



CONSIGLIO NAZIONALE DEGLI INGEGNERI

INGEGNERIA E FOOD: UN RAPPORTO SEMPRE PIU' STRETTO

L'ultimo numero della rivista del Consiglio Nazionale Ingegneri, "L'Ingegnere Italiano", dedica una monografia al ruolo sempre più importante che l'ingegneria gioca nella filiera del cibo.

"L'innovazione, l'introduzione delle tecnologie 4.0, l'ingegnerizzazione dei processi stanno cambiando la filiera del food, fondamentale per il Made in Italy. Il settore alimentare investe in ricerca e sviluppo l'8% del fatturato. Oggi il 25% circa del fatturato dell'agroalimentare è costituito da prodotti per i quali l'innovazione e l'ingegneria costituiscono un fattore essenziale. Si integra vecchio e nuovo: i nuovi prodotti ad alto contenuto di servizio vanno ad aggiungersi a quelli tradizionali. In questo modo l'intera attività della filiera, una volta informatizzata, consente una miglior gestione di ordini e acquisti, di vedere online i prodotti e consultare i prezzi. La tecnologia e l'ingegnerizzazione della filiera, insomma, rendono il prodotto sempre migliore".

Così Armando Zambrano, Presidente CNI, commenta l'uscita del nuovo numero monografico de "L'Ingegnere Italiano", rivista storica del Consiglio Nazionale Ingegneri, interamente dedicata al rapporto tra ingegneria e food. Un numero di grande valenza scientifica che si avvale della presenza di contributi prestigiosi come quello di **Massimo Bottura, celebre chef stellato**, protagonista dell'intervista di apertura.

"Oggi – **dice Gianni Massa, Vice Presidente Vicario CNI, Direttore editoriale della rivista** - ingegneria e tecnologia sono fondanti nel rapporto tra uomo e cibo e, di conseguenza, tra uomo e ambiente. Penso alla logistica, alla movimentazione e alla conservazione. Penso al rapporto tra città e campagna. All'innovazione e al trasferimento tecnologico in agricoltura, meteorologia, allevamento. Supply chain, block chain e altri inglesismi, se da un lato esaltano la nostalgia per la nostra stupenda lingua, dall'altro sottolineano il fatto che la tecnologia ci offre nuove possibilità, nuovi strumenti. Strumenti attraverso cui si esplica l'essere al mondo dell'uomo, il suo poter modificare, nel bene e nel male, l'ambiente e le condizioni in cui vive. Strumenti con cui costruire un futuro possibile".

Oltre ai consueti editoriali di Zambrano e Massa, il numero si apre con un contributo del Ministro delle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio. La sezione scientifica è aperta da un articolo in lingua inglese di Angelo Fabbri, Luigi Ragni e Marco Dalla Rosa che affronta il tema della collaborazione tra università e industria nell'ingegneria per il food. Al tema dell'ingegneria nell'innovazione per la logistica nell'agroalimentare è dedicato l'articolo di Umberto Panniello e

Pierpaolo Pontrandolfo. Infine, Alice Villari si occupa del rapporto tra ingegneria e food dal punto di vista normativo.

Seguono numerosi articoli che, a partire dalle esperienze concrete maturate in contesti aziendali, illustrano in maniera compiuta la relazione ormai stretta tra ingegneria e industria del cibo. Tra i vari contributi, quelli di aziende importanti quali Divella e Scotti. Come di consueto, il numero è completato dalle interessanti novità e i progetti illustrati dalla rubrica Focusing.

E' possibile consultare la rivista scaricandola gratuitamente dal sito del CNI www.tuttoingegnere.it.

Roma 30 marzo 2019

Fondazione Consiglio Nazionale Ingegneri
Ufficio stampa
Antonio Felici - 3478761540
Via XX Settembre 5, 00187 Roma
Tel. 06.85.35.47.39 - Fax. 06.84.24.18.00
E-Mail: comunicazione@fondazionecni.it