

Frigoconservazione al... risparmio: energetico ed economico

Nuove ed avanzate tecniche, attente al risparmio energetico e all'efficienza di processo, interessano il settore della frigoconservazione per l'ortofrutta, che pur risentendo della crisi ha tra le proprie fila aziende dinamiche, in fase di crescita. E malgrado gli investimenti siano tutt'altro che esaltanti e l'attenzione al budget spasmodica, c'è chi parla di segnali di "ripartenza": "Il 2009 - dice Giuseppe Menini, responsabile tecnico del settore termotecnico e meccanico di Frigoveneta Spa, società di Villabartolomea, in provincia di Verona - è stato caratterizzato da una stasi del settore ortofrutticolo. Il 2010, invece, è iniziato con una buona ripresa e questo potrà garantire risultati positivi anche al nostro settore".

Ma quali sono le problematiche emerse nel corso dello scorso anno e in questi primi mesi del 2010 a livello normativo, economico, tecnico? "Per ciò che riguarda l'aspetto normativo - dice Menini - rileviamo che la messa al bando del refrigerante R22 sta creando non pochi problemi di reperibilità dello stesso, oltre ad aver fatto lievitare in modo vertiginoso i prezzi. A livello economico risentiamo di un abbassamento generale dei prezzi di vendita, motivato dal generale clima di crisi".

"Negli ultimi tempi - si evidenzia da Frigoveneta - l'impiantistica in sé non ha subito grandi variazioni, mentre si fa sempre più forte la richiesta di abbassare ed ottimizzare i consumi attraverso tecnologie come l'inverter o i ventilatori elettronici, oltre alle consolidate valvole elettroniche. L'innovazione è importante, ma il prezzo resta il fattore di scelta principale, mentre tecnica e tecnologia sono relegati spesso e volentieri in secondo piano". "La lo-

Contenimento dei consumi e fattore prezzo sono determinanti nelle scelte legate alle tecnologie e agli impianti per il mantenimento dei frutti



Da sinistra Giuseppe Menini (Frigoveneta) e Livio Fadanelli (Istituto Agrario San Michele)

gistica - prosegue Menini - sta incrementando il ventaglio di servizi, aggiungendo anche il deposito delle merci in celle refrigerate. Le priorità, in ogni caso, restano l'affidabilità, il giusto prezzo, il risparmio energetico".

Frigoveneta Spa, al 30 giugno del 2009 faceva segnare un fatturato di 19,6 milioni di euro; circa 40 i dipendenti impegnati nell'azienda che produce centrali frigorifere, split e chiller, impianti di refrigerazione e si occupa anche di assistenza post vendita attraverso la Frigoveneta Service, appositamente creata. La quota export

non supera il 5-6% mentre i settori presidiati sono la Gdo, il comparto ortofrutticolo (dai piccoli frutti alla maturazione delle banane, alla conservazione degli ortaggi, fino ad aziende della quarta e quinta gamma), ma anche quello della lavorazione carni, caseifici, cantine, surgelati.

"Il settore ortofrutticolo italiano - conclude Menini - risente da anni di una crisi strutturale, motivata anche dalla fortissima competitività dei prodotti esteri. Ciò si traduce anche in un taglio degli investimenti strutturali".

L'altoesina Marvil è un'azienda

giovane che ha puntato sull'innovazione tecnica e sulle nuove conservazioni; con l'avvento della proibizione dei trattamenti chimici antiriscaldamento, la società di Salerno ha sviluppato metodi alternativi semplici con conservazione dinamica della frutta che si è rivelata ottima alternativa principalmente ai trattamenti chimici antiriscaldamento (Dpa). Una strada di successo, se è vero che lo scorso anno il fatturato è cresciuto complessivamente di oltre il 25%: "Fortunatamente possiamo dire di non risentire della crisi soprattutto grazie ad un nostro brevetto di un assorbitore di anidride carbonica che è adatto a lavorare a tenori molto bassi di ossigeno e anidride carbonica senza l'immissione di azoto nella macchina o nella cella, facendo risparmiare molto in costo di conservazione", si sottolinea dalla Marvil.

"La conservazione in atmosfera controllata dinamica è sicuramente la tecnica emergente, ormai è applicata su grande scala da quasi dieci anni; in Alto Adige ormai è tecnica consolidata su quasi tutte le varietà di mele, mentre all'estero si è iniziato da poche stagioni e l'interesse è molto elevato", proseguono dalla Marvil. "I clienti hanno bisogno di semplicità di conservazione sicurezza e risparmio, e noi cerchiamo di accontentarli in tutto. Ma il settore dell'ortofrutta è in difficoltà e non vive sicuramente un periodo buono, quindi i nostri clienti investono solo per pura necessità e il minimo indispensabile".

Marvil engineering, tuttavia, dopo aver fatturato, nel 2009, 3,4 milioni di euro nel settore della conservazione della frutta, quest'anno ha già acquisito ordini per un valore equivalente; l'azienda ha tra i propri prodotti di punta l'assorbitore di Co2 denominato Com Plus, adatto alle nuove conservazioni oltre a generatori di azoto economici ad alto rendimento e alta affidabilità.

La quota export è pari a circa il



50% (mercati principali Sud America e Est europeo), ma forte è il radicamento in Alto Adige dove quest'anno sta ultimando 14 nuovi impianti adibiti alle conservazioni dinamiche

"Di particolare interesse sono i nuovi depuratori di etilene denominati EtyM per la conservazio-

ne di kiwi", concludono i responsabili della Marvil. "L'innovazione in questo caso è legata al risparmio energetico e la nostra società ha messo a punto delle tecniche di funzionamento rispondenti a questa esigenza".

Livio Fadanelli, responsabile dell'Unità Tecnologie per la Frigoconservazione in Post-Raccolta dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige rileva che la frigoconservazione è essenziale nel settore ortofrutticolo; gli investimenti in Italia, precisa Fadanelli, riguardano per lo più l'adeguamento tecnologico e la tendenza cui si assiste è quella di privilegiare impianti che abbinino l'efficienza al risparmio energetico. Sono i prodotti freschi a cata-



www.frigoveneta.it

Passione per il freddo.

Tecnologia per il risparmio energetico.



Che i nostri impianti sono efficienti, affidabili e sicuri, lo sapete già.

Quello che forse non sapete è che con i nostri impianti potete risparmiare dal 25 al 35% di energia elettrica. Un risultato così è possibile solo con il Sistema FrigoVeneta perché unisce l'attenta progettazione delle centrali e delle linee frigorifere, alla scelta di componenti in classe A, alla programmazione delle valvole elettroniche, per poi arrivare alla migliore configurazione di funzionamento dell'impianto attraverso il nostro software.

Ancora dubbiosi?

Tutti i consumi, tutti i giorni, sono a portata del vostro mouse.

FRIGOVENETA
REFRIGERATION INDUSTRIES

Via Caduti del Lavoro, 5 - 37049 Villa Bartolomea (VR) | Tel. 0442.699030 - Fax 0442.699011