

## COME LE AZIENDE RISPONDONO ALLA MANCANZA DI MATERIE PRIME E AI RINCARI



# L'olio di girasole è ormai introvabile La Deco torna all'antico ma è costoso

Eleonora Zoli: «I produttori non riescono a garantire continuità nelle forniture, obbligatorio percorrere altre strade per non fermare la produzione. Stiamo testando varie soluzioni»

### RAVENNA

ANDREA TARRONI

Si torna all'olio di palma. Le riserve di olio di semi di girasole ancora non sono concluse, ma la garanzia per il futuro è claudicante e questo ha indotto le industrie di produzione alimentare a trovare un'alternativa. Non a basso costo: le materie prime di sostanza grassa applicate al settore alimentare sono cresciute di oltre il 100%.

La Deco Industrie, ad esempio, ne risente su frollini e sostituti del pane: «Per noi l'olio di semi di girasole rappresentava il 15% del totale delle materie prime per i nostri prodotti». A spiegarlo è Eleonora Zoli, responsabile di Ricerca e sviluppo del comparto alimentare dell'azienda di Bagnacavallo. E' stata lei a capo del team che dal 3 marzo ha studiato come far fronte all'indisponibilità del secondo ingrediente più importante per le produzioni della

cooperativa ravennate, che sembrava imminente: «Dopo la farina è la componente più importante, se la gioca quasi alla pari con lo zucchero – conferma la dirigente –. E davvero sembrava, nel mese scorso, che le scorte sarebbero andate esaurite entro aprile. In realtà non sarà così, qualche fornitura sarebbe ancora disponibile. I produttori però non sanno garantire alcuna continuità e pertanto siamo stati comunque costretti a procedere con una diversa soluzione. Sarebbe troppo rischioso fare altrimenti».

Il piano B è pertanto stato formulato in meno di un mese ed entro la fine di aprile sarà operativo. Verrà pertanto avviata la produzione con olio di palma, ma la problematica principale non è relativa alle ricette. L'alternativa che è stata individuata, infatti, è sostanzialmente quella che era in uso per Deco (come per la larga parte delle industrie della trasformazione ali-

**15%  
LA QUOTA  
PREVISTA  
NELL'IMPASTO  
DEI FROLLINI**



Eleonora Zoli, responsabile Ricerca e sviluppo del comparto alimentare di Deco sopra lo stabilimento di Bagnacavallo e il porto di Ravenna. FOTO FIORENTINI



mentare) prima del 2015, quando un'ampia polemica di livello europeo indusse moltissimi produttori a sostituire l'ingrediente. Nel 2016 poi l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (Efsa) aveva "scagionato" l'olio di palma, ma ormai moltissime imprese avevano variato i contratti e anche effettuato le correzioni di impianto necessarie: «Al livello impiantistico per noi ritornare all'utilizzo dell'olio di palma non sarà così complesso – spiega ancora Eleo-

nora Zoli –. Sono stati piuttosto gli altri elementi di filiera a richiedere un maggiore sforzo organizzativo. E' stato complicato, per esempio, assicurarsi imballi e nuove etichette. Anche l'industria cartiera attraversa infatti una fase difficile, essendo tra i comparti maggiormente energivori». Al netto di costi di produzione più alti, quindi, e in attesa di sincronizzare la produzione con esigenze di fornitori e clienti (in gran parte la grande distribuzione organizzata, ndr)

già entro aprile inizierà lo "switch". La Deco però ha approfittato di questo mese per assicurarsi altre alternative: «Abbiamo effettuato test anche per olio di mais, olio di soia e olio di colza. Mentre per il salato abbiamo studiato l'utilizzo di olio di oliva. Sono casistiche che ci teniamo disponibili, in caso di ulteriori cambiamenti del mercato». L'esperienza ha dimostrato infatti che, nel mondo di oggi, è sempre bene tenersi aperte diverse opportunità.