

AGRICOLTURA

Food Farm 4.0

Via alle lavorazioni per conto di terzi

Si potranno trasformare anche piccole quantità e personalizzare bakery, frutta, pomodori e latticini

■ Riapre Food Farm 4.0, il laboratorio-azienda che vede coinvolti sei istituti scolastici parmensi, con capofila il Polo Agroindustriale Galilei-Boechialini di Parma, in partnership con importanti realtà del territorio (aziende, enti, associazioni e organizzazioni professionali tra cui Confagricoltura Parma, Cia, Coldiretti, Consorzio del Parmigiano Reggiano). Dopo il periodo di chiusura conseguente all'emergenza coronavirus, il Food Farm riprende l'attività con un rinnovato entusiasmo e con la forte volontà di completare la tabella di marcia, che vede già nel corso del 2020 l'attivazione del servizio di "lavorazione conto terzi", rivolto alle imprese agricole. Il laboratorio, dotato di un'innovativa, moderna e versatile linea per la lavorazione agroindustriale di frutta e pomodoro, offre un servizio di supporto a chi è interessato alla trasformazione dei propri prodotti. L'impianto, con la sua tecnologia avanzata, è in grado di trasformare anche piccole

quantità di materie prime al fine di ottenere confetture e passate di alta qualità. Grazie alla boule di concentrazione, che è una macchina con sistema di riscaldamento a vapore per la concentrazione sottovuoto del prodotto, si salvaguardano le caratteristiche organolettiche delle materie prime. Si possono formulare ricette in secondo le richieste dell'cliente, con il supporto di tecnologi alimentari competenti ed esperti nelle produzioni e in continuo aggiornamento. Le materie prime vengono analizzate e certificate, in ingresso, durante la lavorazione e al termine del processo, attraverso il laboratorio controllo qualità. Il prodotto finito viene poi etichettato a norma di legge e può essere personalizzato, secondo le esigenze del committente, con un packaging appositamente studiato. Il Food Farm garantisce per ogni ciclo produttivo la totale sanificazione dell'impianto: è impossibile la contaminazione tra una fase e quella successiva. L'impianto è idoneo

anche per le produzioni bio. La nuova struttura, inaugurata a ottobre e dotata di due linee industriali per le trasformazioni agroalimentari (bakery e frutta-pomodoro) vedrà presto aggiungersi quella lattiero-casearia. L'utile realizzato dalla commercializzazione dei prodotti viene interamente reinvestito all'interno della struttura, al fine di dare continuità al progetto che si prefigge di sviluppare nei giovani quelle competenze specifiche del settore agroalimentare - ma anche trasversali - che rivestono tanta importanza nel nostro territorio ai fini dell'occupabilità. Molte aziende agricole, le più diverse per dimensione e per tipologia di produzione, hanno espresso con sempre maggior frequenza la volontà di controllare l'intera filiera. La "filiera corta", che numerose imprese agricole stanno adottando, può trovare nel Food Farm (info: www.foodfarmparma.it) tutte le risposte idonee.

L.Sp.

L'ESPANSIONE INDUSTRIALE



LABORATORIO Gli impianti di Food Farm, ideati anche per le produzioni biologiche, vengono sanificati in modo tale da rendere impossibili le contaminazioni fra una lavorazione e quella successiva. Sono coinvolti sei istituti scolastici della provincia.

Le organizzazioni «Vantaggi per imprese e studenti. Migliore approccio ai mercati»

■ Eugenio Zedda, direttore di Confagricoltura Parma e rappresentante della componente agricola nel consiglio di Food Farm sottolinea: «Confagricoltura è da sempre promotrice dell'incontro tra tradizione, innovazione e tecnologia e per questo sostiene un progetto, unico nelle sue caratteristiche a livello nazionale, che coniuga gli aspetti della ricerca e della formazione in agricoltura con la componente di trasformazione industriale. Da questo incontro si determina un binomio che è la più appropriata evoluzione del settore agricolo. Il piccolo produttore di pomodoro o di frutta può trovare in Food Farm le strumentazioni per la trasformazione e il confezionamento della propria materia prima. È il modo migliore per strutturarsi, crescere e approcciarsi in maniera diretta, consapevole e efficace ai mercati. «Abbiamo aderito a Food Farm - commenta il direttore di Coldiretti Alessandro Corsini - in quanto crediamo nelle sue finalità formative e

di promozione della ricerca, che rappresentano un valido supporto allo sviluppo dell'agroalimentare. Si tratta di un progetto che, sviluppando saperi, laboratori e nuove tecnologie, può essere utile per chi, avendo dimensioni aziendali ridotte, non ha la possibilità di realizzare nella propria impresa un laboratorio di trasformazione e confezionamento». Simone Basili presidente di Cia, spiega: «Avere una realtà scolastica con linee operative di gestione e trasformazione di prodotti agricoli in un territorio che vanta eccellenze alimentari è un punto di forza. Formare giovani attraverso corsi dedicati su linee professionali con tecnologia pari all'industria va a beneficio delle varie filiere produttive. Altro aspetto importante è la possibilità di noleggiare gli impianti per conservare le eccellenze degli agriturismi o di chi fa vendita diretta».

L.Sp.

L'ESPANSIONE INDUSTRIALE