

# Roma Innovation Hub 2024: la responsabilità della produzione nella lotta agli sprechi

Diversi settori industriali, un unico focus comune: la creazione di un ecosistema industriale sostenibile. Gli highlights dell'evento che si è tenuto a gennaio nella capitale. E l'intervento del direttore di I.T.ALI., Silvano Bedogni, sulle filiere come sistema di recupero.

Di Claudia Morazzi



L'intervento di Silvano Bedogni (I.T.ALI.) al Roma Innovation Hub 2024

Il 25 e 26 gennaio si è tenuta a Roma la seconda Convention nazionale delle professioni tecniche, che ha coinvolto nove Ordini professionali a rappresentare oltre 600mila progettisti italiani. Le due giornate sono state un susseguirsi di presentazioni, incontri professionali e tavole rotonde, con lo scopo di promuovere l'unione e la collaborazione di diverse professioni tecniche per costituire un fronte comune su alcune questioni fondamentali.

Tra i principali temi affrontati, la sostenibilità e l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite; la convention ha coinvolto oltre mille iscritti, che hanno potuto seguire la manifestazione in presenza oppure online in diretta streaming. L'evento ha rappresentato un'importante occasione di scambio per centinaia di professionisti: per l'occasione, oltre alla possibilità di incontri di persona, è stata creata una piattaforma di matching online, che è stata mantenuta attiva per oltre un mese dopo la fine dell'evento.

Le due giornate sono state suddivise in sei sessioni di lavoro dedicate ad alcuni temi strategici per lo sviluppo del Paese scelti dagli Ordini professionali tecnici: durante la prima è stato trattato il problema della scarsità di tecnici in Italia e lo sviluppo dei corsi di laurea professionalizzanti, seguita da una seconda sessione incentrata sulla parità di genere nel lavoro, in particolare per le professioni tecniche. Le altre quattro sessioni hanno invece preso spunto da alcuni obiettivi dell'Agenda 2030 dell'Onu: il settimo, 'Energia pulita e accessibile'; l'11esimo, 'Città e comunità sostenibili'; il 12esimo, 'Consumo e produzione responsabili'; il 13esimo, 'Lotta contro il cambiamento climatico'. Durante la convention ci sono state due parentesi destinate alla consegna del Premio Apollodoro di Damasco, un riconoscimento al merito della comunità professionale, a Stefania De Pascale, professore ordinario all'Università degli Studi di Napoli Federico II, e a una tavola rotonda sul rapporto tra economia e sostenibilità.

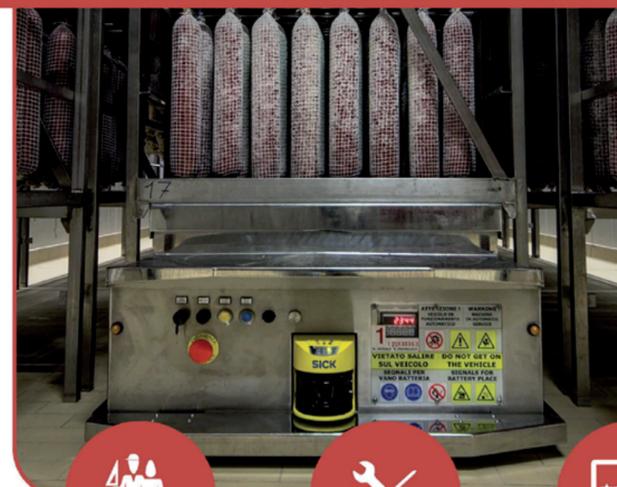
## Una responsabilità condivisa

Durante la sessione dedicata al 12esimo obiettivo dell'Agenda 2030, 'Consumo e produzione responsabili', è intervenuto Silvano Bedogni, direttore generale di I.T.ALI., azienda specializzata in ingredienti e tecnologie alimentari, e vicepresidente dell'Ordine dei periti industriali e dei periti industriali laureati della provincia di Reggio Emilia. Per iniziare il discorso su consumo e produzione responsabili, Bedogni ha citato alcuni dati: ogni anno vengono prodotti 1,3 miliardi di tonnellate di rifiuti alimentari in tutto il mondo, che corrispondono

a circa un terzo della produzione alimentare totale. Inoltre, la filiera alimentare italiana spreca circa nove miliardi di euro in rifiuti, mentre nelle nostre case buttiamo l'equivalente di circa 6,5 miliardi di euro.

"Negli ultimi anni lo spreco alimentare è diventato un tema di fondamentale importanza: i consumatori chiedono alle aziende di modificare la produzione per renderla più sostenibile", afferma Bedogni. "È quindi necessario lavorare, anche dal punto di vista tecnico, per raggiungere un sistema di produzione virtuoso, riducendo la produzione di rifiuti non più soltanto all'interno delle singole aziende, bensì a livello comune e di filiera". Secondo il direttore, un fattore determinante per riuscire in questo proposito è comprendere che ciò che per qualcuno è considerato un rifiuto, per altri può rappresentare una materia prima. Bedogni cita come esempio virtuoso Packtin, una start-up con cui I.T.ALI. ha avviato alcune collaborazioni e che ha messo a punto sistemi di recupero degli scarti alimentari: l'azienda utilizza un sistema di essiccazione a bassa temperatura con recupero dell'acqua estratta; laddove anche la parte essiccata viene poi ulteriormente trattata per ricavarne fibre, farine e simili, che potranno poi essere utilizzate da altre aziende come materie prime. "Si tratta di un sistema virtuoso che permette di ridurre gli sprechi riciclando gli scarti di alcune produzioni per permettere ad altre società di sfruttarli come materiali per i loro prodotti", sottolinea Bedogni. "Sebbene questo processo non sia adoperabile per tutte le tipologie di alimenti, contribuisce a ridurre la quantità di rifiuti inutilizzati e che, deteriorandosi, vanno a produrre enormi quantità di gas serra". Per tornare quindi all'assunto secondo cui il primo modo per recuperare rifiuti è quello di non produrli, bisogna cercare di ridurre il più possibile la quantità di scarto presente nel prodotto stesso, come i diversi imballaggi con funzione esclusivamente estetica, che spesso sono presenti in quantità ben superiori rispetto al prodotto stesso. Ai rifiuti 'visibili' del prodotto finito si sommano quelli 'invisibili' ai consumatori, ovvero quelli che si realizzano durante la produzione, come gli sfridi delle vaschette e delle etichette: è in aumento il numero delle aziende che stanno studiando possibili soluzioni per eliminare anche questo tipo di scarto - tra le più popolari troviamo il riciclo degli imballi e packaging monomateriale. "È quindi essenziale - conclude Bedogni - preparare le giuste figure professionali, formando i tecnici per la progettazione di impianti e prodotti in modo integrato. Solo in questo modo, e con l'unione delle forze di tutte le aziende che vogliono fare filiera in modo virtuoso, sarà possibile intervenire per eliminare, o perlomeno ridurre, gli sprechi".

## TRAVAGLINI NEL MONDO: SIAMO PRESENTI IN OLTRE 54 PAESI



Consulenza  
nella progettazione



Assistenza  
tecnica  
24 ore su 24



Servizio tecnologico  
altamente qualificato



MIGLIOR CONTROLLO  
DELLE FERMENTAZIONI  
E MINIMO RISCHIO  
DI INCROSTAZIONI



UNIFORMITÀ  
DI CALO PESO



CONTROLLO  
COMPUTERIZZATO  
DELLE VARIABILI  
TERMOMETRICHE



REGOLAZIONE  
DELL'ARIA  
PRECISA E UNIFORME



SISTEMI AUTOMATIZZATI  
DI CARICO E SCARICO  
DEL PRODOTTO



SISTEMI AUTOMATIZZATI  
DI MOVIMENTAZIONE  
DEL PRODOTTO



SISTEMI DI  
SUPERVISIONE  
INTEGRATI

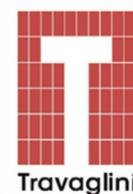
Dal 1950 ad oggi  
siamo leader nella progettazione e nella costruzione di impianti per:

## CORE BUSINESS

- ASCIUGAMENTO E STAGIONATURA DEI SALUMI
- SALAGIONE, RIPOSO, ASCIUGAMENTO E STAGIONATURA DEI PROSCIUTTI CRUDI
- PRODOTTI AFFUMICATI
- SALAGIONE, ASCIUGAMENTO E AFFUMICATURA DEI PRODOTTI ITTICI
- MATURAZIONE, ASCIUGAMENTO E STAGIONATURA DEL FORMAGGIO
- SNACK FOOD
- PET FOOD
- VEGAN FOOD
- CAMERE BIANCHE
- IMPIANTI DI SCONGELO
- PASTORIZZATORI, SPIRALI E TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO

## RISPARMIO ENERGETICO

- SISTEMA DI RECUPERO CALORE
- SISTEMA ENTALPICO
- ECONOMIZZATORE
- MOTORI AD ELEVATA EFFICIENZA
- INVERTER
- SISTEMA DI SBRINAMENTO AD ARIA
- ACCOPPIAMENTO DIRETTO MOTORE/VENTILATORE
- SISTEMA DI SBRINAMENTO A GAS CALDO
- MODULAZIONE DELLE VALVOLE DEL FREDDO E DEL CALDO
- IMPIANTI A BASSA CARICA DI FREON



Travaglini S.p.A.  
Via dei Lavoratori, 50  
Cinisello Balsamo  
20092 (MI) Italy  
Tel. +3902 660971  
Fax +39 02 66013999  
www.travaglini.it



VIENI A TROVARCI  
Pad.6 Stand D070/E071

