

ECONOMIA

da Genova NUOVE FRONTIERE PER AZIENDE E FAMIGLIE

La spesa è ben conservata? Ora ce lo dirà un microchip

Genova. «Pensi al black out dell'altra notte. Lei, come tutti gli italiani, s'è preoccupato al mattino di andare ad aprire il congelatore per verificare lo stato dei prodotti. Magari le è sembrato tutto a posto, ma la certezza non poteva averla. Presto non sarà più così». A dirci se la spesa contenuta nel frigorifero ha mantenuto tutte le sue caratteristiche originali, al di là della data di scadenza indicata, sarà un microchip capace di "leggere" la vita del prodotto dall'origine in poi. Così almeno assicura Giuseppe Oriana, manager cinquantenne genovese che con la sua "Montalbano", acquisita nel '96 da investitori Usa, esporta in mezzo mondo carciofini, funghi, olive, capperi, insalata di pesce e salse: in vasi di vetro, buste e vaschette di plastica.

A Oriana l'idea di brevettare un sistema capace di indicare giorno per giorno lo stato di salute dei prodotti — ma l'applicazione vale anche per medicinali e altri generi di consumo — è venuta quasi per forza. «Il nostro fatturato è rivolto per il 40% all'export, e negli Usa come nel Nord Europa e in Giappone l'attenzione per la qualità è, magari giustamente, quasi maniacale. La "Montalbano" ne ha fatto un punto di forza, e i mercati ci hanno pre-

miato, visto che al 30 agosto scorso l'incremento delle vendite rispetto allo stesso periodo del 2002 è stato del 18%».

Forte di un giro d'affari che sfiora i 9 milioni di euro, la società che fa capo alla famiglia Oriana (affiancano Giuseppe la moglie Elena Schiaffino e la figlia Maria Vittoria) e che vede nel consiglio il professor Sergio Maria Carbone, ha deciso di impostare per il microchip di cui si diceva un programma di ricerca di 30 mesi con un investimento di un milione di euro, cifra considerevole che dimostra quanto il manager genovese e i suoi collaboratori credano nel nuovo brevetto. Il programma sarà coordinato dal professor Marco Bianchini, primo ricercatore del Cnr con laurea in modelli matematici negli Usa, e sarà sviluppato nella sede genovese del Bic, anche se i rapporti con il nostrano "incubatore delle imprese" pare non siano stati dei più semplici.

«Abbiamo cominciato il discorso tempo fa, sembrava tutto a posto poi, improvvisamente, sono cominciate le difficoltà, perfino nel riuscire a parlare con i nostri interlocutori. Da genovese ci tengo a sviluppare qui un progetto che altre città italiane si sono già fortemente candidate a ospitare. Francamente



Giuseppe Oriana

questi intoppi mi sorprendono e mi rammaricano, perché una realtà come il Bic dovrebbe sapere che le imprese hanno una programmazione con scadenze che non si possono rinviare tanto facilmente», spiegava Oriana nei giorni scorsi. Ieri è arrivata la schiarita: a Roma, il Bic nazionale ha dato il via libera all'operazione.

Un motivo di soddisfazione in più per Oriana, convinto che il microchip rappresenterà una svolta nel panorama alimentare e non

solo, visto che la sua applicazione potrebbe estendersi anche ai materiali. «Lei usa il sabato un prodotto che scade la domenica. Il principio è quello della fiducia, ma ogni confezione ha una sua storia individuale. Facciamo l'esempio dello yogurt: può essere ancora buono ma i fermenti non sono più vivi», spiega l'azionista di controllo della "Montalbano". Società che dispone di 26 prodotti approvati dalla severissima Food & Drugs administration per la vendita sui mercati Usa.

A suggerire la bontà dell'iniziativa del manager genovese, tra l'altro, sono gli avvenimenti di questi giorni che hanno visto i Nas sequestrare quantità ingenti di prodotti alimentari "vittime" del blackout che stavano per essere rimessi come niente fosse in commercio. Oltretutto, l'idea è quella di un utilizzo il più semplice possibile del microchip. «Potrebbe bastare la luce del frigorifero a fare assumere una colorazione diversa al rivelatore, corrispondente al grado di freschezza del prodotto», si limita a spiegare Oriana, comprensibilmente preoccupato di non svelare più di tanto anche perché di brevetti simili ne sono già stati depositati un centinaio.

«Ma il nostro è diverso, quello giusto», sorride lui, convinto che i prodotti della "Montalbano" che escono dallo stabilimento di Lam-porecchio, in provincia di Pistoia, faranno presto da apripista al microchip che garantisce contro spia-cevoli sorprese non solo al palato.

Eugenio Agosti