

Al debutto dopo molti ritardi l'Ordine dei tecnologi alimentari veneti e trentini

Un Albo per gli esperti del food

Sono 48 gli iscritti all'Ordine professionale che accorpa i tecnologi alimentari di Veneto e Trentino-Alto Adige, e molto simile in termini numerici la situazione all'Ordine del Friuli-Venezia Giulia, dove l'albo registra 56 tecnologi alimentari alla fine del 2002. «In realtà — commenta Stefano Zardetto, neopresidente dell'Ordine veneto e trentino — la costituzione degli Ordini regionali è avvenuta nel 2000, nonostante la legge istitutiva sia del 1994. La predisposizione degli strumenti operativi e dell'albo ci ha impegnato per oltre un anno, e quindi siamo attivi da 11 mesi. Il nostro sito Internet è in linea da soli sei mesi».

E Zardetto prosegue: «siamo pochi rispetto al numero di persone che lavorano nelle due regioni in ambito alimentare, e dobbiamo recuperare il ritardo con cui l'albo è stato attivato rispetto ai corsi di laurea in Scienze delle preparazioni alimentari prima e in Tecnologie alimentari poi, che sfornano laureati da circa 35 anni. La prima Università a istituire questo corso di laurea, che oggi è quinquennale, è stata quella di Milano nel 1967. Per il Nord-Est l'unico riferimento è l'ateneo di Udine in cui è stato attivato dal 1980».

Il tecnologo alimentare riveste un ruolo importante per la tutela dell'igiene pubblica e del consumatore, svolgendo la sua attività sia presso strutture private che pubbliche. Le competenze di questa figura professionale, che sono definite dall'articolo 2 della legge relativa, sono molto ampie e coprono l'intera filiera alimentare: il tecnologo alimentare può avere funzioni di direzione, amministrazione e gestione di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione e com-

Il Friuli-Venezia Giulia prepara ai cibi innovativi

Gli anni 80 e 90 sono stati dedicati all'ecologia ambientale, mentre nel decennio in corso sarà sicuramente preminente l'ecologia alimentare. È lo scenario prefigurato da Walter Vallavanti, presidente dell'Ordine dei tecnologi alimentari del Friuli-Venezia Giulia, che conta 56 iscritti, dei quali circa un terzo è consulente. Per una piccola percentuale si tratta di insegnanti o ricercatori universitari, la restante parte lavora in aziende.

«La figura del tecnologo alimentare in azienda risponde bene alle esigenze del mercato — dice Vallavanti — perché c'è una continua ricerca di prodotti innovativi. I prodotti light ad esempio, che 20 anni fa non esistevano, quelli a basso tenore di sodio, o con gli Omega 3: sono nuove esigenze di mercato che per più del 50-60% nascono dal lavoro dei tecnologi alimentari. In Friuli-Venezia Giulia ci sono realtà medie o medio-piccole, con meno di cento dipendenti, che per competere hanno bisogno di prodotti innovativi e sempre più salutisti-

ci. Aziende come il prosciuttificio Wolf di San Daniele che ha lanciato lo speck vitaminizzato, con una affumicatura ridotta da dieci a due giorni, oppure La Giulia del gruppo Perfetti che produce a Gorizia le caramelle Golia vitaminizzate, o la Oscar di Conegliano, che ha inventato la vaschetta-snack con grissini e Nutella».

Il mantenimento dei sapori antichi è un obiettivo prioritario del tecnologo alimentare, che opera modificando solo la tecnologia. L'Ordine dei Tecnologi alimentari del Friuli-Venezia Giulia, che ha sede all'Associazione Industriali di Udine, organizza annualmente per i propri iscritti un corso sull'uso delle nuove tecnologie nella professione. È recentissimo quello sulla innovativa tecnologia delle alte pressioni, che evita il calore, riesce a rendere innocuo l'alimento dal punto di vista dei microrganismi e ne preserva i valori nutritivi (vitamine, enzimi, aminoacidi) e in genere corsi post-laurea di aggiornamento professionale previsti dalla legge istitutiva.

«Gli iscritti all'Ordine — ricorda Vallavanti — sono tenuti al segreto professionale, e questo non è un aspetto trascurabile

per l'imprenditore che assume una risorsa umana che verrà a contatto i segreti dell'azienda. Nelle aziende alimentari la messa a punto dei prodotti è frutto di anni di ricerche e studi; a volte si tratta anche di piccoli accorgimenti, che però apportano un grande valore aggiunto al prodotto».

Il tessuto produttivo del Friuli-Venezia Giulia per quanto riguarda il mercato alimentare è notevolmente diverso da quello del Veneto. In Veneto c'è un maggior numero di laureati perché le industrie alimentari sono più numerose. Ma i professionisti veneti iscritti e quindi abilitati sono in numero minore, sia in termini assoluti che relativi, rispetto al Friuli-Venezia Giulia. «Le aziende venete — spiega Vallavanti — mediamente di dimensioni più grandi, hanno di solito un organico articolato, dove le mansioni direttive sono già ricoperte da anni da biologi o chimici. In Friuli-Venezia Giulia invece le realtà aziendali sono più piccole. In genere vi opera un solo esperto in tecnologie alimentari, che si iscrive all'Ordine perché ha bisogno dell'abilitazione per firmare e garantire i prodotti».

LI.LO.

■ GLI ISCRITTI

Il numero di iscritti all'Ordine dei tecnologi alimentari nel Nord-Est

	2000	2001	2002	Var. % 2002-00
Veneto e Trentino-A.A.	41	45	48	17,07
Friuli-V.G.	44	48	56	27,27
Nord-Est	85	93	104	22,35

Fonte: elaborazione del Sole-24 Ore Nord-Est

mercializzazione degli alimenti, comprese quelle che producono imballaggi, che si occupano di distribuzione, di ristorazione collettiva nelle mense di qualsiasi tipo (aziendali, pubbliche, ospedaliere).

Questo specialista del mondo alimentare può anche assumere funzioni peritali e arbi-

luppo agroalimentare, anche in collaborazione con agenzie internazionali e comunitarie. «Con l'istituzione dell'albo professionale — prosegue Zardetto — questa professionalità, da anni radicata nel mercato del lavoro, ha ottenuto il riconoscimento formale e una tutela giuridica in grado di ga-

rantire la sua specificità».

Ci sono attività che possono essere fatte esclusivamente dagli iscritti all'albo, come l'analisi degli alimenti. Mentre un chimico può eseguire solo analisi chimiche e un biologo solo quelle microbiologiche, il tecnologo alimentare può eseguirle entrambe. Inoltre sono di sua esclusiva competenza le funzioni peritali e arbitrali, come la stesura di una relazione tecnica per il rilascio di un bollo Cee.

Si iscrivono all'Ordine i laureati in Scienze e Tecnologie alimentari con un piano di studi quinquennale, dopo avere conseguito l'abilitazio-

ne all'esercizio della professione superando l'esame di stato. «L'esame di abilitazione professionale è strutturato su canoni molto teorici, mentre si sente l'esigenza di renderlo più formativo e operativo» commenta Zardetto.

È un processo lento anche quello relativo alla conoscenza dell'Ordine e dei vantaggi che esso offre. Tra questi l'aggiornamento legislativo anche on line, gli incontri periodici di aggiornamento professionale, ma soprattutto la possibilità di esercitare una serie di competenze esclusive con il titolo di tecnologo alimentare.

LIDA LODOLO