

Analysis
Pantalla

Sulla collina che guarda la Media Valle del Tevere c'è un laboratorio unico in Umbria dove un team di specialisti tiene sotto controllo ogni genere di cibi, bevande e condimenti

“Cercatori” di qualità al lavoro per garantire la salute delle famiglie



LA STORIA

Dal 1991 a oggi una crescita costante
Ogni anno sotto esame ben trentamila prodotti

► L'avventura di Analysis inizia nel 1991 come “costola” del Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria (centro di eccellenza della Regione per le attività di ricerca, valorizzazione e promozione dei prodotti agro alimentari) incaricata della gestione dei laboratori. E' del 2000 l'approdo di Roberto Luneia al vertice, dopo che un anno prima il gruppo modenese Neutron (società leader nazionale nel settore analitico agroalimentare) aveva acquisito la maggioranza del capitale di Analysis. La sinergia Luneia-Neutron determina una consistente linea di sviluppo, individuando Pantalla come sede specifica per la realizzazione di particolari filoni di analisi fino al 2008, quando la casa madre manifesta l'intenzione di diminuire la propria presenza all'interno di Analysis. Un momento particolare, che il presidente ricorda con orgoglio perché fu allora che vennero gettate le basi per una nuova fase di crescita. Del resto è sempre così: chi riesce a trasformare i problemi in soluzioni va avanti, gli altri restano fermi o, peggio ancora, tornano indietro.

Analysis, invece, ha continuato nella propria progressione. Luneia acquisì nel 2009 le quote di Neutron, nel 2011 quelle del Parco 3A e ora vive questa esaltante esperienza imprenditoriale da attore protagonista in tutti i sensi assieme a una struttura composta da venti tecnici, la maggior parte dei quali laureati in discipline scientifiche, che può contare su oltre 800 clienti e che è in grado di processare 30mila prodotti alimentari all'anno, eseguendo qualcosa come 300mila prove analitiche.

Un lavoro per certi versi sorprendente, che si sviluppa in un'autentica consulenza a 360 gradi alle aziende con servizi che vanno dalle analisi chimiche, chimico-fisiche, tecnologiche e sensoriali alla progettazione e sviluppo di sistemi di qualità o autocontrollo aziendali, dall'igiene dell'ambiente di lavoro alle consulenze tecnico-legali compresa la stesura di etichette per il mercato comunitario ed extra comunitario, dalla presentazione di domande per il finanziamento per progetti di ricerca e innovazione alle attività di progettazione e sviluppo vere e proprie. ◀

di Mauro Barzagna

► PANTALLA (TODI) - La lunga marcia verso l'eccellenza agroalimentare obbliga a una tappa forzata sul versante della collina di Pantalla che guarda il Tevere. Quassù, circondati da una natura ancora schiava dell'inverno e che morde il freno per cominciarci a rivelare, l'idea del mangiare e del bere sano viene nobilitata dal lavoro di un gruppo di persone che fra provette, microscopi e tecnologie all'avanguardia vigila e sorveglia sulla salute di tutti.

Benvenuti alla Analysis, che a prima vista sembra soltanto un laboratorio in cui chimica e fisica la fanno da padrone. Nella realtà, l'azienda guidata da Roberto Luneia è molto di più. E' una struttura vitale per l'esistenza quotidiana di milioni di famiglie, che devono mangiare, bere e condire al riparo da trucchi e segreti. Forse è anche per questo che i duemila metri quadrati sui quali si sviluppa Analysis sono separati dall'esterno solo da immense vetrate. Trasparenza e verità sono parole che qui a Pantalla vengono nobilitate da mattina a sera. Anzi anche di notte, visto che alcuni macchinari lavorano 24 ore su 24 per dare risposte quasi in tempo reale alle aziende che si affidano ad Analysis per avere “verdeti” fondamentali sulla qualità dei propri prodotti.

Una delle sfide più impegnative e gratificanti che il team di Luneia ha accettato è quella che riguarda la sicurezza alimentare, tanto più in questi anni in cui il mercato globale finisce talvolta con l'attribuire all'azienda produttrice il ruolo di attore finale della filiera. E su tutto ciò che succede prima, chi vigila? Vigilano strutture come Analysis, alle quali i produttori fanno riferimento per evitare di lavorare materie prime non conformi, o peggio ancora di immettere sul mercato prodotti a rischio. Non a caso, nei laboratori di Pantalla, grazie a tecnici specializzati e macchinari all'avanguardia, si lavora per andare a caccia di negatività intese come fitofarmaci, micotossine,

metalli pesanti, idrocarburi, coloranti, solventi, farmaci veterinari e contaminanti in genere.

Questa è la sicurezza alimentare, un ambito del quale il consumatore finale non sempre si preoccupa e che invece si rivela determinante dal momento che riguarda ciò che poi finisce sulle tavole delle famiglie. E' anche per questo che Roberto Luneia, il presidente, ha un piccolo, grande sogno nel cassetto: vedere

stampato su ogni confezione di prodotti alimentari un bollino che garantisce il consumatore in maniera inequivocabile al momento in cui compra. “L'atto dell'acquisto in sé - spiega Luneia - dura cinque secondi, un tempo in cui nessuno, neanche la massaia più esperta, è in grado di stabilire effettivamente se il prodotto ha tutte le caratteristiche per le quali viene preso dallo scaffale e messo nel carrello. Con una certificazione rap-

LE CERTIFICAZIONI

Sono 800 le tipologie di prove analitiche che sono state messe a punto

Servizi globali alle aziende del vino

► Uno degli ambiti di eccellenza in cui Analysis è in grado di sviluppare a pieno le proprie potenzialità è quello vitivinicolo, nel quale l'azienda del presidente Luneia mette in pratica un'esperienza ultradecennale, impreziosita dal fatto di essere stato uno dei primi laboratori in Italia a essersi accreditato per il settore enologico. A Pantalla possono essere eseguite attualmente più di 800 diverse tipologie di prove analitiche, 400 delle quali certificate **Accredia (ente nazionale che si occupa dell'accreditamento dei laboratori)**,



molte delle quali su matrici uva, mosto e vino. Dalla profonda conoscenza del settore è stato messo a punto un pacchetto di servizi che fanno riferimento alla divisione specialistica Enoanalysis che si occupa esclusivamente dei servizi tecnico-analitici nel settore vitivinicolo. Si tratta di servizi anche complementari a quelli enologici convenzionali: analisi del terreno con piani di concimazione e giudizio agronomico, diagnostica fogliare e giudizio agronomico, analisi delle acque, verifica dell'efficienza dei lieviti e dei batteri lattici utilizzati nelle fermentazioni, verifica della presenza di microrganismi responsabili della comparsa di difetti sensoriali, verifica della presenza di difetti sensoriali e conformità dei tappi. Proprio per questa elevata specializzazione si avvalgono dei servizi di Analysis cantine prestigiose dalla Sicilia alla Franciacorta. ◀