

lunedì 10 marzo 2014

MERCATI & IMPRESE



ECOORT, INNOVAZIONE TECNOLOGICA PER AUMENTARE LA SHELF LIFE

Aumentare la "vita" di frutta e verdura per poterla **esportare** in condizioni ottimali anche in mercati lontani come Australia, Cina e Giappone. È questo l'obiettivo del **progetto EcoOrt**, sottotitolo "**Competitività, sicurezza alimentare e shelf life: nuove tecnologie eco-compatibili per il comparto ortofrutticolo Veneto**", che è stato presentato ieri a corollario dell'annuale meeting di aggiornamento di Confcooperative Verona. **EcoOrt** si basa sullo **sviluppo di innovazioni tecnologiche** in grado di aumentare la shelf life dei prodotti e la loro salubrità con sistemi eco-compatibili come la refrigerazione passiva.

Il progetto, finanziato dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto, vede coinvolti l'organizzazione di produttori Geofur, il Consorzio di tutela del Radicchio rosso di Treviso e variegato di Castelfranco Veneto IGP, Confcooperative Unione di Verona e Confcooperative Unione Regionale del Veneto, Confagricoltura, le società cooperative agricole Ortoromi e OP Nordest, il mercato ortofrutticolo di Bassano del Grappa, Verona Innovazione, la piattaforma di comunicazione FreshPlaza e la consulenza tecnologica del **ricercatore Cristian Carboni, Ozone Application Specialist de De Nora Ext.**

Come spiega quest'ultimo: "L'obiettivo è il **potenziamento della competitività delle imprese ortofrutticole** attraverso lo sviluppo di innovazioni tecnologiche in grado di aumentare la conservabilità dei prodotti, la loro salubrità e la loro qualità con sistemi eco-compatibili. Si propone, inoltre, di sviluppare un'innovazione che possa essere utilizzata non solo nello stoccaggio post raccolta, ma anche **durante il viaggio**, al fine di consentire il raggiungimento di distanze maggiori con prodotti ancora di **ottima qualità e riducendo i costi** per gli impianti di refrigerazione, per il trasporto dei prodotti ortofrutticoli e per i trattamenti chimici post raccolta". Fra i trattamenti ecocompatibili l'ozonizzazione e la refrigerazione passiva si sono rivelati valide alternative ai trattamenti chimici tradizionali.

Esportazione e distribuzione dei prodotti ortofrutticoli risentono infatti di due aspetti dello stesso problema: **costi ed impatto ambientale elevati**. Entrambi incidono in modo rilevante sui prezzi di vendita, senza contare la quantità di risorse che viene impiegata per organizzare e monitorare le varie

fasi del trasporto, che costituisce un aggravio dei costi diretti. L'effetto congiunto della **refrigerazione passiva** e **dell'ozonizzazione** può portare benefici superiori a tutte le attuali tecnologie: l'ozono infatti è un **potente ossidante** in grado di abbattere sostanze volatili e la refrigerazione passiva consente di **conservare l'ortofrutta** a temperature prossime allo zero, senza ventilazione (che può portare alla disidratazione dei prodotti, a variazioni termiche e danni da gelo o da elevata temperatura sui prodotti, alla diffusione di contaminanti e muffe tra i vari prodotti) e con livelli di umidità più elevati rispetto ai sistemi di refrigerazione tradizionale (garantendo quindi un minor calo peso).

L'autonomia energetica consente l'impiego di mezzi non predisposti per l'allacciamento elettrico quali posti nave non reefer e ferrovia, e quindi consente di pagare per il refrigerato le tariffe del secco con risparmi che vanno dal 30 % per l'intermodale al 70 % per il marittimo e di semplificare enormemente la logistica; nelle celle tradizionali consente una "ricarica" del potere refrigerante durante la notte quando i costi energetici sono inferiori.

L'applicazione dell'ozono gassoso nella frigoconservazione della frutta è già stata studiata su mele, arance, limoni, pesche, fragole, e ha dato risultati incoraggianti sia come battericida che come agente contro lo sviluppo e la sporulazione delle muffe; carenti sono però gli studi sugli ortaggi.

È stato perciò deciso che saranno cinque le specie orticole al centro delle sperimentazioni: **asparago bianco, radicchio di Treviso tardivo, radicchio di Chioggia, cicoria pan di zucchero, asparago bianco e spinaci baby**. Il **Radicchio di Treviso**, in particolare, è assai apprezzato e richiesto sui **mercati orientali** ma oggi, per arrivare fresco, deve essere spedito per via aerea con costi molto elevati. La prima fase di sperimentazione, appena partita, prevede la progettazione e realizzazione di **prototipi fissi** (cella a refrigerazione passiva con ozonizzatore) e **trasportabili** (termopallet a refrigerazione passiva con ozonizzatore), la definizione delle corrette impostazioni di temperatura, umidità, concentrazione di ozono necessarie per la conservazione dei prodotti ortofruttili attraverso la sperimentazione presso un ente di ricerca, una prova di trasporto. Dopo Fruit Logistica di Berlino, i primi ortaggi da testare entreranno nel prototipo di container che li conserverà con il metodo della refrigerazione passiva e verranno eseguiti diversi test con quantità di ozono differenti. Le **prove microbiologiche** inizieranno nel **gennaio 2015** e saranno eseguite a **Bari**.

Una volta **realizzati i prototipi** ed i test essi potranno costituire un valido punto di partenza non solo per le Aziende del progetto, ma per **tutte le Aziende del settore ortofrutta**. Non solo: **i benefici ricadranno sui consumatori** che godranno di una **maggior qualità dei prodotti** e, a ricaduta, della **riduzione dei prezzi**.