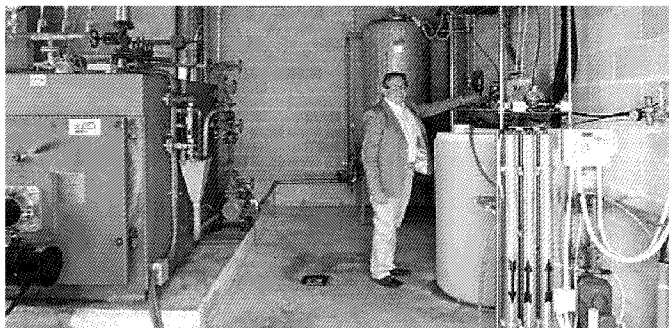


PRIMA IL BREVETTO, ORA È CACCIA AL COSTRUTTORE

Cella di stagionatura a impatto zero per il Grana Padano

Una cella di stagionatura per l'industria agri-food a consumo energetico vicino allo zero. Il prototipo ideato dall'ingegner Franco Venturini è stato presentato all'azienda agro-forestale Carpaneta di Bigarello. La proposta è stata lanciata da Ersaf (Ente regionale servizi agricoltura e foresta) all'industria del settore. Nell'azienda, che fa capo alla Regione, vengono promosse attività innovative che seguono tutta la filiera lattiero casearia: dal campo al prodotto lavorato. Tra le sperimentazioni il progetto Ener-gaid. Nell'area esterna è stata posizionata una cella prefabbricata dotata di pompa, valvo-



Refrigerazione con acqua di pozzo: il progetto alla Carpaneta (foto Bassi)

la miscelatrice e deumidificatore. Un impianto pilota: nel marzo 2013 nella cella erano state messe a stagionare nove forme di grana padano, altret-

tante invece in magazzino. Dopo 14 mesi il formaggio conservato in cella è risultato migliore di quello mantenuto fresco in modo tradizionale. Tutto

questo grazie all'acqua attinta dal pozzo (la falda la mantiene a una temperatura di 13.1 gradi) che viene fatta circolare in un circuito coibentato dal poliuretano espanso. L'impianto cattura caldo e freddo, e garantisce all'ambiente 16 gradi e l'85% di umidità tutto l'anno. «Un'idea geniale che migliora la sostenibilità energetica, ambientale ed economica dei processi di stagionatura dei formaggi e dei prodotti alimentari in generale» commenta Gian Antonio Zapparoli, tecnologo di Ersaf. La struttura è brevettata. Ora si punta a individuare un costruttore per realizzarla su scala industriale. (g.s.)

