

# difesa antiparassitaria nell'industria alimentare: *in settembre il simposio di Piacenza*

di Giuseppe Fusto

E' attesa a Piacenza, dal 19 al 21 settembre, la IX edizione del quinquennale Simposio "La difesa antiparassitaria nelle industrie alimentari e la protezione degli alimenti". Ne parliamo con Piero Cravedi, Direttore dell'Istituto di Entomologia e Patologia Vegetale all'Università Cattolica di Piacenza, che da quarant'anni organizza l'incontro.

l'Istituto di Entomologia e Patologia Vegetale della Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza. Il professor **Piero Cravedi**, Direttore dell'Istituto, ripercorre le principali tappe di un cammino che inizia all'alba del secolo scorso.

## **Professor Cravedi, da quando in Italia il mondo accademico ha iniziato a pensare scientificamente alla difesa antiparassitaria nell'industria alimentare?**

"Va detto innanzitutto che noi veniamo dall'entomologia agraria, quindi abbiamo incominciato con il lavoro "in campo", vale a dire in fase di coltivazione. Solo più tardi si è iniziato ad estendere l'ambito di interesse anche alle fasi successive, di immagazzinamento, stoccaggio delle derrate e lavorazione dei cibi. I primi lavori scientifici in questo senso risalgono all'inizio del Novecento, grazie all'opera pionieristica del professor **Giuseppe Salvatore Candura**, che si occupò della conservazione della granella dei cereali. Fu poi il professor **Gino Dal Monte** a continuare su questa strada, ma la svolta si ebbe, nei primi anni Settanta, con il gruppo del professor **Giorgio Domenichini**, che prima a Milano, poi a Piacenza ha mosso importanti passi avanti in direzione della salvaguardia alimentare. E' in questo contesto che, nel 1972, è appunto nato il Simposio di cui si terrà in settembre la nona edizione."

## **Un momento di riflessione molto atteso da tutti gli addetti ai lavori...**

"Sì, anche perché la cadenza quinquennale ci permette di fare il punto su cambiamenti di scenario, novità e situazioni mutate. In settembre, ad esempio, si rifletterà molto sul



monitoraggio della filiera in relazione ai consumi energetici, come anche sulle nuove direttive comunitarie sui biocidi, che adesso stanno coinvolgendo anche la fase di lavorazione degli alimenti, e non più solo la disinfestazione in campo: i mutamenti legislativi creano variazioni di prassi su cui è importante riflettere, come nel caso delle alternative al bromuro di metile. Ai più classici campi di studio, poi, si sono affiancati negli ultimi anni anche temi di indagine innovativi, come quelli relativi alle produzioni biologiche, alla tracciabilità, agli organismi geneticamente modificati e alle metodiche analitiche per individuarli. Fra gli altri temi previsti per il Simposio si segnalano l'ecologia degli artropodi nelle industrie alimentari, il monitoraggio degli infestanti, e ancora mufte e micotossine, tecniche di difesa, mezzi e strategie, vertebrati nell'ambiente antropico, analisi entomologiche degli alimenti, macchine e strutture per la produzione igienica degli alimenti."



**Che messaggio manda al consumatore? Si può stare tranquilli?**

“Noi abbiamo le esigenze del consumatore come costante punto di riferimento: oggi la sensibilità sta aumentando un po’ in tutti i campi, sia per ciò che concerne la salubrità e le condizioni igieniche, sia per quanto attiene a qualità e caratteristiche organolettiche degli alimenti. Va detto che la sicurezza alimentare, in questo senso, si è davvero evoluta verso l’eccellenza: le aziende sono molto attente anche ai loro fornitori, anche perché un danno all’immagine oggi è, soprattutto nel settore alimentare, difficile da riparare. Proprio l’approvvigionamento delle materie prime sarà al centro di un approfondimento al Simposio: un caso emblematico è quello della ricerca di impurità solide nelle farine. Abbiamo iniziato noi anni fa a sviluppare un metodo di analisi, poi abbiamo organizzato corsi rivolti al personale interno alle aziende che trattano materie prime e adesso ci sono industrie di trasformazione alimentare che impongono ai propri fornitori la ricerca delle impurità

solide, che nella maggior parte dei casi risultano essere parti di insetti.”

**Ci si muove nella giusta direzione, quindi.**

“Direi di sì, anche se i problemi da affrontare sono sempre più numerosi e complessi. Il compito di chi deve provvedere alla salvaguardia degli alimenti si fa sempre più articolato, anche perché al giorno d’oggi viviamo una sorta di contraddizione: da un lato i consumatori richiedono sempre più prodotti freschi, dall’altro le grandi concentrazioni urbane allontanano sempre più il consumatore stesso dai luoghi di lavorazione. Inoltre le nostre abitudini e stili di vita stanno cambiando e cambiano anche i rischi. Insomma, si fa un gran parlare di “chilometri zero” ma la realtà è che mangiamo cose provenienti da sempre più lontano e tendiamo a privilegiare il “già pronto”. Tutte situazioni che aumentano il numero dei passaggi intermedi, accrescendo ovviamente anche le probabilità di problemi legati a contaminazione. Questo rende necessaria un’attenzione sempre maggiore e un’evoluzione della ricerca. Il Simposio rappresenta insomma, ogni cinque anni, la sintesi dei risultati delle ricerche e lo stato dell’arte di quanto avviene nel mondo della protezione degli alimenti, proponendosi come specchio dell’eccellenza per la qualità degli alimenti e la sicurezza del consumatore.”

**E oltre all’industria, c’è la grande distribuzione...**

“Senza dubbio: le strutture della GDO sono equiparabili, per molti versi, ad industrie. Penso soprattutto allo stoccaggio, all’immagazzinamento, al flusso di persone, al contatto con il magazzino e alle problematiche ad essi connesse. Anche il su-

permercato, l’ipermercato e il centro commerciale possono essere luoghi di contaminazione, quindi anche in questi contesti è indispensabile affrontare il problema in modo serio e informato.”

**Non è che la crisi, però, sta incidendo un po’ su questa evoluzione virtuosa?**

“La crisi c’è e la stanno subendo soprattutto le aziende che propongono prodotti di alta qualità. L’esigenza di risparmiare, infatti, spinge i consumatori a rivolgersi a prodotti di più bassa gamma, dove il rischio che certi passaggi siano affrontati un po’ più superficialmente è concreto. Non vorrei creare però inutili allarmismi: quanto si fa oggi in Italia è davvero all’avanguardia, e appuntamenti come il Simposio valgono a dimostrarlo.”

[www.chimiclean.it](http://www.chimiclean.it)

**skizzo**  
 BiFuel 10km con un litro

+ resa  
 + semplice  
 + rapido  
 rispetto per l'ambiente  
 sicurezza sul lavoro  
 riduzione stoccaggio  
 5 profumazioni

Deo + Due  
 Deodorante per ambienti  
**skizzo**  
 Detergente per pavimenti

**ChimiClean professional**

ChimiClean Group Srl  
 Zona Ind. Modica-Pozzallo (RG)  
 Tel.: (+39) 0932 902055

Imprese di pulizia  
 Strutture Alberghiere  
 Centri Commerciali  
 Sale D'attesa  
 Treni  
 Pullman

3 ANNI DI GARANZIA