



COMUNICATO STAMPA

## DAI (CO)ROBOT ALLA SICUREZZA ALIMENTARE AL VIA LA SECONDA GIORNATA DI CIBUS TEC

Bonaccini, presidente della regione Emilia Romagna: "Quattro giorni straordinari per proporsi al mondo come terra di innovazione"

*(Parma, 23 ottobre) "Siamo nella capitale della food valley emiliano romagnola: a Parma, a Cibus Tec, è stato unito il meglio dell'agroalimentare, dell'enogastronomia e del cibo mondiale con il meglio dell'innovazione tecnologica e digitale, fondamentale per competere in futuro con i territori più avanzati d'Europa e del mondo. Quattro giorni straordinari che segnano anche la grande capacità di questo territorio di sapersi proporre al mondo come terra di innovazione".*

E' con queste parole che **Stefano Bonaccini**, presidente della regione Emilia Romagna, ha commentato, a margine della sua visita in fiera, **Cibus Tec**, l'appuntamento internazionale di **Koeln Parma Exhibitions** - JV Koelnmesse GmbH e Fiere di Parma SpA - dedicato alle tecnologie Food & Beverage in programma fino al 25 ottobre.

Il presidente ha quindi concluso il suo tour con un coffee break curioso: offerto da un robot, anzi no, un co-robot, uno degli esempi di robot collaborativi presenti in fiera. *"Si tratta di una nuova generazione di robot – commenta **Andrea Bellini**, amministratore dell'azienda Comega con sede a Cesena – in grado di sentire il peso e quindi in grado di fare un lavoro di precisione come porgere una tazzina di caffè".* E' già al lavoro nelle ditte di cioccolato per movimentare e confezionare praline.

Non solo automazione e robotica - come pure quella di Homberger, un braccio mobile che solleva e sposta pesi evitando all'uomo i lavori più usuranti - ma anche sicurezza alimentare, focus centrale della seconda giornata di Cibus Tec. A partire dalla normativa sui **MOCA**, termine per intendere tutti gli oggetti e i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (che in quanto tali sono regolamentati da normative specifiche). Il focus è stato spiegato dal tecnologo alimentare, **Serena Pironi**. Il tema: le alternative all'uso della plastica come contenitore di alimenti e bevande: *"Oggi - commenta Pironi - è richiesto materiale 100% riciclabile o materiale compostabile. Siamo in una fase di completa evoluzione. Sul mercato ora ci sono biopolimeri da fonti naturali, polimeri derivati da sintesi o biopolimeri che derivano da microorganismi anche ogm. Ma la strada è ancora lunga".*

Il tema della plastica e del suo riciclo è tornato nell'incontro organizzato dall'International Fruit and Vegetable Juice Association (IFU) dal titolo "The Future Of Juice" dove **David Berryman**, CEO di David Berryman Ltd, ha lanciato un monito: *"Nel Regno Unito vengono vendute 15.000 bottiglie di plastica al minuto. I rifiuti dell'Europa e degli Stati Uniti vengono portati in Cina, la più grande discarica del mondo. La scienza ha causato questi problemi, la scienza deve essere in grado di risolverli".*

Ed è proprio in questa direzione che sta lavorando l'industria del succo con una serie di offerte di packaging alternative. Non è tutto. Altro trend dell'industria emerso in occasione del convegno riguarda l'affermarsi di nuove tendenze che sfruttano sinergie con prodotti a base di frutta secca e latte vegetale, oggi non più ad uso esclusivo di persone con intolleranze alimentari. Un mercato - un tempo considerato di nicchia - oggi in grande fermento e in grande crescita anche grazie all'ingresso sul mercato delle grandi multinazionali (come Coca Cola).

Un comparto strategico, questo, per il quale l'Università di Parma e IFU si stanno già muovendo con un corso di formazione estivo che partirà nel 2020 (29 giugno - 2 luglio) destinato ai neolaureati.

La giornata si è quindi conclusa con l'evento "**DIU design for intended use for food packaging showcases**". In un periodo storico in cui sta cambiando il modo di portare il cibo sulle nostre tavole, anche il packaging si deve adeguare. Materiali, design e logistica inclusa e con un occhio rigorosamente al green.

## UFFICIO STAMPA

Antonella Maia  
cell 349 4757783  
antonellamaia.ufficiostampa@gmail.com