

Intervista ad Antonio Trifirò, Responsabile Dipartimento Conserve Vegetali di SSICA

Maria Gloria Attolini

Convenzione SSICA- UNIPR. Qual è la visione di SSICA a questo riguardo?

La collaborazione fra Stazione Sperimentale e Università di Parma esiste già da tanto tempo. L'obiettivo specifico di questa convenzione è di creare un sistema istituzionalizzato di collaborazione e dimostrare che su Parma esiste un nucleo operativo costituito dalla ricerca di base, con l'Università, e la ricerca tecnologica, core business della Stazione Sperimentale, in grado di fornire risposte alle aziende non solo del territorio ma a livello nazionale.

Le collaborazioni, in passato, a che livello avvenivano?

Scambio di studenti, collaborazioni su progetti specifici, tesi di laurea...

Il tipo di collaborazione non cambierà in seguito alla convenzione: l'idea è quella di presentarsi come nucleo operativo, non unico in quanto ciascuna delle due strutture mantiene la propria specificità, le proprie caratteristiche, ma sinergico nel settore della ricerca. In termini pratici si tratta anche di partecipare insieme a bandi di progetti presentandosi con una struttura più forte che possa coprire i diversi campi, quello applicativo e quello della ricerca di base.

Esiste anche l'idea di una collaborazione con altre realtà territoriali?

Certamente con realtà industriali. Obiettivo del workshop è stato anche quello di presentare questa idea di progetto collaborativo agli stakeholder del mondo dell'industria, non solo locale, perché non dimentichiamoci che la Stazione Sperimentale, fisicamente collocata a Parma, è un ente di ricerca nazionale.

L'apertura, soprattutto della Stazione Sperimentale, non si limita quindi al territorio di Parma o alla regione Emilia-Romagna, ma si esplica a livello nazionale. Questa visione trova perfettamente allineata anche UNIPR, in quanto si tratta di progetti di ampio respiro.

Fra i cinque temi che sono stati identificati come pillar scientifico-tecnologici di riferimento, quali ritiene avranno le maggiori possibilità di sviluppo nel futuro?

A mio avviso tutti, in quanto quei temi sono stati selezionati proprio sulla base di un'analisi delle esigenze delle aziende.

Quello degli aspetti nutrizionali e salutistici degli alimenti è un tema importante, in quanto il concetto di alimentazione è cambiato ed è ormai patrimonio comune il principio che una corretta alimentazione e un corretto stile di vita aiutino a migliorare le condizioni di salute, e questo senza arrivare a considerare l'alimento un farmaco. Quindi, sempre di più l'attenzione è focalizzata sul miglioramento nutrizionale degli alimenti, ad esempio con le ricerche volte a ridurre il contenuto di sale nei salumi o a valorizzare e utilizzare certe molecole antiossidanti naturali presenti nei prodotti di origine vegetale. Questi sono temi emergenti così come lo sono tutte quelle strategie messe in atto per garantire la sicurezza alimentare. Poi c'è il contenitore: gli aspetti relativi al packaging sono sempre più interessanti, stiamo assistendo ad uno spostamento verso contenitori flessibili, che riducono il peso dell'imballaggio, che devono essere anche riciclabili, di basso impatto ambientale, possibilmente anche edibili, tutti temi di interesse. Grande attenzione è posta sull'economia circolare, quindi tutti i temi finalizzati alla riduzione degli scarti dell'industria alimentare o al recupero di questi scarti come fonte energetica o, meglio ancora, come fonte per il recupero di molecole bioattive. Tutto questo in qualche modo poi coincide e convoglia in un'altra tematica fondamentale, quella dello sviluppo e dell'ottimizzazione dei processi.