

Il Giornale del Cibo

CONOSCERE • SCOPRIRE • GUSTARE



Food innovation

FTE: UNA SOLUZIONE SOSTENIBILE E NATURALE PER LA REFRIGERAZIONE

25/06/2019 Angela Caporale

L'esigenza di rendere **più sostenibile il mondo del food** abbraccia tutti gli anelli della filiera agroalimentare, dal produttore al retailer. Ci sono, infatti, tanti piccoli gesti e accorgimenti supportati dalla tecnologia all'avanguardia che possono ridurre le emissioni di CO₂, il consumo di acqua e lo spreco di risorse. È il caso, per esempio, dei sistemi di agricoltura 4.0 o di precisione che permettono, come nel caso di [Elaïslan](#), di studiare il microclima di un determinato appezzamento di terreno, oppure di tecnologie che assicurano un sistema di riciclo tale che gli scarti della filiera lattiero-casearia possano produrre mattoni perfetti per l'isolamento sonoro come nel caso di [Milkbrick](#).

Molti di questi progetti virtuosi sono **sostenuti dall'Unione Europea** che, negli ultimi anni, si è fatta promotrice del sostegno del passaggio a fonti di energia rinnovabile e di strategie di sviluppo più eco-friendly. In questo contesto è emerso un progetto che guarda al retail e punta su un sistema di **refrigerazione naturale: l'FTE Full Transcritical Efficiency di Epta**, un sistema che permetterebbe rivoluzionare i sistemi di **banchi frigo dei supermercati** e altre strutture affini. Abbiamo intervistato la responsabile marketing dell'azienda, per capire meglio come funziona e quali sono i vantaggi che sono valse all'FTE tanti riconoscimenti internazionali.

FTE FULL TRANSCRITICAL EFFICIENCY DI EPTA, LA SOLUZIONE PER LA REFRIGERAZIONE NATURALE

FTE Full Transcritical Efficiency di Epta è un sistema che, in pochi anni, ha conquistato premi e riconoscimenti internazionali piuttosto importanti nel campo dell'innovazione sostenibile. Com'è nato e a quale esigenza volevate rispondere?

“Si tratta di un sistema *patent pending* tecnologicamente avanzato e sostenibile, perché **utilizza come refrigerante la CO₂**, l'anidride carbonica, che, immessa in un sistema frigorifero, permette di ridurre notevolmente l'impatto ambientale rispetto ai principali refrigeranti utilizzati nel passato. L'FTE, Full Transcritical Efficiency, come indicato dal nome, nasce con l'obiettivo di **superare gli attuali limiti della tecnologia transcritical** e apre la strada a un **nuovo standard** dell'ambito della refrigerazione naturale a CO₂. Semplice, globale, industrializzato e affidabile: le numerose installazioni e i molteplici riconoscimenti ottenuti – dal RAC Cooling Award, al German Refrigeration Award, al premio italiano Sviluppo Sostenibile e al Perifem Award – sono la conferma della forza innovativa dell'FTE.”

Clipping Online
Testata: ilgiornaledelcibo.it
Data: 25 Giugno 2019

Qual è l'impatto ambientale che hanno, attualmente, i sistemi refrigerati per il Retail e quali sono le principali criticità in termini di sostenibilità?

"La refrigerazione **pesa fino a 1/3 dei costi annui dei punti vendita**. Le principali criticità sono due: da un lato la presenza ancora rilevante di soluzioni che utilizzano refrigeranti sintetici ad alto potenziale di riscaldamento globale, ossia effetto serra. Dall'altro la mancata opportunità, soprattutto nel passato, di sfruttare i benefici di un'integrazione tra gli impianti, per un'ottimizzazione del sistema di refrigerazione con la ventilazione e climatizzazione, il recupero di calore e l'illuminazione. Epta, da sempre attenta alle tematiche ambientali e promotrice di uno sviluppo sostenibile, sottolinea la necessità di un cambio di prospettiva e lavora in sinergia con i Retailer per consigliarli nella scelta dei sistemi più adatti a rispondere alle proprie esigenze, integrando sempre l'attenzione all'ambiente al design e alla cura dei dettagli, per la migliore **valorizzazione delle referenze in esposizione.**"



Può spiegarci come funziona l'FTE e in che contesti può essere utilizzato?

"Il sistema FTE di Epta aggiunge alla configurazione standard solo un **ricevitore di liquido multilivello** – cuore dell'innovazione – che, associato alla centrale, dà una combinazione totalmente nuova che non modifica la struttura base, ma ne ottimizza le funzioni. Questo è il "segreto" della sua semplicità. Inoltre, la forte standardizzazione, associata alle ottime performance del sistema ad ogni temperatura, lo rendono la **soluzione ideale per supermercati e ipermercati**, in tutto il mondo."

Al momento, secondo quanto si legge sul vostro sito, sono state realizzate oltre 200 installazioni. Può descrivere i benefici concreti che comporta l'utilizzo del sistema FTE?

"Con l'FTE abbiamo realizzato oltre 200 installazioni in 4 continenti, di cui **ben 95 in Italia**. I risultati degli studi eseguiti su di esse confermano i dati teorici: l'adozione dell'FTE garantisce, ovunque, un **risparmio energetico del 10%** (rispetto a una centrale standard) e costi di installazione e manutenzione inferiori fino al 20%."

Il sistema è stato riconosciuto anche nell'ambito del progetto LIFE dell'UE: che futuro immaginate per FTE?

"L'FTE è stato identificato dall'Unione Europea come meritevole di particolare attenzione grazie alla sua efficienza e per questo inserito all'interno del **programma europeo LIFE17**, destinato ad incentivare la salvaguardia ambientale e del clima. Nell'ambito di questo progetto, Epta ha istituito **Life C4R – Carbon 4 Retail Refrigeration**. Si tratta di un'iniziativa nata nel 2018 e che si concluderà nel 2021, finalizzata a sviluppare ulteriormente la tecnologia e, al contempo, a promuoverla in tutto il mondo, per sensibilizzare verso soluzioni sempre più sostenibili e dimostrare che è possibile sostituire completamente gli HCFC e HFC con refrigeranti a CO2 in qualsiasi condizione climatica o di mercato. A fine percorso, LIFE C4R accrediterà la tecnologia FTE quale soluzione industriale standard, in tutta Europa, per il futuro della refrigerazione a CO2."

Clipping Online
Testata: Ilgiornaledelcibo.it
Data: 25 Giugno 2019