



## **COMUNICATO STAMPA**

**MONTANA ALIMENTARI (Gruppo Cremonini): assegnato il primo “Premio Montana alla Ricerca Alimentare”.**

**Il riconoscimento, del valore di 100.000 Euro, è andato alla ricercatrice Sara Spilimbergo della Facoltà di Ingegneria dell’Università di Trento.**

**Publicato il bando per la seconda edizione ([www.montanafood.it](http://www.montanafood.it)).**

E’ stato assegnato oggi a Milano il primo “Premio Montana alla Ricerca Alimentare”, istituito nel 2006 da Montana Alimentari, società del Gruppo Cremonini, con il fine specifico di sostenere giovani ricercatori italiani, incoraggiare la ricerca scientifica sull’alimentazione e superare gli attuali confini delle conoscenze in questo campo.

Il riconoscimento, pari ad un valore di 100.000 Euro, è andato all’Ing. Sara Spilimbergo, 33 anni, ricercatrice in Impianti Chimici presso il Dipartimento di Ingegneria dei Materiali e Tecnologie Industriali della Facoltà di Ingegneria dell’Università di Trento, responsabile del progetto di ricerca “La pastorizzazione alternativa al processo termico”. Il premio verrà suddiviso in parti uguali tra la ricercatrice e il Centro di Ricerca di riferimento.

La vincitrice è stata scelta da una Giuria scientifica indipendente, presieduta dal Prof. Giulio Testolin, Ordinario di Nutrizione Umana presso l’Università degli Studi di Milano, che ha selezionato circa 30 ricerche provenienti da università e centri di eccellenza di tutta Italia. Gli altri componenti della Giuria sono il Prof. Paolo Aureli (Direttore del Centro nazionale per la qualità degli alimenti ed i rischi alimentari), il Prof. Stefano Cinotti (Ordinario di Clinica medica veterinaria dell’Università di Bologna - Presidente se.IV Consiglio Superiore di Sanità), il Dott. Loris Zaghini (Direttore Area Igiene Alimenti di Origine Animale dell’ASL di Mantova) e il Dott. Paolo Berselli (Presidente di Salumi d’Emilia s.r.l. e Direttore Operativo di Montana Alimentari S.p.A). Alla cerimonia di premiazione hanno partecipato il Cav. Luigi Cremonini, Presidente dell’omonimo Gruppo, e il Dott. Giorgio Pedrazzi, Presidente di Montana Alimentari.

I criteri attraverso i quali si è arrivati alla determinazione del vincitore sono l’originalità della ricerca e il suo carattere innovativo, l’applicabilità del risultato della ricerca, la qualità della metodologia scientifica adottata e la vicinanza della ricerca alle esigenze concrete del consumatore.

La Giuria inoltre ha attribuito una menzione speciale a due ulteriori gruppi di ricerca: a Luca Fontanesi, del Diproval dell’Università di Bologna, e Marco Pancaldi, di Biolab, per la ricerca “Un nuovo sistema per la tracciabilità e l’autenticazione dei prodotti agro-alimentari”, e a Patrizia Tiziana Risé, del Dipartimento scienze Farmacologiche dell’Università degli Studi di Milano, per la ricerca “Acidi grassi polinsaturi, dagli alimenti alla cellula e all’uomo: impatto sulla salute”.

*“Siamo particolarmente soddisfatti per l’assegnazione del Primo Premio Montana. Vista la qualità delle ricerche pervenute – ha spiegato Giorgio Pedrazzi, Presidente di Montana Alimentari - la Giuria ha dovuto fare un approfondito lavoro di selezione per scegliere il vincitore. La decisione di assegnare anche due menzioni speciali testimonia la validità dimostrata dai ricercatori che hanno partecipato, singolarmente o in gruppo, al Premio. L’obiettivo - ha concluso Pedrazzi – è stato pienamente raggiunto: grazie al Premio è stato possibile dare visibilità alla ricerca connessa all’Alimentazione e contribuire alla sua promozione. E’ un*





*risultato che ci incoraggia a proseguire su questa strada, con la pubblicazione del bando per la seconda edizione”.*

Il bando del Premio è disponibile sul sito [www.montanafood.it](http://www.montanafood.it). Il riconoscimento del valore di 100.000 Euro deve essere suddiviso in parti uguali tra il ricercatore (o il gruppo di ricerca) e l'Istituto di Ricerca di appartenenza (o altro indicato dal ricercatore), pubblico o privato, giuridicamente situato sul territorio nazionale. I fondi destinati all'Istituto dovranno essere investiti nel supporto alla ricerca.

#### **La ricerca premiata: “La pastorizzazione alternativa al processo termico”**

L'ingegner Sara Spilimbergo ha sviluppato un'attività di ricerca originale ed innovativa nel campo dell'Ingegneria Alimentare, frutto di 3 anni di studio, riguardante il processo di pastorizzazione a bassa temperatura attraverso l'uso di fluidi supercritici.

In particolare, la ricerca riguarda lo sviluppo di un impianto innovativo per la pastorizzazione a bassa temperatura di substrati alimentari, che garantisca il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e nutritive del prodotto fresco.

La ricerca di tecniche alternative a bassa temperatura, rispetto ai tradizionali processi termici che risalgono alle scoperte di Pasteur, risulta particolarmente sentita negli ultimi decenni, per la crescente domanda da parte del consumatore di prodotti di alta qualità che conservino l'odore, il sapore e il colore del prodotto fresco e che contemporaneamente siano sicuri da un punto di vista microbiologico e igienico e che quindi non deperiscano rapidamente.

L'utilizzo di alte pressioni, che comprende sia il processo che sfrutta le pressioni idrostatiche (detto UHHP-Ultra High Hydrostatic Pressure) sia quello che sfrutta l'anidride carbonica in condizioni supercritiche (SC-CO<sub>2</sub>) sembra costituire una delle possibilità più promettenti.

Sara Spilimbergo ha curato la progettazione e il collaudo di alcuni impianti pilota che sfruttano il metodo SC-CO<sub>2</sub>, realizzando prove sperimentali che hanno dimostrato sia l'efficacia del processo nei riguardi di alcuni prodotti alimentari, che la sua convenienza tecnologica rispetto al metodo UHHP, grazie alla drastica riduzione di pressione operativa e il dimezzamento dei tempi del processo. I risultati ottenuti dalle analisi sensoriali e chimiche hanno permesso di accertare come il prodotto pastorizzato con CO<sub>2</sub> risulti inalterato da un punto di vista organolettico rispetto al prodotto fresco.

Montana Alimentari S.p.A., società del Gruppo Cremonini, è tra i leader nel settore della produzione, commercializzazione e distribuzione di salumi, snack e gastronomia pronta, con oltre 230 prodotti. Montana Alimentari è anche tra i principali operatori nel mercato delle carni in scatola in Italia, con una quota di oltre il 22%. La società nel 2006 ha realizzato ricavi per 193,3 milioni di Euro in crescita del 25% rispetto al 2005.

Milano, 26 giugno 2007

Contatti:  
Luca Macario,  
Ufficio stampa Gruppo Cremonini  
[luca.macario@cremonini.com](mailto:luca.macario@cremonini.com)  
tel. 059 754630

