

Argomento: Agroalimentare

Link originale: <https://pdf.extrapola.com/angqV/4745470.main.png>

GAZZETTA DI PARMA

Lunedì 23 ottobre 2023 5

ECONOMIA | FIERE



Intervista Il direttore di Anuga FoodTec:
«A Parma una storia di successo internazionale»

Tecnologia e sostenibilità in prima linea a Cibus Tec

di Andrea Violi



Fiere di Colonia
Matthias Schiliter è director
di Anuga FoodTec.

I nuovi trend nell'impiantistica alimentare in Italia e nel mondo, la sostenibilità, l'innovazione a 360 gradi, fino all'intelligenza artificiale. Domani inizia Cibus Tec e fra i padiglioni ci sarà anche Matthias Schiliter, director di Anuga FoodTec, il salone organizzato da Koelnmesse (a sua volta partner di Fiere di Parma nell'organizzazione di Cibus Tec).

Direttore, quali sono le sue previsioni per l'edizione 2023 di Cibus Tec?

«Come sempre, Cibus Tec 2023 presenterà un gran numero di innovazioni e tendenze. Il focus è sui più recenti sviluppi tecnologici, in particolare nel campo del packaging innovativo e sostenibile, della sicurezza alimentare e del controllo qualità, delle soluzioni rispettose dell'ambiente, della sostenibilità e della gestione del riciclo, così come degli ingredienti e degli aromi. Nuova e davvero stimolante è la Cibus Tec Digital Factory. I visitatori hanno la possibilità di interagire con soluzioni digitali. Queste soluzioni comprendono l'IoT industriale (Internet of Things, ndr), la realtà virtuale e l'intelligenza artificiale, che incrementano l'efficienza produttiva, semplificano manutenzione e formazione, promuovono la sostenibilità nella produzione e agevolano nuovi modelli di business per i produttori di macchinari nel post-vendita».

Cosa pensa della partnership Koelnmesse-Fiere di Parma?

«Cibus Tec è da sempre una fiera eccezionale e di grande importanza per il settore. Grazie alla stretta collaborazione tra Fiere di Parma e Koelnmesse abbiamo potuto accrescerne ulteriormente il riconoscimento internazionale nel contesto della famiglia Anuga FoodTec. Siamo molto lieti di poter accogliere ancor più espositori e visitatori internazionali a Parma quest'anno. Siamo ottimisti di poter così sviluppare ulteriormente, in modo

sostenibile, Cibus Tec come storia di successo internazionale».

Le ultime tendenze nel Food Tec...?

«Le attuali tendenze del settore includono le soluzioni di packaging sostenibili, che comprendono, ad esempio, concetti che rendono i prodotti non deperibili a temperatura ambiente e consentono di risparmiare energia. Anche la sicurezza alimentare e il controllo della qualità caratterizzano il settore. A tal proposito, in fiera sarà presentata la tecnologia della tomografia computerizzata, con cui il packaging può essere controllato in tempo reale quanto a integrità, livello di riempimento e la contaminazione. Chiaramente l'attenzione sarà rivolta anche alle soluzioni "green" e alla responsabilità ambientale. Così, tra le altre, saranno presentate soluzioni che permettono di usare il calore di scarto dei processi industriali per produrre energia e ridurre le emissioni di CO₂».

L'intelligenza artificiale si inserisce in questo mercato?

«Sì, sicuramente. Le soluzioni digitali come l'intelligenza artificiale saranno un tema chiave di Cibus Tec 2023. Come già detto, la Cibus Tec Digital Factory, che rende le soluzioni digitali simili all'IoT industriale, la realtà virtuale e l'intelligenza artificiale

le tangibili per i visitatori saranno presenti per la prima volta».

In questo periodo di grande incertezza come vede il futuro del Food Tec e delle relative rassegne fieristiche?

«Vedo ancora in modo positivo il futuro della tecnologia alimentare e delle sue fiere. Perché il bisogno globale di cibo sicuro di alta qualità aumenta costantemente. E anche se oggi si produce già abbastanza cibo per nutrire l'intera popolazione mondiale, 800 milioni di persone soffrono ancora la fame. È qui che viene chiamata in causa l'industria FoodTec perché offre soluzioni a questo problema urgente. Gli ultimi anni, inoltre, ci hanno mostrato quanto siano importanti i contatti personali. Fiere come Cibus Tec e Anuga FoodTec offrono la piattaforma ottimale per tutto ciò, promuovono lo scambio e contribuiscono all'innovazione».

Dopo Parma, Anuga FoodTec nel 2024: quali le principali novità?

«Anuga FoodTec 2024 si svolgerà all'insegna del tema principale "Responsabilità". Insieme vogliamo approfondire la questione di come l'industria alimentare possa progettare il futuro della produzione per modellare il nostro sistema di approvvigionamento alimentare in modo che sia più sostenibile e per garantirne la sicurezza. Il packaging sostenibile, ad esempio, è fra i temi urgenti, che sta già occupando quasi tutti gli attori dell'industria. Anche la consistente mancanza di manodopera qualificata e la crescente richiesta di automazione sono temi importanti ai quali dedicheremo la nostra attenzione. Per questo presenteremo soluzioni di automazione innovative e organizzeremo il Careers Day. Invitiamo giovani professionisti e studenti, per ricevere informazioni sui vari campi in cui fare carriera nel settore Food&Beverage, e per avere un contatto personale con le imprese».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Volumi
d'affari

I media? Non mediano più Invadono

www.codeluppi.it



Vanni Codeluppi
«I media siamo noi»,
Franco Angeli, 2023

Sappiamo come il mondo dei mezzi di comunicazione sia, oggi più che mai, in frenetico movimento, attraverso da continui mutamenti e scosso dall'impatto che la loro declinazione digitale ha sulla società contemporanea. In questo quadro la nuova edizione del volume «I media siamo noi», proposta dall'editore Franco Angeli a quasi dieci anni dalla sua prima apparizione, ci permette di avere a portata di mano un'agile bussola per ritrovare il bandolo di una matassa che si presenta sempre più aggrovigliata. In queste pagine Vanni Codeluppi - docente di Sociologia dei media all'Università IULM di Milano e autore di diverse pubblicazioni dedicate ai media, alla pubblicità e al mondo digitale - ripercorre le trasformazioni che i mezzi di comunicazione hanno provocato nella società e soprattutto nell'individuo, che ora si trova immerso in un mondo ipermoderno in cui i media sono ubiqui, coprendo - e a volte invadendo - ogni spazio della vita quotidiana. Un itinerario che parte offrendo una breve storia dei media, indagando in seguito il loro agire e il potere esercitato nella società. In seguito si affrontano i temi della «telepresenza», dello «spettatore come schermo» e della «paura del mondo a portata di mano». Si tratta poi lo «spazio e il tempo dei media», arrivando infine al capitolo intitolato «Lavorare per il capitalismo digitale». Come scrive lo stesso Codeluppi nella sua nuova premezza - che con la bibliografia aggiornata completa questo agile libro - oggi i media «smettono progressivamente di essere quello che sono, perché rinunciano a svolgere la loro tradizionale funzione di mediazione tra gli esseri umani e la realtà per diventare dei protagonisti a pieno titolo della società. Cioè degli attori sociali potenti con i quali è indispensabile confrontarsi». Quindi, parafrasando De Gregori, «i media siamo noi, nessuno si senta escluso».

Alessandro Rigolli

Tecnologia e sostenibilità in prima linea a Cibus Tec

ANDREA VIOLI

Inuovi trend nell'impiantistica alimentare in Italia e nel mondo, la sostenibilità, l'innovazione a 360 gradi, fino all'Intelligenza artificiale. Domani inizia Cibus Tec e fra i padiglioni ci sarà anche Matthias Schlüter, director di Anuga FoodTec, il salone organizzato da Koelnmesse (a sua volta partner di Fiere di Parma nell'organizzazione di Cibus Tec). Direttore, quali sono le sue previsioni per l'edizione 2023 di Cibus Tec? «Come sempre, Cibus Tec 2023 presenterà un gran numero di innovazioni e tendenze. Il focus è sui più recenti sviluppi tecnologici, in particolare nel campo del packaging innovativo e sostenibile, della **sicurezza alimentare** e del controllo qualità, delle soluzioni rispettose dell'ambiente, della sostenibilità e della gestione del riciclo, così come degli ingredienti e degli aromi. Nuova e davvero stimolante è la Cibus Tec Digital Factory. I visitatori hanno la possibilità di interagire con soluzioni digitali. Queste soluzioni comprendono l'IoT industriale [Internet of Things, ndr], la realtà virtuale e l'intelligenza artificiale, che incrementano l'efficienza produttiva, semplificano manutenzione e formazione, promuovono la sostenibilità nella produzione e agevolano nuovi modelli di business per i produttori di macchinari nel post-vendita». Cosa pensa della partnership Koelnmesse-Fiere di Parma? «Cibus Tec è da sempre una fiera eccezionale e di grande importanza per il settore. Grazie alla stretta collaborazione tra Fiere di Parma e Koelnmesse abbiamo potuto accrescerne ulteriormente il riconoscimento internazionale

nel contesto della famiglia Anuga FoodTec. Siamo molto lieti di poter accogliere ancor più espositori e visitatori internazionali a Parma quest'anno. Siamo ottimisti di poter così sviluppare ulteriormente, in modo sostenibile, Cibus Tec come storia di successo internazionale». Le ultime tendenze nel Food Tec...? «Le attuali tendenze del settore includono le soluzioni di packaging sostenibili, che comprendono, ad esempio, concetti che rendono i prodotti non deperibili a temperatura ambiente e consentono di risparmiare energia. Anche la **sicurezza alimentare** e il controllo della qualità caratterizzano il settore. A tal proposito, in fiera sarà presentata la tecnologia della tomografia computerizzata, con cui il packaging può essere controllato in tempo reale quanto a integrità, livello di riempimento e la contaminazione. Chiaramente l'attenzione sarà rivolta anche alle soluzioni "green" e alla responsabilità ambientale. Così, tra le altre, saranno presentate soluzioni che permettono di usare il calore di scarto dei processi industriali per produrre energia e ridurre le emissioni di CO2». L'intelligenza artificiale si inserisce in questo mercato? «Sì, sicuramente. Le soluzioni digitali come l'intelligenza artificiale saranno un tema chiave di Cibus Tec 2023. Come già detto, la Cibus Tec Digital Factory, che rende le soluzioni digitali simili all'IoT industriale, la realtà virtuale e l'intelligenza artificiale tangibili per i visitatori saranno presenti per la prima volta». In questo periodo di grande incertezza come vede il futuro del Food Tec e delle relative rassegne fieristiche? «Vedo ancora in modo

positivo il futuro della tecnologia alimentare e delle sue fiere. Perché il bisogno globale di cibo sicuro di alta qualità aumenta costantemente. E anche se oggi si produce già abbastanza cibo per nutrire l'intera popolazione mondiale, 800 milioni di persone soffrono ancora la fame. È qui che viene chiamata in causa l'industria FoodTec perché offre soluzioni a questo problema urgente. Gli ultimi anni, inoltre, ci hanno mostrato quanto siano importanti i contatti personali. Fiere come Cibus Tec e Anuga FoodTec offrono la piattaforma ottimale per tutto ciò, promuovono lo scambio e contribuiscono all'innovazione». Dopo Parma, Anuga FoodTec nel 2024: quali le principali novità? «Anuga FoodTec 2024 si svolgerà all'insegna del tema principale "Responsabilità". Insieme vogliamo

approfondire la questione di come l'industria alimentare possa progettare il futuro della produzione per modellare il nostro sistema di approvvigionamento alimentare in modo che sia più sostenibile e per garantirne la sicurezza. Il packaging sostenibile, ad esempio, è fra i temi urgenti, che sta già occupando quasi tutti gli attori dell'industria. Anche la consistente mancanza di manodopera qualificata e la crescente richiesta di automazione sono temi importanti ai quali dedicheremo la nostra attenzione. Per questo presenteremo soluzioni di automazione innovative e organizzeremo il Careers Day. Invitiamo giovani professionisti e studenti, per ricevere informazioni sui vari campi in cui fare carriera nel settore Food&Beverage, e per avere un contatto personale con le imprese».