

PICCOLO E' BELLO

Un progetto di ricerca dedicato alle piccole e piccolissime aziende e ai mercati "locali": MIERI ovvero "Miniaturizzazione e semplificazione di linee di trasformazione per piccole produzioni agroalimentari e impiego di energie rinnovabili"

I risultati di un progetto di ricerca scientifica e tecnologica appena concluso aprono delle prospettive molto interessanti per le piccole e piccolissime aziende che costituiscono il nerbo del comparto agroalimentare italiano, uno dei pochi settori che regge alla grande la sfida della globalizzazione.

Non solo. Una parte del progetto è dedicata a sviluppare dei sistemi di distribuzione moderni e innovativi, come per esempio un negozio mobile basato sull'utilizzo di energia rinnovabile e sul recupero e risparmio energetico, che si può rivelare una formidabile arma per diffondere la vendita attraverso i mercati "contadini" o comunque la promozione del cibo "locale" o a "kilometro zero". Si parla molto di mercati contadini, ma finora pochi hanno concretamente pensato a come questi mercati potessero raggiungere fasce consistenti di consumatori, assicurando nel contempo non solo la regolarità commerciale della vendita ma anche la necessaria rispondenza alle regole igieniche e di corretta manipolazione e conservazione degli alimenti.

Il progetto di ricerca MIERI, appena concluso, è stato finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e coordinato dall'Unità di Ricerca per i Processi dell'Industria Alimentare del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura (CRA-IAA) Qui sotto è riportato il sito web del Progetto MIERI, dove è riportato l'elenco dei partecipanti scientifici, industriali e divulgatori del Progetto, tra cui anche ACU.

(http://mieri.entecra.it/index.php?option=com_content&view=article&id=46&Itemid=28#)

Bisogna riuscire a collegare il binomio impresa agro-alimentare/questione ambientale in modo tale che termini e concetti attualmente molto dibattuti come tecniche sostenibili, salvaguardia del benessere animale, recupero delle tradizioni, mantenimento della biodiversità, "filiera corta", riduzione degli sprechi, agricoltura biologica, energie rinnovabili, risparmio energetico, trovino una collocazione pratica nell'ambito del sistema produttivo/distributivo dei prodotti alimentari italiani.

Se è vero che la crescita e la conoscenza dei prodotti tipici italiani ha contribuito alla diffusione di una "coscienza alimentare" positiva e rispettosa della nostra cultura, allora la possibilità di scegliere e consumare alimenti che rispettano l'ambiente anche sotto il profilo delle energie impiegate per produrli, contribuirebbe a creare e diffondere una coscienza nuova in materia di risparmio energetico e di utilizzo delle energie rinnovabili. Questi aspetti, di natura culturale sono, a mio modesto parere, ancora più importanti

dell'effettivo risparmio di energie non rinnovabili, la cui incidenza quantitativa a livello nazionale non sarebbe (allo stato attuale) rilevante.

Ebbene, i risultati del Progetto MIERI vanno in questa direzione. Per dimostrarlo ai lettori, voglio illustrare la parte secondo me più innovativa.



Mi riferisco all'ideazione e realizzazione di un negozio mobile, allestito su un rimorchio stradale, costituito da un banco espositivo refrigerato, da una camera di conservazione refrigerata e da altre apparecchiature di servizio (bilancia, affettatrice, macchina per confezionare sottovuoto, registratore di cassa) indispensabili per la gestione/manipolazione degli alimenti e la vendita. L'energia necessaria al funzionamento del negozio mobile è di tipo misto. In azienda si provvede a caricare il circuito frigorifero ad accumulo di freddo, funzionante cioè con piastre eutettiche, di concezione innovativa, attingendo sia alla corrente di rete sia ad altre eventuali sorgenti rinnovabili (fotovoltaico, biogas), se presenti. Durante il viaggio verso le zone di mercato e vendita, il circuito frigorifero del negozio mobile è alimentato da un dispositivo che recupera energia a seguito di frenata o decelerazione del mezzo trainante. Anche in questo caso il dispositivo è un'innovazione tecnologica. Nel corso della sosta in area di vendita (mercato, o manifestazione fieristica, ecc.) l'energia per il funzionamento del banco refrigerato viene dispensata in massima parte dalle piastre eutettiche che cedono gradualmente frigoriferie e parzialmente anche da un sistema fotovoltaico, che è parte integrante del rimorchio stradale. Le celle fotovoltaiche sono collocate sulle porte di apertura ad ali del negozio e sono progettate in base a una innovazione messa a punto da un'azienda italiana.



Il prototipo è stato collaudato con successo sia dal punto di vista del mantenimento della temperatura di conservazione del prodotto deperibile, sia dal punto di vista energetico.

In termini di utilizzo delle risorse energetiche, le simulazioni e le prove effettuate hanno permesso di valutare che i pannelli fotovoltaici consentono l'approvvigionamento di circa il 32 % dell'energia elettrica necessaria per il funzionamento dalle ore 8 alle 19 in condizioni invernali e il 55 % per lo stesso intervallo di tempo in condizioni estive.

Il negozio mobile è già disponibile anche se per ora la produzione industriale è appena incominciata. Le notizie a mia disposizione indicano il costo in una fascia di prezzo tra i 12 mila e i 20 mila euro, quindi una cifra accessibile a una piccola azienda, a un consorzio a un gruppetto di aziende familiari.

La sua diffusione potrebbe contribuire ad avvicinare ancora di più il consumatore attento non solo alle questioni della tipicità e genuinità dei prodotti alimentari ma anche il cittadino che vuole coniugare questi concetti con un'attenzione particolare al territorio e all'ambiente in cui vive, trasformandolo in un **consumatore**.