

AGRICOLTURA

Food Farm 4.0 La scuola-impresa riparte dal «riccio» di Parma

Le linee del laboratorio produttivo che coinvolge 6 scuole e 12 industrie si riaccendono per lavorare un tesoro del territorio: diventerà passata col marchio «Bontà di Parma»

MARIAGRAZIA MANGHI

■ Riprende con la lavorazione di un frutto antico, una tipicità del territorio della provincia di Parma, l'attività di Food Farm 4.0, la fabbrica del cibo altamente tecnologica, inaugurata lo scorso ottobre.

Sarà il pomodoro riccio di Parma a far riaccendere le linee produttive del laboratorio innovativo di titolarità dell'istituto tecnico agrario Galilei Bocchialini, in cui la scuola sviluppa una didattica avanzata in sinergia con le imprese di Parma.

Coltivato in esclusiva nei terreni dell'azienda, sotto la supervisione del professor Giuseppe Biamonte, senza utilizzare fitofarmaci o concimi di sintesi, irrigato in modo tradizionale, raccolto a mano come una volta, quando raggiunge la maturazione naturale, il riccio o costoluto, conosciuto anche come «tomaca», viene lavorato fino a diventare «la passata» a marchio Bontà di Parma.

«Abbiamo rimesso in funzione le linee di trasformazione, dotate di supervisor di processo che ottimizzano le diverse fasi, e che utilizziamo sia per il pomodoro che per la frutta - spiega Salvatore Di Bella, docente direttore della produzione - aspettiamo i ragazzi a partire dal 14 settembre. Questa realtà è stata progettata come una vera e propria azienda agroalimentare a disposizione di più scuole, per fare didattica esperienziale di alto livello, formare tecnici specializzati nella coltivazione e nella trasformazione. La struttura è dotata anche di un'aula molto innovativa che può ospitare eventi e seminari e di un laboratorio di analisi chimiche delle materie prime, dei prodotti finiti e della tracciabilità di filiera». Già attivo anche un laboratorio di trasformazione delle farine in prodotti dolci e salati secchi con alta conservabilità e in allestimento un piccolo caseificio di produzione di formaggi a filiera corta.



RICCIO Riprende con la lavorazione di un frutto antico, una tipicità del territorio di Parma.

Tutti i partner Un progetto unico

■ Food Farm 4.0 è un progetto realizzato con il sostegno finanziario della Fondazione Cariparma, dell'associazione Parma, io ci sto!, di Barilla, Chiesi Farmaceutici, Mutti, Stern Energy, Parma Corte Alimentare, Opem, F.lli Galloni, Agugiaro & Figna, Tropical Food Machinery e gestito in collaborazione tra un consorzio di imprese private e una rete di scuole. Gli istituti coinvolti sono: il Polo Agroindustriale Galilei Bocchialini di Parma e San Secondo, l'ISISS Magnaghi-Solari di Salsomaggiore e Fidenza, l'IISS Berenini di Fidenza, il Liceo artistico Toschi, gli istituti comprensivi di San Secondo parmense e di Sissa-Trecasali. Per informazioni sui prodotti e i servizi info@foodfarmparma.it.

m.m.

«Food Farm è il primo laboratorio territoriale 4.0 per l'occupabilità realizzato in Italia, grazie a un finanziamento intercettato nei bandi della «buona scuola» - continua Di Bella - aspettiamo l'inizio dell'anno scolastico per partire con la formazione sulla sicurezza e a seguire sulle linee produttive, controllo di qualità all'avanguardia gestito dalla professoressa Chiara Molinari, che permette di immettere sul mercato prodotti garantiti dal punto di vista microbiologico e sanitario, food design e distribuzione».

Dai frutti della terra a quel che arriva in tavola, i ragazzi con i loro docenti sono gli artefici dell'intera filiera: i prodotti con il marchio «Bontà di Parma» sono commercializzati dai partner di progetto attraverso la società consortile per azioni che si è costituita tra le sei scuole della rete e dodici industrie e associazioni del Parmense e gli utili realizzati vengono interamente reinvestiti all'interno della struttura al fine di dare continuità al progetto. Food Farm è anche aperta a lavorazioni in conto terzi a favore di altre aziende agricole: l'impianto è in grado di trasformare anche piccole quantità di materie prime per ottenere prodotti da forno personalizzati, confetture e passate di alta qualità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Pomodoro Indennizzati ai produttori C'è il via libera del Ministero

L'assessore regionale Mammi in visita alla Mutti e all'azienda agricola Boscoli

■ Contatto diretto con la filiera del pomodoro da industria per l'assessore regionale all'Agricoltura Alessio Mammi che, in occasione dell'incontro con l'OI del Pomodoro da industria del Nord Italia nella sede di Parma, si è confrontato con l'azienda di trasformazione Mutti e con la società agricola Boscoli e figli. «Nella mia visita all'OI - commenta Mammi - dopo l'importante incontro con le rappresentanze, ho voluto vedere di persona un esempio di eccellenza italiana di industria di trasformazione del

pomodoro. La visita alla Mutti, un'eccellenza mondiale del comparto, ha messo in evidenza il tasso di innovazione, investimenti e ricerca che questa grande azienda emiliana romagnola fa ogni giorno, in tutti i suoi stabilimenti. Poter toccare con mano la lavorazione dei processi di trasformazione del pomodoro mette in rilievo ancora di più la qualità, la professionalità e le tecnologie impiegate nei sistemi di produzione». Dopo Mutti tappa alla Società agricola Boscoli e figli di Carrignano, azienda socia di Con-



PRODUTTORI La visita dell'assessore Mammi alla Boscoli.

fagricoltura Parma che è stata tra le più colpite nel Parmense dal problema della maturazione accelerata del pomodoro in campo che ha messo in difficoltà alcuni produttori

nelle scorse settimane. «È stato molto importante - aggiunge Mammi - assistere alla raccolta meccanizzata del pomodoro nella campagna parmense. L'azienda Bo-

scoli vanta una tradizione nel comparto di coltivazione del pomodoro che coinvolge tanti componenti della famiglia. Un'esperienza arricchente, sul campo, che mi ha dato modo di verificare dal vivo l'eccellenza delle nostre produzioni regionali, sostenibili e di qualità».

«L'assessore - commenta Eugenio Zedda, direttore di Confagricoltura Parma - ha potuto toccare con mano gli effetti del clima anomalo dei giorni scorsi (grande caldo di fine luglio ed inizio agosto, seguito da temporali) che ha concentrato in pochi giorni la maturazione di pomodoro la cui raccolta era programmata su tre settimane. La conseguenza, nonostante le imprese di trasformazione abbiano lavorato senza sosta, è stata che, in alcuni casi, non si è riusciti a conferire il pomodoro, rimasto in campo. Ora però grazie ad un ottimo lavoro di squadra che ha visto collaborare OI, Op, Regione ed organiz-

zazioni professionali agricole nel segnalare tempestivamente la situazione al Ministero delle Politiche agricole, gli agricoltori danneggiati potranno essere indennizzati, proprio grazie al via libera giunto dal Ministero».

La tappa alla Boscoli - azienda modello del comprensorio del Parmigiano Reggiano, estesa su circa 200 ettari di cui oltre trenta a pomodoro da industria e con quattrocento capi da latte per la produzione del re dei formaggi - è stata anche l'occasione per mostrare all'assessore l'innovativa stalla.

«Il titolare Alberto Boscoli - conclude l'assessore regionale all'Agricoltura Mammi - ci ha tenuto a farmi visitare la nuova stalla realizzata con fondi europei del Piano di Sviluppo Rurale: una struttura di alta innovazione e realizzata con attenzione al benessere animale».

c.cal.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Incontro Parmigiano-reggiano: un primo semestre 2020 positivo

Produzione, tutela territoriale e marketing: il re dei formaggi protagonista a Monticelli

■ La situazione del parmigiano-reggiano al centro di una tavola rotonda a Monticelli. L'evento, in cui si è parlato di politiche di produzione, tutela territoriale e nuove strategie di marketing, si è tenuto alla festa dedicata al «re» dei formaggi, organizzata dal Comune di Montechiarugolo.

All'appuntamento, moderato dal giornalista Andrea Gavazoli, sono intervenuti: Daniele Friggeri, sindaco e Francesca Mantelli, vicesindaco di Montechiarugolo, Barbara Lori, assessore regionale alla Montagna, Nicola Bertinelli, presidente, Carlo Mangini, direttore marketing e Marco



DIBATTITO I relatori alla festa del parmigiano-reggiano.

Nocetti, responsabile Servizio produzione primaria del Consorzio Parmigiano-reggiano, Luca Cotti, vicepresidente Coldiretti Parma, Roberto Gelfi, vicepresidente Confagricoltura Parma, Simone Basili, presidente Cia Parma. «Lo stato di salute del parmigiano-reggiano - ha detto Bertinelli - è buono. Nel primo semestre 2020 le vendite sono cresciute del 6% rispetto al 2019, ma dobbiamo metterci nella condizione di calmierare la produzione, perché l'eccesso di offerta ha causato un calo dei prezzi. Inoltre occorre vigilare molto sul mercato, soprattutto fuori dall'Unione europea».

Mangini ha parlato del brand

manifesto dei cinque elementi, progetto editoriale del Consorzio Parmigiano Reggiano, dedicato alla valorizzazione del territorio e della sua comunità e impostato su «pilastri» come il benessere animale e l'ambiente. «Il modo in cui si produce il latte - ha affermato Nocetti - ha una valenza importante sul consumatore. Da qui la novità rappresentata dalla sostenibilità del processo produttivo». I rappresentanti delle confederazioni agricole hanno esternato la difficoltà di fare impresa oggi. La Lori, infine, ha parlato di valorizzazione del territorio e progettualità regionale.

N.F.

© RIPRODUZIONE RISERVATA