

L'innovazione di Cefla: superfood prodotti senza fitofarmaci e con basse emissioni di CO₂

Piccoli ortaggi a centimetro 0

Prodotti in mobili-vetrina al supermarket o al ristorante

DI ANDREA SETTEFONTI

Produrre superfood a centimetro 0, senza uso di fertilizzanti e pesticidi e con emissioni di CO₂ inferiori alla media della coltivazione tradizionale. È la proposta di **Cefla**, industria multibusiness italiana fondata nel 1932 a Imola, per la coltivazione di micro ortaggi all'interno di un «mobile-vetrina». Qui le piante microgreen si sviluppano tutto l'anno con una tecnologia che utilizza lampade per velocizzare la crescita dei vegetali e consentire la maturazione dei frutti anche in inverno. «Grazie alle nostre competenze siamo in grado di affiancare i nostri clienti fin dalla fase iniziale di progetto, per arrivare a realizzare punti vendita dove il consumatore si sente completamente a proprio agio», sottolinea a *ItaliaOggi*, **Gianmaria Balducci**, presidente di Cefla. «Tutto questo risponde alla vision del gruppo, che si riassume nella sfida quotidiana di apportare benefici sempre maggiori alla vita delle persone». Ma è **Alessandro Pasini**, managing director di **Cefla Lighting** a spiegare la filosofia della vetrina.

Domanda. Come nasce l'idea?

Risposta. La nostra sfida è stata quella di portare all'interno di un supermarket o di un semplice ristorante un'apparecchiatura che potrebbe essere utilizzata per produrre cibo su Marte. Tutta la tecnologia sviluppata è nata nel centro di sviluppo e ricerca di **C-Led** in collaborazione con alcuni tra i più importanti centri di ricerca italiani.

D. Che tipo di ortaggi possono essere coltivati?

R. Abbiamo sperimentato più di 100 varietà diverse di micro ortaggi, fiori edibili e diverse piante aromatiche.

D. Che varietà sono i micro ortaggi?

R. Sono verdure non ancora adulte che vengono raccolte dopo circa 2-3 settimane dalla semina. Sono particolarmente ricercati da chi è amante del mangiar sano perché rappresentano un vero e proprio condensato di sostanze nutritive che fanno bene alla salute. Alcune varietà hanno 40 volte più vitamina C rispetto a un'arancia. Un vero e proprio 'super-food del futuro'.

D. A chi è destinato il vostro impianto?

R. Il prodotto è facilissimo da essere utilizzato, solo acqua e una spina per l'alimentazione elettrica. Al resto ci pensa il computer a bordo e i sensori che regolano umidità, temperatura e tipologia

della luce. Per questo motivo pensiamo possa essere facilmente adottato da ristoranti, supermercati, scuole di cucina.

D. C'è già qualcuno che lo utilizza?

R. Abbiamo diverse unità già in funzione in Italia e all'estero in supermercati come **ReWe** in Germania, **Unimarkt** in Austria, **Spy-nneys** in Libano. Ma anche ristoranti tra cui **Casa Matilda** a Milano e scuole di cucina come **Caesar Ritz** in Svizzera e **Masterchef** in Italia.

D. Quanto produzione di ortaggi si può avere?

R. È possibile portare a produzione l'intero ripiano di coltivazio-



Gianmaria Balducci

Aiuti Ue, le coop di traverso

Le cooperative europee chiedono modifiche al nuovo regime di aiuti per l'ortofrutta. Le organizzazioni di 7 grandi paesi produttori, che rappresentano il 70% dell'ortofrutta Ue, hanno condiviso una serie di richieste di modifica, già trasmesse a Commissione, Parlamento e governi nazionali: tra queste l'innalzamento dell'aiuto Ue al 5% del valore della produzione commercializzata non solo per le Op/Aop transnazionali. Le sette sigle di Belgio (Vbt), Portogallo (Confagri), Italia (Alleanza per le cooperative alimentari), Germania (Bveo), Polonia (KZGPOiW), Francia (Felcoop) e Spagna (Cooperativas Agroalimentarias de España), sono preoccupate dall'eccessivo margine di sussidiarietà dei Piani strategici nazionali. Riserve anche sulla proposta Ue di fissare al 20% la soglia minima obbligatoria per le azioni ambientali.

© Riproduzione riservata

ne ogni 12-15 giorni circa.

D. Quali sono i vantaggi?

R. Il vero obiettivo è stato inventare e brevettare un modello di produzione di vegetali a centimetro zero che fosse sostenibile dal punto di vista ambientale, col 95% in meno

di acqua rispetto alla tradizionale agricoltura e senza produrre anidride carbonica legata ai trasporti, e sostenibile dal punto di vista nutrizionale.

D. In che canale sarete in distribuzione?

R. Pensiamo che i canali più interessanti possano essere quelli della ristorazione e dei supermercati che vogliono differenziarsi dai modelli più tradizionali.

© Riproduzione riservata

Ecco Ikygai, brand ombrello di ortofrutta alla giapponese, studiato per i millennials

Combinare salute e bellezza, gusto e ispirazione. È quanto sta dietro a **Ikygai**, il marchio ombrello per consumatori di frutta e verdura sviluppato da **Top Seeds International**, azienda sementiera nata in Israele nel 2003 e adesso in mano al gruppo **Mitsui&Co Ltd**. Pensato per **Generazione Y**, il nuovo brand per prodotti freschi, si basa sul concetto giapponese di uno stile di vita sano ed equilibrato. La sua filosofia è attenta al cibo e alla sua qualità. E anche il packaging, realizzato in plastica trasparente riciclata, punta a rispondere alle esigenze del consumatore, che oltre a semplicità, eleganza e trasparenza, chiede di poter vedere nell'immediato il prodotto. Il tutto nel rispetto dei fondamentali principi etici e sostenibili. Tre i prodotti testati, da consumatori e panel di esperti: il peperone **Ai**, il pomodoro verde **Umami** e il pomodoro arancione **Yuka**. A spiegare a *ItaliaOggi* il concetto del brand Ikygai è **Fulvio Berton** responsabile marketing globale di **Top Seeds International**. «L'obiettivo è di poter comunicare con i **Millennials**, che saranno consumatori anche nei prossimi anni».

Alla base c'è l'esigenza di «capire quali siano le loro aspettative e le loro esigenze in termini di ortaggi e offrire prodotti che possano collocarsi in questo tipo di domanda». Top Seeds International ha preso in esame pomodori, cetrioli, peperoni, angurie. «Yuka è un pomodoro mini plum, arancione, che ha riscontrato un elevato livello di apprezzamento. Può essere usato come snack oppure centrifugato; ha sapore e gusto attrattivi, che si distinguono dal pomodoro tradizionale. Anche **Ai**, il peperone arancione ha riscontrato apprezzamento per il sapore e la struttura della polpa. E poi c'è **Umami**, un pomodoro verde ricco di licopene. Insomma, vengono uniti gli aspetti benefici e nutrizionali con quelli innovativi». Perché,

spiega **Gianni Bernardotto**, ceo di **Top Seeds International**, «il nostro obiettivo è di sviluppare varietà orticole non solo con un'ampia gamma di resistenze genetiche, ma anche con caratteristiche sempre più desiderabili per il consumatore». Per la coltivazione «occorrono aziende agricole strutturate già integrate con il mondo della grande distribuzione e che sappiano garantire standard di qualità e di produttività. Possono essere coltivati in Italia, in Spagna, in Olanda non c'è una zona particolare», continua **Berton**. Tuttavia «per il pomodoro Umami sono stati scelti luoghi appositamente selezionati come ad esempio Almeria e Sicilia, coltivati vicino al mare dove il terreno salato esalta gusto e valore nutrizionale». Il marchio ombrello Ikygai è stato presentato da **Fruit Logistica**, che si è tenuta a Berlino nei primi giorni di febbraio, e con una campagna tramite ricette, opuscoli e storytelling su sito web e social media dedicati alla salute e al benessere.

© Riproduzione riservata



Il pecorino toscano dop di precisione

Agricoltura di precisione per migliorare produzione agricola, alimentazione, allevamento delle pecore e qualità del latte. Sono i temi centrali di **Precision Sheep**, il progetto attraverso il quale il **Consorzio del Pecorino Toscano Dop** guarda alle sfide di mercato. A mettere in atto l'iniziativa è una squadra formata da ricercatori, allevatori e imprenditori, il **Gruppo Operativo Grosseto**, che coinvolge l'**Università di Pisa**, la **Scuola Superiore Sant'Anna**, la società **Aedit**, **Anci Toscana** e tre caseifici cooperativi: quelli di **Manciano**, **Sorano** e della **Val d'Orcia**, a cui conferiscono il latte circa 500 allevatori. **Andrea Righini**, direttore del consorzio, spiega: «Con **Precision Sheep** cerchiamo di migliorare tutti i parametri e i fattori di competitività dell'azienda». Il progetto nasce due anni fa. «Abbiamo avviato questo percorso nell'ambito del **Psr** con linee guida e un'applicazione rivolta agli allevatori per gestire produzione agricola, alimentazione e allevamento delle pecore, oltre alla qualità del latte ovino», continua **Righini**. «Ora inizia la fase 'duE' col coinvolgimento diretto dei caseifici e soprattutto degli allevatori. E la possibilità di vedere i primi risultati concreti». Gli ultimi dati del consorzio parlano di circa 19 mln di litri di latte lavorato a dop dai 17 caseifici consorziati, che ha portato a una produzione certificata di 3.345 tonnellate di formaggio, pari a oltre 1 mln e 391 mila forme. Per quanto riguarda il fatturato al consumo, si parla di circa 50 mln, +25%, con vendite in Italia per quasi 35 mln e all'estero per circa 15 mln.

© Riproduzione riservata

Troppa luce? Le piante si difendono

Scoperto un meccanismo col quale le piante si difendono dalla troppa luce. Uno studio italo-francese dei ricercatori delle università di Pisa e Nantes ha identificato uno dei meccanismi attraverso il quale le piante si proteggono dall'eccessiva esposizione solare, trasformando l'energia in calore. Condotta principalmente al dipartimento di chimica e chimica industriale dell'ateneo pisano, lo studio apre la strada a nuove strategie genetiche per adattare le piante ad ambienti sfavorevoli e ottimizzare la produttività delle colture, anche in risposta ai cambiamenti climatici. «Per la prima volta abbiamo identificato un meccanismo molecolare di dissipamento dell'energia, che coinvolge particolari proteine chiamate «antenne», spiega **Benedetta Mennucci** dell'**Università di Pisa**. I ricercatori hanno dimostrato che le proteine «antenne» utilizzano una coppia di particolari pigmenti, una clorofilla e un derivato del carotene, detto **luteina** che dissipa l'energia sotto forma di calore.