

Sinergie per rendere concreto lo sviluppo sostenibile

Le tecnologie alimentari si sono rivelate fattore d'innovazione, essenziali al bisogno dell'evoluzione sociale e produttiva, per diventare disciplina di formazione professionale, in una società sempre più moderna e informatizzata.

Soddisfare i bisogni delle attuali generazioni, facendo attenzione a non compromettere questa vitale possibilità alle future generazioni, impone di agire in tre ambiti: etico/sociale, economico/finanziario ed ambientale.

Abbiamo parlato con **Serena Pironi**, past Segretario del Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari, e con **Salvatore Velotto**, Presidente dell'Ordine dei Tecnologi alimentari di Campania e Lazio, per approfondire il contributo fondamentale che la professione del tecnologo alimentare può dare per sostenere lo sviluppo sostenibile del sistema agroalimentare.

In quale misura le tecnologie alimentari possono aiutare a raggiungere gli obiettivi di sviluppo dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite?

L'Unione europea possiede 500 milioni di consumatori, esigenti nel richiedere un regolare approvvigionamento di alimenti salubri, nutrienti, accessibili. In modo particolare la sfida principale per



l'intero settore alimentare è fornire cibo in quantità e qualità sufficienti per soddisfare il fabbisogno nutrizionale globale e, allo stesso tempo, preservare le risorse naturali e gli ecosistemi per sostenere il sistema agroalimentare sul lungo termine. Il tutto a supporto dei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite che identificano le principali aree su cui si dovrebbero concentrare gli sforzi congiunti dei paesi del Mediterraneo.

In questo contesto la figura del Tecnologo Alimentare, con le sue conoscenze e competenze, assiste gli operatori del sistema agroalimentare nel produrre alimenti rispettosi dell'ambiente, attraverso **processi che abbattano sprechi e rifiuti e che siano in grado di valorizzare i sottoprodotti**. Attività che permette di divenire un riferimento per tutti i cittadini consumatori soprattutto nei momenti di crisi settoriali, sviluppando soluzioni intelligenti e innovative per una più so-



SERENA PIRONI

Tecnologa alimentare iscritta all'albo dei tecnologi alimentari di Emilia Romagna,

Toscana, Marche ed Umbria.

Esperta in nutrizione umana e dietetica, ispettore e operatore della qualità, esperta di area professionale di qualifica, formatrice.



Dopo anni alle dipendenze nella funzione assicurazione e controllo qualità di aziende nel settore pasta e bakery, dal 2014 svolge la libera professione come consulente e formatore in tecnologie alimentari. Past Segretario del Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari.

SALVATORE VELOTTO

Tecnologo alimentare con competenze multidisciplinari in campo scientifico,

tecnologico, gestionale, legislativo del complesso sistema della filiera alimentare (produzione, trasformazione, distribuzione, ristorazione) con particolare propensione alla gestione delle attività



di ricerca, sviluppo, controllo, sicurezza dei processi e dei prodotti.

Attualmente è Presidente dell'Ordine dei Tecnologi alimentari di Campania e Lazio.

stenibile gestione idrica e dei sistemi agroalimentari nell'area mediterranea, attraverso la promozione di ricerca e innovazione.

È responsabilità del tecnologo alimentare garantire sicurezza e sostenibilità nella filiera?

Il tecnologo alimentare è un professionista abilitato che presenta competenze di tipo tecnico, legislativo e gestionale nel settore agro-alimentare, che si inserisce nelle diverse filiere produttive per assumere, tra l'altro, la responsabilità nella conduzione e nel controllo dei processi di trasformazione, nella progettazione di nuovi alimenti nonché nell'analisi degli aspetti economici, socio-culturali e ambientali delle filiere stesse, al fine di gestire la complessità dei sistemi agro-alimentari.

Concretizzare la sostenibilità alimentare implica gestire la food safety e la food security, la nutrizione e la salute, il benessere animale, il commercio equosolidale, così come nel progettare filiere produttive e interventi mirati al territorio. In questo scenario, il coinvolgimento, l'informazione e l'educazione al cibo e all'alimentazione dei cittadini assumono un compito essenziale.

Come e quanto può aiutare la corretta informazione in questo settore?

La qualità degli alimenti e il loro consumo consapevole, non può scindere dalla loro conoscenza. "Educazione alimentare" non vuol dire solo saper scegliere "il tipo di carburante da ingerire per dare energia al nostro corpo" ma soprattutto apprendere la provenienza e le modalità con cui una materia prima viene trasformata in prodotto finito. La peculiarità di un alimento è imprescindibile da "come viene fatto" e dai controlli che sono in essere

affinché esso risulti sempre sicuro, gradevole, rispettoso dell'ambiente, dell'etica sociale e del suo legame con il territorio.

La conoscenza del cibo e dei tanti valori ad esso associati porta ad una maturazione del singolo e della collettività, e quindi del mercato, dove il prodotto alimentare viene "comprato" – dal latino comparare, "comparare" – e non solo consumato. Una capacità di "comperare" nel rispetto dell'ambiente e del suo legame con il territorio e dell'etica sociale. Ma un alimento deve essere selezionato non solo comprendendo le sue caratteristiche organolettiche e nutrizionali, ma anche conoscendo le corrette modalità di conservazione affinché esso preservi le caratteristiche di sicurezza nel suo consumo e del benessere che apporta al proprio organismo.

Promuovere e diffondere la cultura alimentare è tra i compiti della professione?

L'educazione alimentare, la tutela della biodiversità, delle produzioni tradizionali collegate e dello sviluppo di modelli alimentari rispettosi dell'ambiente e dell'identità culturale sono i pilastri fondamentali per i tecnologi alimentari, che, con il loro bagaglio di conoscenze apportano un contributo determinante per gestire e arricchire di contenuti quei percorsi educativi volti alla promozione della cultura alimentare e per contribuire a progettare, realizzare e gestire sistemi produttivi e linee di prodotti che rispondano ai già citati criteri di responsabilità sociale, ambientale ed economica.

Tutti i tecnologi, pertanto, sono chiamati a lavorare in sinergia al fine di rendere concreto e attuabile lo sviluppo sostenibile. ■