impronta digitale del prodotto non replicabile neanche dal produttore stesso, in grado di garantire dunque l' intera filiera e annullare il rischio di contraffazione».

«Per questo che la garanzia della tracciabilità, la cyber security a tutela del marchio – dice Rocco Mammoliti, di Poste Italiane- sono sinonimo di tutela del made in Calabria così come del made in Italy per questo il gruppo Poste Italiane, in questo progetto a messo a disposizione tutti i processi innovativi riguardanti la sicurezza garantendo anche l'esperienza e la presenza capillare sui territori».
Industria manifatturiera e architettura blockchain sono l'altra linea progettuale costruita da DEMETRA e su cui si è soffermato

Gianluca Ortolani di Net Service «Società che dal 2014 investe su tecnologie blockchain e, in questo caso specifico – dice – abbiamo sperimentato come la notarizzazione possa essere messa a frutto grazie ad un curriculum di best practice dell'azienda che si sono adattate ed evolute grazie alla relazione tra i partner del progetto dal quale portiamo a casa l'opportunità di immettere sul mercato un sistema valido per tutti i comparti produttivi».

I partner del progetto collaborano insieme già da diversi anni in Calabria nell'ambito del Distretto Tecnologico MATELIOS, sviluppando competenze e infrastrutture scientifiche di eccellenza sul territorio calabrese, in particolare nel campo dei materiali e delle tecnologie avanzate di produzione. Il marketplace, che sarà uno dei risultati del progetto, avrà rilevanti ricadute in settori collaterali, come ad es. la promozione del turismo, garantendo una maggiore tutela in riferimento agli acquisti e alle vendite dei prodotti.