



Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo  
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

## **Report Attività**

RefineAir @ Tavole Accademiche UNISG

### Introduzione:

Nel giugno 2019 RefineAir è entrata a far parte dell'Associazione Amici dell'Università in qualità di Socio Sostenitore. Vi è stata da subito la volontà di collaborare attivamente con l'ateneo ed in particolar modo con le Tavole Accademiche un progetto dell'università nato nel 2013.

Le Tavole Accademiche sono la mensa dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG). Oltre ad essere luogo di ristorazione esse sono anche un'opportunità di formazione e sperimentazione. Ogni giorno la brigata delle Tavole utilizza materie prime di qualità provenienti dal nostro orto didattico e da aziende selezionate per offrire agli studenti piatti gustosi e sostenibili. Per ridurre alla fonte gli sprechi alimentari, studenti e personale scelgono ogni giorno il loro pasto attraverso un sistema di prenotazione online.

È proprio nel segno della riduzione del food waste che si è sviluppata la relazione tra Refine Air e UNISG.

### L'attività:

Si è svolta tra novembre 2019 e febbraio 2020 all'interno delle celle frigorifere delle Tavole Accademiche. L'obiettivo era di constatare in un ambiente produttivo e operativo, dunque non in condizioni da laboratorio e valide scientificamente, le differenze visive su alcuni frutti e ortaggi dopo un determinato periodo di conservazione in una cella sanificata con i dispositivi RefineAir e, contemporaneamente, in una non sanificata.

Per avere dei riscontri visivi sono state scattate delle foto in un set fotografico allestito all'interno del Laboratorio Cinema\* con le stesse condizioni di scatto. Le foto sono state scattate prima del posizionamento nelle celle e dopo determinati periodi di tempo per verificare la differenza nel deterioramento.

*\* laboratorio dell'università che analizza, progetta e produce la narrazione con il video e le tecnologie digitali*

### Le celle frigorifere:



Le celle utilizzate per l'attività sono state due:

- La prima destinata alla conservazione di frutta e ortaggi freschi, temperatura circa 6,5 gradi, con all'interno installati due dispositivi di sanificazione RefineAir

- La seconda destinata alla conservazione prevalentemente di carne e formaggi, temperatura di circa 4,5 gradi, senza dispositivi di sanificazione

Le celle sono utilizzate dalle tavole accademiche per la conservazione dei prodotti necessari a garantire il normale servizio di ristorazione, per l'attività sono state utilizzate due cassette per l'ortofrutta uguali e appositamente segnalate per evitare involontarie manomissioni.

#### Orto didattico:

L'orto didattico è una realtà produttiva in seno all'università e si trova all'interno dei giardini dell'Agenzia di Pollenzo. Esso ha un duplice scopo: didattico verso gli studenti i quali sono anche direttamente coinvolti nella sua manutenzione e produttivo per la fornitura di frutta e verdura fresche alle Tavole Accademiche. Orto e adiacente frutteto sono interamente biologici. Durante la stagione produttiva dell'orto, sono stati utilizzati alcuni dei suoi ortaggi per effettuare la comparazione. Questo ci ha dato modo di avere una visione d'insieme, dalla pianta al fine vita, oltre ad avere chiari i metodi agricoli utilizzati durante la crescita.

#### La frutta e la verdura:

La prova si è sviluppata su diverse tipologie di ortofrutta:

- Verdure da Orto Didattico UNISG: 5 – 11 Novembre. Sono state utilizzate verdure stagionali provenienti dall'Orto Didattico dell'università. Gli ortaggi utilizzati sono stati **zucchine trombetta** e **finocchi**.
- Frutta da mercato ortofrutticolo rionale: 20 Novembre – 2/17 Dicembre Acquistata nella mattina al mercato di Pollenzo, la frutta è stata posizionata poche ore dopo l'acquisto all'interno delle celle. I frutti scelti sono stati **banane** e **uva**. Le foto di controllo deterioramento sono state fatte in due momenti diversi per il diverso grado di deterioramento riscontrato, il 2 dicembre per le banane e il 17 dicembre per l'uva.
- Verdure e frutta da supermercato: 13/20 gennaio – 4/26 febbraio Acquistate al supermercato, la prova è stata effettuata su **lamponi** e su **verze** da agricoltura biologica. I lamponi sono stati testati nel periodo dal 13 al 20 gennaio, mentre la verza dal 4 al 26 febbraio.

#### Condizioni di scatto:

Per tutta la reportistica foto si sono volute mantenere le medesime impostazioni sia rispetto alla macchina fotografica ed il set che rispetto all'intensità e alla temperatura colore della luce artificiale. Le impostazioni sono state le seguenti: **Macchina Nikon D-500 > ISO 100, esposizione 1/100, diaframma f/11 Luce Lupo led > 5600°k dimmer 100%**

Le foto sono state realizzate da Marcello Marengo, fotografo e videomaker del Laboratorio Cinema dell'Università

#### Risultati

Di seguito verranno riportati gli scatti effettuati sui campioni conservati nella cella A (con dispositivi di sanificazione RefineAir) e nella cella B (senza dispositivi di sanificazione RefineAir) a diversi intervalli di tempo.

Tramite le foto si possono constatare diverse velocità di deperimento e una differenza nella consistenza degli ortaggi, osservabile soprattutto negli scatti in sezione.

Sono stati testati anche due broccoli, su di essi non si sono riscontrate differenze di aspetto sostanziali al termine del periodo di conservazione.

## ZUCCHINE TROMBETTA - 7 giorni

T1: 5 novembre



Campione A



Campione B

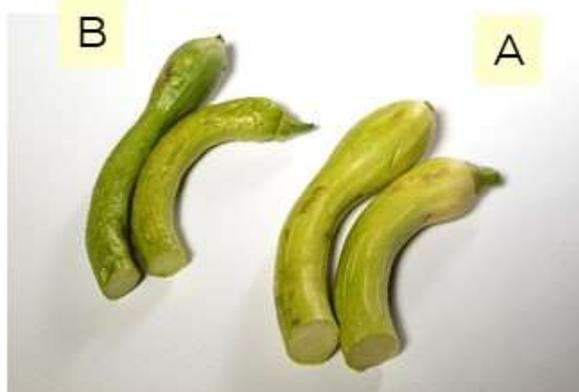
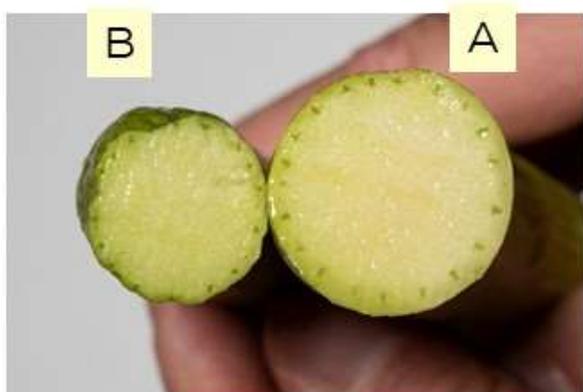
T2: 11 novembre



Campione A



Campione B



## FINOCCHI - 7 giorni

T1: 5 novembre

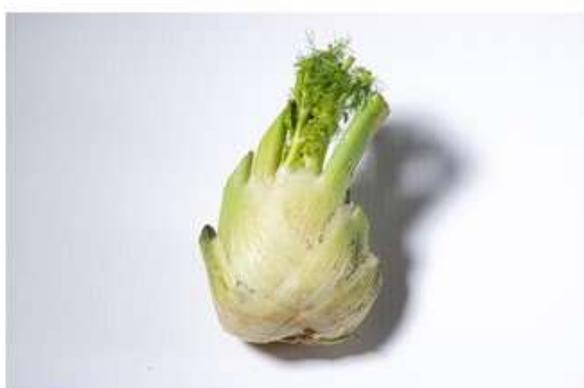


Campione A



Campione B

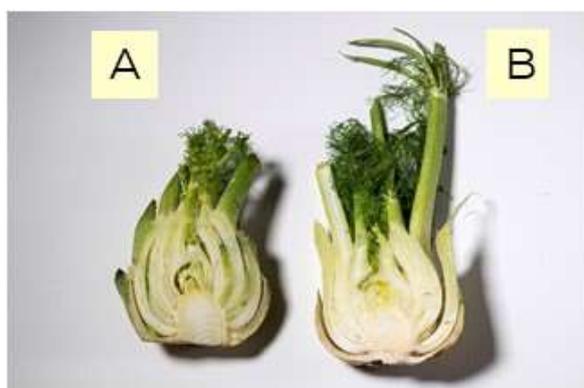
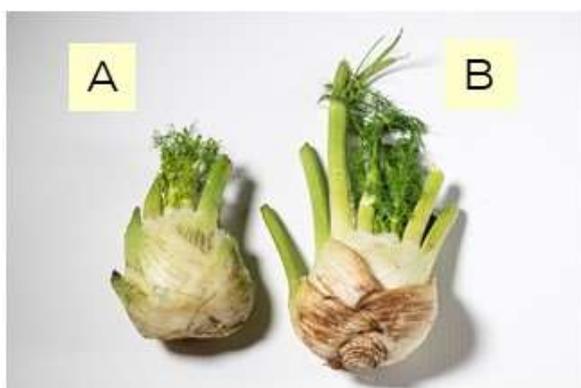
T2: 11 novembre



Campione A

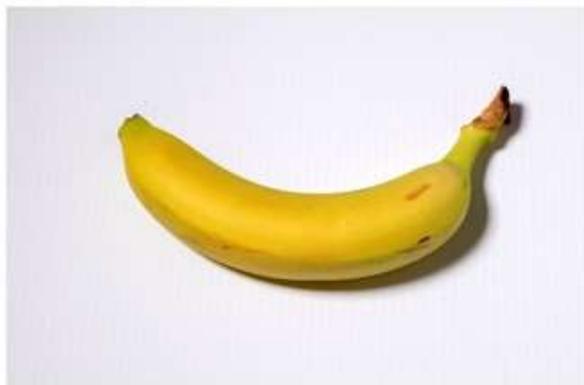


Campione B

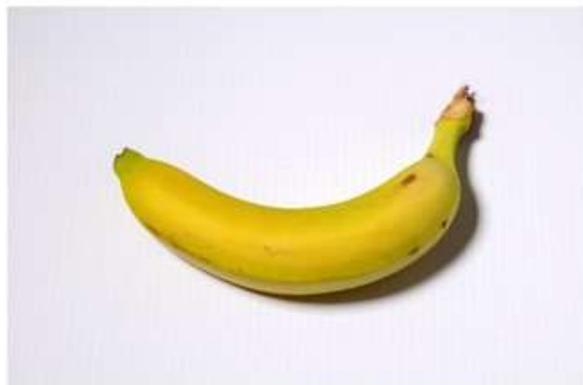


## BANANE - 13 giorni

T1: 20 novembre 2019

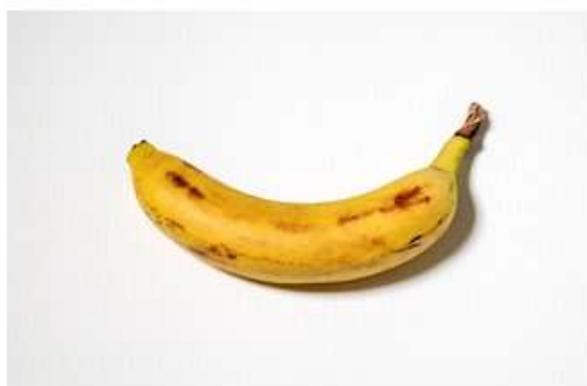


Campione A



Campione B

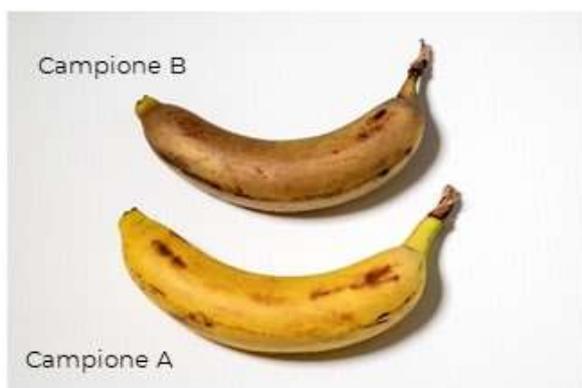
T2: 2 dicembre 2019



Campione A

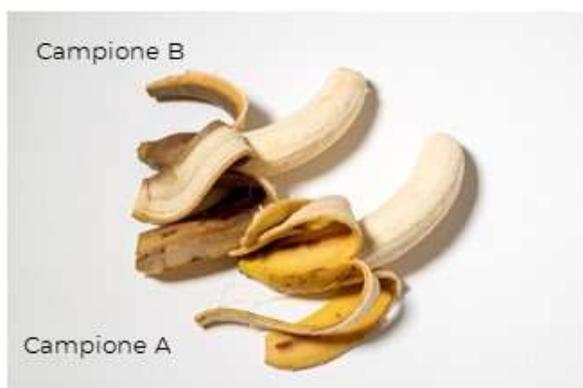


Campione B



Campione B

Campione A



Campione B

Campione A

**UVA - 28 giorni**

T1: 20 novembre 2019



Campione A



Campione B

T2: 17 dicembre 2019



Campione A



Campione B

	Campione A	Campione B
T1		
T2		

**VERZA** - 23 giorni

T1: 4 febbraio 2020



Campione A



Campione B

T2: 7 febbraio 2020 – 4 giorni



Campione A



Campione B

T3: 11 febbraio 2020 – 8 giorni



Campione A



Campione B

**VERZA** - 23 giorni

T4: 17 febbraio 2020 – 14 giorni



Campione A



Campione B

T5: 20 febbraio 2020 – 17 giorni



Campione A



Campione B

T6: 26 febbraio 2020 – 23 giorni



Campione A



Campione B

**LAMPONI** - 8 giorni

T1: 13 gennaio 2020



Campione A



Campione B

T2: 20 gennaio 2020



Campione A



Campione B

