GAZZETTA DI PARMA

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-Bocchialini 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 ricettazioni secondo le richieste del 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.

I.Sp.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gazzetta di Parma 19 maggio 2020