



COMUNICATO STAMPA

TOMATO DAY E STARTUP INNOVATIVE
IL TERZO GIORNO DI CIBUS TEC VIRA SUL FUTURO DEL POMODORO DA INDUSTRIA E SULLA QUALITA'

Dalla Commissione Europea in arrivo 6 milioni di euro nel triennio 2019/21 per promuovere il pomodoro da industria "made in Italy" in Usa e Asia

Young, Presidente di Tomato Foundation: "Il pomodoro può avere lo stesso effetto di un farmaco"

(Parma, 24 ottobre) - Cibus Tec, l'appuntamento fieristico internazionale di KPE Koeln Parma Exhibitions - JV Koelnmesse GmbH e Fiere di Parma SpA dedicato alle tecnologie Food & Beverage - ha affrontato, anche oggi, tematiche di stretta attualità, partendo da un focus sul mondo del pomodoro, il **Tomato Day**.

L'evento si è aperto con **Mike Montana** Presidente di WPTC Exchange of Information Commission, che ha snocciolato i primi numeri: "La produzione mondiale di pomodoro nel 2019 è pari a oltre 37 milioni di tonnellate e il trend di consumo vede una crescita dello 0,5% annuo. Una crescita attenuata ma pur sempre di crescita si parla".

A questi dati si affiancano quelli di Anicav secondo i quali a correre è invece l'export in Usa e in Asia, arrivato ormai a sfiorare il +5%. Un risultato importante che si sposa con il progetto di promozione del pomodoro da industria italiano finanziato dalla Commissione Europea: "Possiamo usufruire di un finanziamento pari a 6 milioni di euro per il triennio 2019/21 per promuovere il pomodoro da industria in Usa e Asia", spiega a margine **Giovanni De Angelis**, direttore generale di Anicav.

In tal senso, è stato definito un ambizioso programma di comunicazione: campagne con concept creativi, piattaforme ad hoc per caricamento contenuti, organizzazione di eventi, show cooking, collaborazioni con programmi televisivi nazionali (in Cina) e settimane dedicate al pomodoro in ristoranti ad hoc (in Usa). Il tutto mantenendo sempre alta l'attenzione sulle esigenze dei clienti: "Vogliono una presa di responsabilità da parte di tutti gli operatori del sistema e cibo sano", spiega **Gwen Young**, Presidente di Tomato Foundation che continua: "E una porzione di pomodoro può avere lo stesso effetto di un farmaco: stiamo raccogliendo una serie di campioni test e sembra che i dati supportino questa tesi. Presenteremo i risultati dei nostri studi all'EFSA".

Dal pomodoro alla sua buccia. Ad accompagnarci nel mondo delle Start up è il giovane **Stefano Chiesa** Direttore Generale di **TomaPaint** che ha ideato una bioresina ottenuta dalle bucce del pomodoro. Questa costituisce il principale componente di una biovernice da utilizzare per il rivestimento di contenitori metallici per alimenti e va a sostituire la vernice tradizionale derivata dal petrolio.

"Ho un impianto di produzione di bioagas a Canneto sull'Oglio (MN) - racconta **Chiesa** - e l'idea mi è venuta notando che, durante la digestione anaerobica, che è il processo attraverso il quale i batteri trasformano in metano le sostanze organiche, le bucce di pomodoro restavano inalterate. Merito della cutina, alla base appunto del nostro prodotto".

La bioresina di TomaPaint contribuisce alla riduzione dell'emissione di CO2: *“Per ogni lattina prodotta con la vernice di TomaPaint - aggiunge **Chiesa** - si evitano 730 mg di CO2, senza considerare che l'utilizzo della resina naturale riduce il rischio di contaminazione degli alimenti.*

*“La nostra bioresina - conclude **Angela Monanari**, direttore scientifico - costa di più rispetto a quelle derivate dal petrolio, ma l'incidenza sulla scatola che acquisterà il consumatore finale è decisamente sostenibile, ca.a 5 millesimi di euro. Abbiamo già avuto manifestazioni di interesse da parte di Australia, California e Cina. Anche la grande distribuzione è interessata”.*

Un'altra start up, un'altra storia. Quella di **Hotbox**, una sorta di scatola delle meraviglie per le consegne a domicilio, calda e capace di mettere sulla tavola di casa un piatto preparato nella cucina dei ristoranti come se il cliente fosse nel locale. La tecnologia, brevettata, unisce due sistemi: HotAir per controllare la temperatura del cibo e SteamFree per monitorarne il vapore, conservando la giusta consistenza del pasto. Caldo e fragrante per oltre 40 minuti di trasporto.

Nel mondo ogni anno, più di un miliardo di tonnellate di cibo è sprecato a causa delle contaminazioni. Ed è proprio la lotta alle contaminazioni il focus del convegno promosso da Sicural sulla Listeria nella terza giornata di Cibus Tec.

Una delle battaglie più attuali è quella che si combatte contro la *Listeria monocytogenes*, causa della listeriosi, una malattia che colpisce sia l'uomo che gli animali. Il 99% dei casi di listeriosi nell'uomo sono di origine alimentare. *“Una questione di grande attualità per le aziende, soprattutto quelle che esportano negli Stati Uniti dove la tolleranza è pari a zero”*, ha commentato **Silver Giorgini**, vicepresidente di Sicural, laboratorio per la sicurezza alimentare.

Per superare il problema si stanno progettando macchine a disegno igienico certificato: strumentazioni di nuova frontiera. Proposte innovative, illustrate nel corso del convegno, che, pur a fronte di un costo più elevato, assicurano una qualità del risultato decisamente superiore.

UFFICIO STAMPA

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