



47121 FORLÌ - Via Bruni, 3 –  
Tel. 0543 37.60.28 – fax 0543 21.276

Cod.Fisc. 80008630404 - P.IVA 04181150402  
[info@ordineing-fc.it](mailto:info@ordineing-fc.it)  
[ordine.forli@ingpec.eu](mailto:ordine.forli@ingpec.eu)



Forlì, 8 maggio 2019

## COMUNICATO STAMPA

# Qual'è il rapporto tra l'ingegneria ed il food?

**La rivista "Ingegnere italiano" indaga l'argomento con il contributo del Campus di Scienza degli Alimenti di Cesena e dell'Ordine degli Ingegneri della Provincia di Forlì - Cesena attraverso l'esperienza di alcune importanti realtà romagnole**

Nel mondo delle tecnologie alimentari spesso è il binomio tempo e temperatura a condizionare maggiormente l'aspetto ed il gusto del prodotto ed è in questa fase che si inserisce la figura professionale dell'ingegnere deputato al dimensionamento di impianti efficienti dal punto di vista energetico al servizio della qualità del prodotto.

E' online il primo numero del 2019 della rivista "L'Ingegnere Italiano" dedicato ad un argomento tanto insolito quanto stimolante: il rapporto tra ingegneria e food, due mondi apparentemente distanti, ma profondamente legati dall'innovazione delle tecnologie e dell'ingegnerizzazione dei processi Industria 4.0.

Il numero contiene interessanti contributi di professionisti del settore: dal Ministro delle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio, al famoso chef stellato Massimo Bottura che analizza il ruolo giocato dall'ingegneria nel settore del food, ad altri esperti del mondo accademico ed industriale, fino al contributo dell'Ordine degli Ingegneri della Provincia di Forlì - Cesena che, a partire da esperienze di contesti aziendali romagnoli, ha illustrato la stretta relazione tra ingegneria e industria del cibo.

L'argomento è introdotto con la visione di Bottura, primo nella lista mondiale dei The World's 50 Best Restaurants negli anni 2016 - 2018: cosa significa innovare oggi nell'ambito del food? *"guardare al passato in chiave critica e non nostalgica, cercando di prendere il meglio e portarlo nel futuro utilizzando tecniche moderne e contemporanee che non siano però protagoniste, ma al servizio di un'idea o di un ingrediente"*. Le realtà produttive non possano fare a meno della competenza ingegneristica.

La rivista contiene un prezioso contributo di Angelo Fabbri, Luigi Ragni e Marco Dalla Rosa del gruppo specifico di ricerca del Campus di Scienza degli Alimenti di Cesena - Università di Bologna sul processo e sul prodotto agroalimentare, concentrata negli ultimi anni a tecniche efficaci e non distruttive per valutare i parametri che definiscono la qualità del prodotto, come la spettroscopia post - raccolta. Un ruolo fondamentale del gruppo di ricerca è lo sviluppo di



47121 FORLÌ - Via Bruni, 3 –  
Tel. 0543 37.60.28 – fax 0543 21.276

Cod.Fisc. 80008630404 - P.IVA 04181150402  
[info@ordineing-fc.it](mailto:info@ordineing-fc.it)  
[ordine.forli@ingpec.eu](mailto:ordine.forli@ingpec.eu)



modelli di simulazione matematica all'interno della fase di progettazione impiantistica del processo di trasformazione e conservazione, come ad esempio lo studio del modello numerico per il processo di tostatura del caffè.

Federica Mambelli racconta, con la collaborazione dell'ing. Luca Casadei, segretario dell'Ordine degli Ingegneri della Provincia di Forlì-Cesena, la storia del Caseificio Mambelli di Bertinoro che, dal 1972, fonde tradizione e innovazione nella produzione di formaggi romagnoli conosciuti a livello nazionale. Il ruolo dell'ingegneria nel contesto dell'azienda si sostanzia principalmente nel processo di refrigerazione per il quale è necessario un monitoraggio costante per preservare la qualità del prodotto.

L'ing. Riccardo Neri, presidente dell'Ordine degli Ingegneri della Provincia di Forlì - Cesena, riporta la storia del Gruppo Martini che, dal 1918, si occupa del commercio di cereali arrivando, ad oggi, a gestire l'intera filiera produttiva (fasi di formatura, infarinatura, cottura a vapore, pastellatura, eventuale frittura, raffreddamento e confezionamento) con un impianto definito "tra i più moderni d'Europa".

L'ing. Marina Biguzzi, consigliere dell'Ordine degli Ingegneri della Provincia di Forlì - Cesena, con la collaborazione di Daniele Versari racconta il passaggio dall'artigianalità all'industria 4.0 di Estados Cafè nata a Forlì nel 1960. Il piano Industria 4.0 del Governo ha contribuito ad evolvere l'impianto, dotato di un sistema integrato di produzione con il passaggio da una gestione manuale-artigianale del processo di tostatura ad un sistema digitale-automatico con l'introduzione di numerosi sistemi di controllo per rendere il processo di tostatura sicuro, perfettamente ripetibile e performante.

Il pdf completo della rivista può essere scaricato dal sito del CNI [www.tuttoingegnere.it](http://www.tuttoingegnere.it) e dal sito istituzionale dell'Ordine.

E' inoltre disponibile un'app gratuita "L'Ingegnere Italiano" scaricabile da APP store per Android & iOS.



**IL Consigliere Tesoriere**  
**Ing. Marika MEDRI**