

Its Tech&Food Academy: così è nato il sugo vegetale preparato dagli studenti

di Anna Pinazzi

Dallo studio dei processi alimentari e le analisi di mercato, alla realizzazione del prodotto, fino al packaging.

Hanno pensato a tutto gli studenti del primo anno del corso di «Food Development» dell'Its Tech&Food Academy di Parma, generando, così, una vera e propria filiera per la produzione di un sugo a base vegetale.

Il prodotto è stato realizzato nell'ambito del modulo didattico «Produzione pilota del prototipo alimentare», che ha coinvolto più di venti studenti.

«I ragazzi sono stati divisi in gruppi, hanno dovuto pensare a un prodotto ancora non sul mercato. Poi hanno affrontato una prima parte teorica, di studio dei vari processi alimentari, di analisi del mercato, definito il food cost, concentrandosi sul concetto di sicurezza alimentare - fa sapere Grazia Leone, coordinatrice del corso di Food Development -. Successivamente, c'è stata la parte



pratica negli spazi di Food Farm con il supporto di Officine On/Off».

A Food Farm 4.0, il laboratorio innovativo di via Senerchia realizzato dal polo didattico Galilei-Bocchialini con il supporto di alcune aziende del territorio, i ragazzi si sono occupati della fase di preparazione, della linea di produzione fino al confezionamento, della sterilizzazione dei vasetti e della sanificazione dell'impianto di produzione al termine della produzione.

Il prodotto finale è un sugo a base vegetale «molto simile a quello fatto in casa». «L'idea che sta dietro la realizzazione di questo sugo è di cercare di unire l'artigianalità, il gusto casalingo, alla produzione industriale - spiega Salvatore Di Bella, docente Its e direttore delle produzioni di Food Farm -. Anche gli ingredienti sono di prima qualità: la passata di pomodoro, il basilico, il sale, l'olio extra vergine di oliva». I passaggi non sono affatto



semplici e la sicurezza è sempre una priorità lungo tutto il processo: «Gli studenti hanno seguito l'Haccp - prosegue Di Bella -, cioè l'analisi dei rischi e il controllo dei punti critici. Si tratta, in parole più semplici, di un sistema di controllo, relativamente alla produzione degli alimenti, che ha come obiettivo la garanzia della sicurezza igienica e della commestibilità». Tenendo sotto controllo anche i «data logger in real

time» della temperatura, che vengono impiegati per il monitoraggio della temperatura e dell'umidità (e quindi dell'effetto termico sui microrganismi alterati).

Un'occasione importante «per avvicinare gli studenti alle tecnologie della produzione alimentare - sottolinea Di Bella -. Se lavoreranno in ambito agroalimentare, sarà fondamentale per loro imparare a interfacciarsi con queste tecnologie e capire come funziona la filiera di produzione, dall'inizio, al prodotto finito».

Ma oltre alla pratica c'è di più: «Questo progetto ha sia l'obiettivo di sviluppare delle conoscenze teoriche e pratiche anche attraverso la ricerca personale, sia di sviluppare delle competenze relazionali - conclude Grazia Leone, coordinatrice del corso di Food Development -. Oggi le aziende ricercano qualcuno con spiccata capacità di stare e lavorare in un gruppo, sviluppare capacità di analisi, mediare le proprie idee per raggiungere un obiettivo comune».