

Protagonisti

► Maria Zemira Nociti

Valentina Cornacchio

Non solo packaging!

La consulenza nel settore materiali destinati al contatto con gli alimenti richiede una approfondita conoscenza non solo dei materiali da imballaggio, ma anche delle tecnologie alimentari, della microbiologia e della nutrizione. Ne abbiamo parlato con la dottoressa **Valentina Cornacchio**, che nel 2011 presso l'Università degli studi di Parma ha conseguito la laurea in Scienza e tecnologia del packaging.

► Quale è stato il suo percorso di studi?

Dopo il diploma di liceo scientifico ad indirizzo linguistico, ho conseguito la laurea in Scienza e tecnologia del packaging, ovvero chimica dell'imballaggio presso l'Università degli studi di Parma. Dal secondo anno in poi, i docenti erano professionisti con una consolidata esperienza nel settore, capaci di arricchire la formazione teorica con esempi tratti da casi reali, esercitazioni e simulazioni pratiche. Ho quindi avuto il privilegio di beneficiare di momenti di confronto e interazione che mi hanno permesso di apprendere dalle loro esperienze, fare domande, sciogliere dubbi non solo su quanto mi veniva spiegato in aula ma anche sul mondo del lavoro e sulle opportunità professionali che mi si sarebbero aperte in Italia e all'estero. Sono sempre stata convinta che la teoria disgiunta dagli strumenti che permettono di applicarla non porti molto lontano. I manager che ho incontrato nelle aule universitarie sono riusciti a trasmettermi tanto entusiasmo, passione per il settore packaging e tanta voglia di continuare ad imparare e migliorare.

► Cosa pensa del fatto che il corso di laurea in Scienza e tecnologia del packaging non esista più e che sia stato sostituito da master o percorsi ITS?

Vedendo la centralità dal packaging all'epoca della mia laurea, oggi e in una prospettiva futura, ritengo sia stato commesso un grave errore. Il packaging è un mondo tanto affascinante, quanto complicato, pieno di sfumature, è particolare nel senso letterale del termine: ogni applicazione può potenzialmente portare allo sviluppo di un nuovo packaging. Consideriamo per esempio il confezionamento dei salumi affettati. Il mercato offre diverse soluzioni: contenitori monomateriale multistrato, composti da diversi materiali polimerici in una prospettiva di un più efficiente riciclo, contenitori multistrato multimateriali (carta + plastica) e con o senza componenti effetto barriera (plastica + alluminio). Avere in azienda una risorsa esperta in packaging è un valore aggiunto. Tornando alla domanda: personalmente, avrei conver-

OGNI ACQUISTO DI CIBO HA DIRETTAMENTE O INDIRETTAMENTE A CHE FARE CON IL LAVORO DI UN ESPERTO IN PACKAGING PER ALIMENTI. GARANTIRE CHE L'IMBALLAGGIO SIA DI ALTA QUALITÀ E CHE FORNISCA IL PRODOTTO IN MODO AFFIDABILE È FONDAMENTALE PER L'AZIENDA PRODUTTRICE E PER IL CONSUMATORE.



Valentina Cornacchio

tito il corso triennale in quinquennale, per affinare e perfezionare le competenze dei neolaureati. Ne avrebbero beneficiato gli studenti ed anche e soprattutto le aziende. I primi avrebbero avuto una più rapida crescita professionale, più opportunità di avanzamento di carriera, maggiori soddisfazioni lavorative. Le seconde avrebbero avuto a disposizione risorse più mature professionalmente, capaci di svolgere con maggior sicurezza il proprio lavoro, creare innovazione e sviluppo.

► Quale è stato l'argomento della sua tesi di laurea?

Progettazione e realizzazione di un imballaggio flessibile per pet food, ho inoltre svolto il tirocinio trimestrale pre-laurea in un'azienda produttrice di imballaggi flessibili. Ero affiancata da persone molto esperte: operatori di laboratorio, responsabili del controllo ed assicurazione della qualità e di

produzione e manutenzione, tecnici di design e progettazione e sviluppo prodotti, operatori macchina. Ho seguito l'intero iter di questo nuovo progetto, dalla richiesta del cliente alla industrializzazione, lavorando su due turni, a fianco di ognuno dei suddetti specialisti. È stata un'esperienza di grandissimo valore per una laureanda in procinto di affacciarsi alla finestra del proprio futuro.

I PRIMI PASSI NEL MONDO DEL LAVORO

► Quale è stata la sua prima esperienza nel mondo del lavoro?

Sono stata assunta da una multinazionale farmaceutica come Incoming Material Lab Analyst, Quality Assurance, Analytical Sciences & Product Knowledge. Il manager che mi ha affiancata ha rafforzato le mie competenze tecniche e mi ha trasmesso la sua passione, dedizione e amore per questo lavoro. Analizzavo i materiali di confezionamento in arrivo: fiale per iniettabili, tappi per prodotti liquidi e liofilizzati e con check proof, flaconi da tubo vetro tipo I° e HDPE per solidi orali, actuator device per unit dose spray, vial holder per unit dose spray, ghiere snap-off, capsule in gelatina dura, astucci, istruzioni, etichette, bollini autoadesivi-vignette, vaschette in PS per fiale e flaconi, alluminio di copertura per blister fiale, bobine di carta pelabile per blister intranasale, tubi, aghi e filtri.

► Come è proseguita la sua carriera?

Ho poi lavorato in un'azienda produttrice di imballaggi rigidi in plastica per i settori cosmetico, biomedicale, alimentare e detergenza. Ho seguito progetti di evoluzione e crescita aziendale: tra

questi il conseguimento di certificazioni internazionali per le aziende che producono food packaging, la programmazione dei controlli dimensionali dei semilavorati mediante CMM a tastatori. Ho inoltre messo a disposizione dell'azienda le mie esperienze in tema di fisica del colore, rendendo la valutazione del colore dei semilavorati un controllo oggettivo, tramite un colorimetro RGB, successiva conversione in coordinate $L^*a^*b^*$ e calcolo dei delta: ΔL^* , Δa^* , Δb^* , ΔE^* .

► Cos'è la macchina CMM a tastatori?

La CMM - Coordinate measuring machine o Macchina di Misura a Coordinate - misura automaticamente le dimensioni di un oggetto o di sue parti utilizzando le coordinate cartesiane nello spazio euclideo tridimensionale di altezza, larghezza e profondità e registra i valori riscontrati per confrontarli con le relative specifiche tecniche. All'epoca la misurazione avveniva solo tramite un tastatore a contatto che permetteva d'individuare un singolo punto sulla superficie del pezzo in misurazione. Il "sistema tastatore" comprende un corpo e uno stilo che termina con una sfera. La CMM identifica le tre coordinate dei punti del pezzo misurato ed un software le correla tra loro. Un secondo software compensa gli errori sistematici ed applica le costanti di sistema, un terzo software si interfaccia con l'operatore e gestisce i dati in ingresso e in uscita.

LA CONSULENZA

► Cosa l'ha indotta a lasciare il lavoro dipendente per fondare AVCOR Consulting?

Ero attratta dalla libera professione e ho deciso di provare. Così, dopo



quasi un decennio da dipendente, con la valigia carica di qualche esperienza, di incontri con persone speciali, di aspettative, e non lo nego, anche di paura, nel 2019 ho avviato, con mia sorella, uno studio di consulenza specializzato in materiali destinati al contatto con gli alimenti.

► È stata la scelta giusta?

Sì, mi permette di avere il pieno controllo della mia attività, decidere quali clienti accettare, come e quando lavorare, dare priorità a progetti che trovo gratificanti. È una opportunità di apprendimento continuo, mi spinge a coltivare nuove relazioni professionali che aprono spesso la strada a nuove partnership.

► Quali prestazioni eragate?

Abbiamo approcci diversi a seconda del progetto richiesto: il nostro contributo può riguardare la sola formazione tecnica (qualità, progettazione e sviluppo, piani analitici e stesura della dichiarazione di conformità dei materiali a contatto con gli alimenti, contrattualistica, capitolati tecnici e loro relativa stesura, transizione

ecologica e sostenibilità) o formazione specifica (ad esempio la formazione OSA accreditata dalla Regione Emilia-Romagna). Valutiamo la documentazione obbligatoria con eventuale revisione, come la dichiarazione di conformità per il food packaging, o ancora l'impostazione di un sistema di gestione per il conseguimento di una o più certificazioni di sistema o di prodotto, secondo diversi schemi normativi. Creiamo anche file di gestione automatizzati, in base alle necessità del cliente, costruendo un sistema "sartoriale" e personalizzato (definizione e messa in campo dei piani della qualità, file tipo "CRM", file di gestione amministrativa e altro ancora).

► Chi si rivolge a voi?

Lavoriamo soprattutto con piccole e medie imprese che non hanno l'organico e le risorse economiche per implementare in proprio un ufficio qualità. Per alcuni clienti copriamo il ruolo di external quality manager.

► Cosa vi chiedono e cosa si aspettano da voi i clienti?

Spesso ci coinvolgono per rispondere

ai loro clienti in materia di adempimenti normativi cogenti o volontari. Si aspettano un supporto tecnico personalizzato ad un prezzo equo. Crediamo molto nell'equità delle relazioni. Ci sforziamo di impostare sempre un rapporto collaborativo convinto che un rapporto fondato sulla lealtà sia più profittevole, conveniente e semplice per entrambe le parti. I servizi maggiormente richiesti sono l'elaborazione dei piani analitici, lo sviluppo di documentazione tecnica soprattutto di schede tecniche e il conseguimento di certificazioni di prodotto o di sistema anche integrati.

► Quali sono i vostri punti di forza?

La flessibilità e l'adeguamento dei progetti alla disponibilità di risorse umane ed economiche del cliente. Valutiamo l'operatività e l'organizzazione dell'azienda e costruiamo con lei un sistema personalizzato. I documenti che rilasciamo non sono mai identici.

Incontriamo le persone che fruiranno del nuovo progetto e sviluppa-



mo, in base agli obiettivi stabiliti con la dirigenza, la documentazione a supporto delle attività svolte o da svolgere. Crediamo nella cultura della collaborazione, della sensibilizzazione sul problema da risolvere e su come la soluzione possa portare il nostro cliente a fidelizzare il proprio cliente, con sensibili vantaggi per tutti. Sviluppiamo il progetto, verifichiamo l'applicabilità di quanto elaborato, apportiamo eventuali miglioramenti fino all'approvazione finale.

I MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO

► Perché una azienda alimentare deve valutare con cura la scelta dei propri materiali di confezionamento?

Un packaging sbagliato può compromettere la shelf-life di un alimento, causare la migrazione di sostanze soggette a restrizioni o, peggio contaminare l'alimento con sostanze cancerogene o con interferenti endocrini ed ancora può modifica-

re organoletticamente il prodotto. È necessario tenere sempre presente che il sistema food packaging comprende tre fasi: alimento /imballaggio /ambiente che interagiscono tra loro. Le tecniche di confezionamento cercano di limitare o, meglio ancora, evitare queste possibili interazioni a tutela della qualità.

I potenziali migranti possono essere sostanze intenzionalmente aggiunte al materiale di confezionamento; residui vale a dire sostanze impiegate nella produzione del materiale da imballaggio che possono accidentalmente rimanere nel materiale finito; prodotti di neof ormazione che derivano dalla decomposizione spontanea dei materiali conservati troppo a lungo o che si formano inopinatamente durante la produzione.

► Parliamo di dichiarazione di conformità dei materiali destinati al contatto con gli alimenti...

È un documento che tutti gli operatori economici coinvolti nella filiera packaging sono tenuti a compilare

per comunicare agli utilizzatori le informazioni tecniche e di composizione chimica dell'imballaggio destinato al contatto con alimenti prodotto o venduto. È la carta d'identità dell'imballaggio e del suo produttore. La normativa alimentare definisce ogni attore della filiera come un anello facente parte di una catena. I produttori di materie prime, semilavorati e prodotti finiti sono obbligati ad emettere la dichiarazione di conformità e gli utilizzatori sono obbligati a conservarla. Ricordo peraltro che questo passaggio non è sufficiente. È necessario acquisire o predisporre una documentazione che dimostri la sicurezza dei materiali, impostare un sistema di rintracciabilità che copra dalle materie prime al prodotto finito permettendo di identificare ed isolare i lotti eventualmente difettosi, avere impostato un sistema di buone pratiche di fabbricazione secondo quanto previsto dal Regolamento n° 2023/2006/CE, e qualora i materiali fossero destinati al consumatore le indicazioni su come utilizzarli.

► Quale è il rapporto tra dichiarazione di conformità, capitolato tecnico di fornitura e contratto?

Sono tre documenti tecnici che, insieme, dettagliano e fissano le caratteristiche del prodotto, per prevenire problemi durante l'utilizzo. Di fondamentale importanza è la collaborazione tra produttore ed utilizzatore per la stesura dei suddetti documenti, apportando ognuno le proprie competenze tecniche.

► Che ruolo hanno i MOCA in termini di sicurezza alimentare e sostenibilità?

Un imballaggio mal progettato può contaminare l'alimento confezionato, chimicamente (migrazione di



sostanze indesiderate, contaminazione olfattiva o gustativa, ecc.), fisicamente (si pensi ai residui di lavorazioni che sono causa di soffocamento nei bambini), microbiologicamente (se non si sono impostate adeguate GMP). Parallelamente un imballaggio che non rispecchi i principi di sostenibilità, rappresenterà un problema ambientale, sociale ed economico, dalla nascita, all'utilizzo, sino al suo smaltimento.

► **Oggi, il packaging di cui le aziende alimentari hanno bisogno è più sostenibile? o il packaging più sostenibile è quello di cui le aziende alimentari hanno bisogno?**

Dipende dalla specifica applicazione. La sostenibilità è declinata in termini di sostenibilità sociale, economica ed ambientale. Alcune delle attuali soluzioni sostenibili possono rivelarsi inadeguate in termini di corretta conservazione e durabilità dell'alimento confezionato o in termini economici, gravando sul portafoglio dei consumatori. Sebbene siano stati compiuti enormi passi in avanti, per i materiali destinati al contatto con gli alimenti la strada è tuttora lunga e

tortuosa; potremmo definirli il pezzo mancante del grande puzzle della sostenibilità.

UNA NUOVA ATTIVITÀ

► **Lo scorso anno è nata SuStorage 22 - Experience food, di cosa si tratta?**

Oltre ai servizi di consulenza tecnica, dedichiamo parte del nostro lavoro alla sensibilizzazione degli operatori che lavorano per il settore alimentare, poiché riteniamo che il rispetto verso l'alimentazione sia un valore imprescindibile di una società civile ed evoluta.

Per tale ragione, nel 2024, mia sorella ed io abbiamo fondato una nuova società la Experience Food intesa a diffondere la cultura del "cibo di qualità". Selezioniamo i prodotti di piccole aziende artigianali, custodi del sapere e dei sapori di antiche tradizioni perfezionate nel tempo per meglio adattarsi alle esigenze attuali. Ci basiamo sul concetto di neurogastronomia, una branca delle neuroscienze che studia come si comporta e cosa prova il nostro cervello durante un'esperienza enogastronomica. I cibi non contengono i sapori, ma molecole che il

nostro cervello rielabora, creando i sapori.

Cito il padre di questa affascinante scienza: "... Se vogliamo mangiare in modo sano ed evitare le numerose malattie croniche che sono influenzate da una dieta e una nutrizione scadenti, è importante che impariamo come il cervello crea i sapori che sperimentiamo: in breve, ci stiamo imbarcando in una nuova impresa scientifica che ho chiamato neurogastronomia". Ho studiato i principi della neurogastronomia e li ho fusi con il food pairing, ovvero l'associazione di due o più alimenti a seconda del loro composto molecolare, nonché aromatico, per offrire ai consumatori un servizio di progettazione di percorsi degustativi racchiusi in una "Box Gourmet", perché il gourmet non sia inteso solo come un luxury food.

► **Progetti per il futuro?**

Per ora Experience Food è una piccola bottega a Noceto in provincia di Parma, nonché un sito di e-commerce ma stiamo lavorando per aprire molti nuovi punti vendita in Italia e nel mondo per far capire a tutti l'importanza e il valore di un'alimentazione sana e dai sapori genuini.

MA