

# EconomiaCristiana.it

Editoriale

Attualità e Politica

Economia

Buone Pratiche

Società

Chiesa

Intercultura

Ambiente

Esteri

HOME - ITALIANAMENTE - NORME E TRIBUTI - I VALORI DEGLI ITALIANI

Home

A- R R+

## Pastorizzazione a freddo: innovazione al servizio della tradizione

Scritto da [Gabriele Renzi](#) | Domenica, 12 Luglio 2015 16:00 | dimensione font | [Stampa](#) | [Email](#) | [Commenta per primo!](#)

Vota questo articolo (0 Voti)

Da una parte la necessità di allungare i tempi di conservazione dei cibi per ridurre gli sprechi e aumentarne l'appetibilità sui mercati internazionali. Dall'altra quella di evitare l'uso di conservanti e la surgelazione del prodotto.

Apparentemente queste due istanze sono incompatibili, ma all'interno del Parco Agroalimentare di San Daniele una possibile soluzione è stata trovata da Villa Food che ha sperimentato con successo un processo che mette insieme skin packaging, cottura sottovuoto e pastorizzazione a freddo.

Per questo l'esperienza del Parco Agroalimentare di San Daniele e di Villa Food è stata inserita all'interno del progetto "Tra campagne intelligenti e montagne all'avanguardia - Le comunità rurali e montane insegnano come mangiare tutti e mangiare bene", realizzato da Earth Day Italia con il sostegno del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Ce ne ha parlato Paolo Ciani, presidente di Villa Food, intervenendo su A conti Fatti, trasmissione a cura della redazione di EconomiaCristiana.it trasmessa da Radio Vaticana Italia



**Villa Food ha un brevetto di processo con l'obiettivo di migliorare la qualità e la conservazione dei cibi. Ce ne può parlare?**

C'era la necessità nel mondo della ristorazione, del food così come si dice oggi, di avere un prodotto che non sia surgelato, che possa essere mantenuto in frigo, che non abbia conservanti, che sia facilmente posizionabile sul mercato e che abbia tutte le capacità organolettiche. C'è bisogno di un prodotto di questo tipo e noi con il processo

Cerca nel sito ...



A Conti Fatti - La prima trasmissione di approfondimento economico su Radio Vaticana FM105, in onda ogni domenica alle 15.40 e in replica il Lunedì alle 11.35

Puntata 08/11/2015



ARCHIVIO PUNTATE

Se vuoi segnalarci delle buone pratiche di economia virtuosa o consigliarci un tema che vorresti venisse approfondito durante la trasmissione "A conti fatti" **scrivici a [redazione@economicristiana.it](mailto:redazione@economicristiana.it)**

ANSA

RSS di Economia - ANSA.it

- Unicredit:con Pimco per crediti immobili
- Borsa:Milano,lieve calo chiusura(-0,08%)
- Pil terzo trimestre +0,2%, Italia rallenta
- Borsa:Europa giù nel finale,Milano -0,1%
- Michelin:Chiamarino,condizioni trattare

che abbiamo sviluppato brevettandolo siamo riusciti a raggiungere questo obiettivo.

**In cosa consiste il processo?**

Il processo è un combinato disposto tra una cottura sottovuoto, di tutti i cibi che noi prepariamo, un processo di packaging, quindi di confezionamento del prodotto cosiddetto a skin, quindi non con l'atmosfera modificata, ma con la pellicola che va sul prodotto finito, e infine la pastorizzazione a freddo. Pastorizzazione a freddo significa abbattere tutti gli allergeni presenti nei cibi ed arrivare a una lunga conservazione; questo ci permette di elaborare tutti i nostri prodotti e il nostro cibo con l'assoluta assenza di qualsiasi tipo di conservante.

**Nel food quando si parla di tecnologia si pensa che questa possa tagliar fuori il prodotto tradizionale.**

Assolutamente no, l'esempio nostro è assolutamente l'inverso.

Fino ad oggi c'era la necessità di produrre del cibo pronto che fosse il più commerciabile possibile, magari contaminato dalle esperienze culinarie di tutto il mondo. In realtà il processo produttivo che noi abbiamo sviluppato mantiene inalterate le peculiarità dei cibi di una volta, dei cibi di un tempo, portandoli alla fragranza odierna grazie alla tecnologia che abbiamo sviluppato.

**Mantiene le caratteristiche di un prodotto fresco?**

Sì, perché la cottura sotto vuoto permette alla fragranza dei cibi di rimanere inalterata e intatta, così come i suoi sapori e i suoi profumi, soprattutto, che rimangono assolutamente inalterati.

Questo significa avere un'assoluta rivoluzione, per quanto concerne il cibo che viene prodotto, e che in abbinamento alla pastorizzazione e quindi alla conservazione fino a 4 mesi in un semplice frigorifero porta ad avere un'assoluta innovazione del panorama del food italiano e mondiale.

**Voi siete localizzati in un territorio molto variegato e ricco di produzioni locali come il Parco Agroalimentare di San Daniele. Tecnologie come questa che tipo di valore possono portare alle tante piccole produzioni locali?**

Siamo in un territorio molto particolare, che poi è l'estremo nord-est del paese, un'area montana caratterizzata soprattutto dall'area del prosciutto di San Daniele, che può utilizzare questa tecnologia, mantenendo intatte le fragranze dei prodotti soprattutto locali. Questo credo sia in assoluto un valore aggiunto.

Io ritengo anche, che un processo produttivo di una catena alimentare come la nostra, così legata anche al territorio, posizionata un po' alla "periferia dell'impero" può meglio ragionare, sviluppare tutte quelle che sono le peculiarità locali che vanno contro quella che è la globalizzazione che riguarda anche il gusto del cibo. Noi ci opponiamo a tutto questo grazie alla tecnologia e alla valorizzazione dei nostri prodotti locali.

**L'obiettivo quindi è anche quello di far conoscere le produzioni locali al mondo**

Certamente, perché uno dei problemi che erano presenti sul mercato, o comunque nella distribuzione dei cibi, era quello della conservazione.

Se io avevo un cibo che poteva essere conservato solo dieci giorni è chiaro che quel cibo non poteva essere esportato in Giappone piuttosto che in Australia, in Canada o in Sudamerica. Con questa nuova tecnologia i tempi di conservazione, e ripeto ancora una volta senza conservanti, sono più lunghi e permettono di poter commercializzare i prodotti in paesi molto lontani, cosa che prima non era possibile fare per la mancanza di durata del prodotto stesso.

**Non si perde un po' di romanticismo in tutto questo percorso?**

Io credo che il romanticismo sia nel fatto che si possono degustare dei prodotti, assolutamente freschi, fragranti, del territorio in paesi anche lontani.

Spesso capita di avere dei prodotti che sono di un altro paese, cinesi, giapponesi ad esempio, ma che sono confezionati qui vicino.

Noi siamo l'esatto opposto, noi garantiamo la provenienza del cibo nella zona in cui questo ha la propria storia, ha la propria cultura, ha le proprie radici e questo indubbiamente non può che essere un valore aggiunto.

**Uno dei paradossi del nostro tempo è costituito dalla presenza della fame nel mondo abbinata allo spreco di circa un terzo del cibo prodotto. Questa tecnologia che apporto da in questo senso?**

Questo è uno dei nostri punti di forza. Il mantenimento dei cibi con la loro assoluta fragranza dal primo al settantesimo giorno, permette di avere meno sprechi, questo è il dato. Il dato dello spreco alimentare oggi consiste nel fatto che vengono gettate ogni giorno, migliaia e migliaia di tonnellate di cibo, che è scaduto, che non è più utilizzabile e questo è il grande spreco, che in qualche modo è presente nell'intero mondo per quanto concerne il food. Tecnologie come queste fanno sì che i prodotti abbiano una scadenza molto più lunga mantenendo la stessa fragranza e quindi significa in assoluto meno spreco.

Letto **212** volte

Publicato in **Economia**

