

Considerazioni conclusive

LORENZO ASPESI¹

¹ Presidente dell'Ordine Nazionale dei tecnologi Alimentari

Mi è molto dispiaciuto non poter essere stato presente con voi ma ho assistito all'intero evento grazie al collegamento web.

Ritengo che la tematica proposta sia stata adeguatamente approfondita e abbiamo anche raccolto parecchi stimoli che sarà nostra premura riprendere in future iniziative che avremmo il piacere, previa vostra disponibilità, organizzare con voi.

Tematiche quali la Federazione tra tecnologi alimentari e agronomi così come l'ipotesi di Laurea abilitante e Laurea Triennale sono senza dubbio di forte interesse per consentire un concreto approccio al tema alimentare pienamente aderente alla logica olistica Farm to Fork e One health.

PAOLO FANTOZZI¹

¹ Presidente del Comitato di Tecnologie Alimentari dell'Accademia dei Georgofili

Dalla giornata sono emerse delle importanti considerazioni. *In primis* quella che le tecnologie alimentari possono essere finemente governate per aumentare l'efficienza, ridurre gli sprechi e i consumi dei processi di produzione, favorire l'impiego di energie rinnovabili e sostenere l'economia circolare. Anche le così dette "attività ancillari", che sono essenziali per la produzione e commercializzazione di un alimento, possono essere svolte all'insegna della

sostenibilità. Faccio riferimento, per esempio, ai processi di sanificazione, pest-control, manutenzione, qualifica dei fornitori, formazione del personale, comunicazione e marketing.

È emerso inoltre che le linee strategiche d'intervento riguardano certamente l'utilizzo efficiente degli input di base (acqua ed energia) attraverso l'efficientamento e l'ottimizzazione dei processi, l'ottimizzazione del packaging e la corretta gestione degli imballaggi post-uso e infine l'approvvigionamento sostenibile e l'utilizzo di formulazioni innovative a ridotto impatto ambientale.

La giornata ha messo in evidenza la centralità del ruolo del tecnologo alimentare per il sistema alimentare italiano che possiede, infatti, competenze esclusive e distintive (con una visione complessiva della filiera) che permettono di promuovere sostenibilità e resilienza nell'evoluzione dei processi di trasformazione degli alimenti.

Al fine di creare una filiera della conoscenza efficiente si auspica vivamente la creazione di un rapporto sempre più stretto e intenso tra gli attori della filiera agro-alimentare con la possibilità di una federazione tra i dottori agronomi e i tecnologi alimentari.