

TECNOLOGIA. Patto industriale dell'impresa veronese con la padovana

# Intesa tra Albrigi e Alifar con obiettivo sul Brasile

A Stallavena prodotti digestori enzimatici per l'industria che presto andranno anche in Russia

È il risultato di un'intesa progettuale e produttiva tra la veronese Albrigi Srl di Grezzana e la padovana Alifar Srl l'impianto di «digestione enzimatica» del quale si stanno realizzando in Valpantena i primi quattro impianti, già acquistati da due clienti brasiliani. Altri identici sistemi sono stati individuati da industrie alimentari russe e verranno presto messi in produzione. Entrambi i partner veneti sono protagonisti assoluti a livello mondiale - pur se non di grandi dimensioni - nella progettazione e nella realizzazione di sistemi personalizzati di conservazione e valorizzazione di liquidi (in particolare il vino ed oli), prodotti chimici, alimentari e farmaceutici.

«L'impianto», ricorda l'amministratore unico dell'industria veronese, Stefano Albrigi, «ha lo scopo di digerire in condizioni fisiche controllate le proteine della farina quale componente per gli impasti, in particolare per i dolci e so-

prattutto le cialde dei wafer». È un impianto che raccoglie oltre trent'anni di esperienza nel settore e ripropone uno dei principi fondamentali dell'alimentazione umana. Infatti utilizza l'azione digestiva degli enzimi prodotti da microrganismi di origine naturale, seguendo lo stesso principio usato nella produzione di pane, vino, yogurt, birra, salumi e formaggi.

La tecnica tradizionale è in uso già da vent'anni, ma il nuovo l'impianto di digestione enzimatica ha il grande vantaggio di ridurre di cinque volte la quantità di enzima impiegato.

Evidenti i vantaggi tecnologici ed innovativi del nuovo impianto. Consente, infatti, di utilizzare farine standard, con maggiori possibilità di approvvigionamento, non richiede l'impiego di arnico, che rappresenta uno spreco e riduce le qualità organolettiche del prodotto, evita soprattutto l'impiego di prodotti chimici (come il metabisolfito, un allergene responsabile dell'indebolimento dello smalto dei denti), e aumenta la digeribilità del prodotto e ne diminuisce l'igroscopicità, quindi aumenta la conservabilità, oltre alla



Stefano Albrigi

croccantezza. Altre note positive riguardano la riduzione degli scarti di produzione, del consumo energetico del forno (13% in meno) e dell'impiego di acque di lavaggio fino al 90% rispetto all'impianto standard.

«Ovviamente», ricorda ancora Albrigi, «ci sono anche vantaggi innovativi. Sono anche quelli che hanno contribuito al successo dell'impianto destinato a tutto il mondo. Brasile e Russia sono le prime tappe. D'altra parte, o ci presentiamo nella competizione globale con impianti innovativi, all'italiana, oppure la nostra industria non avrà futuro». ● F.R.

06/11/2014 L'ARENNA