

Food Farm 4.0 More e lamponi per la marmellata conto terzi

Effettuata all'interno del laboratorio la prima lavorazione su richiesta di un agricoltore. Bastano cento chili di prodotto. L'iniziativa coinvolge sei istituti scolastici del territorio

LUCA MOLINARI

■ Una deliziosa marmellata di more e lamponi. Si tratta della prima lavorazione in conto terzi - realizzata per un agricoltore del territorio - di Food Farm 4.0, il laboratorio-azienda che vede coinvolti sei istituti scolastici parmensi, con capofila il polo agroindustriale Galilei-Bocchialini, in partnership con aziende, enti e le associazioni rappresentative delle imprese agricole, come Confagricoltura Parma, Unione Agricoltori, Cia, Coldiretti, Consorzio del Parmigiano Reggiano. Il laboratorio, dotato di un'innovativa, moderna e versatile linea per la lavorazione agroindustriale di frutta e pomodoro, offre un servizio di supporto ai sempre più numerosi agricoltori e ai produttori interessati alla trasformazione dei propri prodotti. L'impianto, con la sua tecnologia avanzata, è in grado di trasformare anche piccole quantità di materie prime (un quintale è sufficiente) per ottenere confetture e passate di alta qualità.



FOOD FARM 4.0 La marmellata di more e lamponi è stata la prima lavorazione ad essere effettuata in conto terzi.

Salvatore Di Bella e Chiara Molinari, rispettivamente direttore della produzione e responsabile del controllo qualità, spiegano le peculiarità della linea produttiva. «Possiamo gestire la lavorazione

con gli standard industriali, ma mantenendo i livelli qualitativi di una lavorazione artigianale - sottolineano -. Ogni fase della lavorazione viene attentamente monitorata».

Si parte con il lavaggio delle materie prime, la cernita, l'eventuale denocciatura, la setacciatura, il trattamento termico per l'inattivazione enzimatica e il passaggio in serbatoio su cella di carico. «Grazie alla boule di concentrazione - precisano - ossia una componente della linea con sistema di riscaldamento a vapore per la concentrazione sottovuoto del prodotto, si salvaguardano le caratteristiche organolettiche delle materie prime. Materie prime che vengono analizzate e certificate in ingresso, durante la lavorazione e al termine del processo, attraverso il Laboratorio Controllo Qualità». Il passaggio in cella di riempimento a temperatura controllata anticipa l'invasettamento e la pastorizzazione, controllata tramite una sonda che ne verifica in tempo reale l'efficacia. Il prodotto finito viene etichettato a norma di legge e può essere personalizzato, secondo le esigenze del committente. «Siamo inoltre disponibili al ritiro della frutta e del pomodoro che i produttori del ter-

ritorio decidono di non lavorare - rimarca Chiara Molinari - per realizzare delle produzioni con il nostro marchio». Il Food Farm garantisce per ogni ciclo produttivo la totale sanificazione dell'impianto e la struttura rende impossibile la contaminazione tra una fase e quella successiva. L'impianto è idoneo anche per le produzioni in regime biologico. L'utile realizzato dalla commercializzazione dei prodotti viene interamente reinvestito all'interno della struttura, per dare continuità al progetto del Food Farm, che si prefigge di sviluppare nei giovani quelle competenze specifiche del settore agroalimentare - ma anche trasversali - che rivestono grande importanza nel nostro territorio per trovare un lavoro. La "filiera corta", che ormai numerose imprese agricole stanno adottando, può trovare nel Food Farm - www.foodfarmparma.it, tel: 0521.673243, email: info@foodfarmparma.it - tutte le risposte idonee, in termini di qualità e di tracciabilità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cinghiali «Abbattimenti da proseguire» Le richieste alla Regione

■ La zona arancione potrebbe provocare problemi agli agricoltori in quanto le battute di caccia al cinghiale vengono bloccati gli spostamenti fra comuni diversi.

Lo sottolinea Confagricoltura Emilia Romagna che invita a «non abbassare la guardia sulla gestione della fauna selvatica» e chiede alla Regione «di proseguire con l'attuazione dei piani di controllo faunistico messi a punto nel periodo del lockdown di marzo e aprile, fermo restando il pieno rispetto della normativa anti-Covid vigente (mascherine e distanziamento) da parte dei cacciatori».

Nicola Bertinelli, presidente di Coldiretti Emilia Romagna aggiunge: «Occorre fermare l'escalation dei danni, delle aggressioni e degli incidenti che causano purtroppo anche vittime e che sono il risultato della incontrollata proliferazione dei cinghiali. Il divieto di spostamento fra comuni limiterà l'azione delle squadre fino a praticamente azzerarne l'efficacia. Bisogna intervenire al più presto».

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'AGRICOLTURA IN ROSA

Cristina, ha fatto crescere l'azienda di nonna Ida: «Tanto aiuto dalle figlie»

ISABELLA SPAGNOLI

■ Nel 1960, nonna Ida, avviò con le sue tre vacche, la produzione di latte per Parmigiano Reggiano. A fine anni '80, poi, l'azienda Bergamaschi, si è ampliata grazie alla passione di Cristina che, insieme al marito, si è adoperata ogni giorno con pazienza e dedizione per ottenere latte di qualità. Ora, nella Fattoria Bergamaschi, che si trova a Langhirano, si sono aggiunte le sue due figlie Francesca e Giulia. È un'azienda multi-

LA SCHEDA

Nome: Cristina Bergamaschi
Età: 53 anni
Segno zodiacale: Ariete
Studi: Analista contabile
Hobby: Cucinare, passeggiare nei boschi
Sogno nel cassetto: Creare un agriturismo
Azienda: Fattoria Bergamaschi, strada Chioso 10, Mataleto di Langhirano
Attività: Produzione latte e trasformazione in formaggi.

funzionale in rosa, la loro, con 60 capi di bestiame.

Cristina, dopo aver conseguito il diploma di analista contabile decise di fare l'impiegata in ufficio presso un ragioniere. Ma restare tra quattro mura le pesava ogni giorno di più così chiese al papà Alessandro di lavorare in azienda. Questi ne fu ben felice e le insegnò, con amore tutti i segreti del mestiere. Dal 1990 Cristina è titolare dell'azienda, si occupa di vacche e campi, fa i mercati di Campagna Amica ed è diven-



PRODUTTRICI DI FORMAGGI Cristina Bergamaschi tra le figlie: da sinistra, Francesca e Giulia Painsi.

tata vicespagnoli provinciale Coldiretti donne imprese di Parma, ruolo che la tiene impegnata ma le regala tante soddisfazioni. «Ma la vera felicità è che le mie figlie hanno deciso di aiutarmi - spiega -. France-

sca, la più grande, si occupa del laboratorio dove facciamo yogurt e formaggi (caciotte, primo sale, stracchino, ricotta, mozzarelle e tanto altro); Giulia, che ancora studia, ci aiuta nel tempo libero».

Negli anni, l'azienda, è cresciuta in multifunzionalità con visite guidate, produzione di vino, impianto di un uliveto e produzione di farine antiche. «La mia giornata tipo? Sveglia alle 5. Primo impegno è recarsi in stalla dove pulire i locali e occuparsi della mungitura delle vacche. Alle 8 via nei campi, nel pomeriggio nuovamente nella stalla, nella vigna e in laboratorio. Non c'è mai un momento di tregua ma sono felice così - aggiunge -. Mio marito che lavorava alla Bormioli, ha deciso di dimettersi per dedicarsi alla Fattoria. Così ora abbiamo un aiuto in più».

Mamma e figlie esprimono la soddisfazione che provano quando i clienti, nei diversi mercati, fanno loro i complimenti per i prodotti che vendono: «La nostra è una piccola realtà a conduzione familiare e questo ci permette di prestare maggior attenzione a tutti i fattori. Cerchiamo di non deludere mai nessuno».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**COSTRUZIONI SEMPLICI, ROBUSTE ED ECONOMICHE,
PROGETTAZIONE ATTENTA E PERSONALIZZATA
PER ACCOMPAGNARE LA CRESCITA E
IL RINNOVAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE**

**A fianco dell'agricoltore per progettare,
ristrutturare e ampliare l'allevamento**

Via Leonardo da Vinci, 13 - 42024 - Castelnovo di Sotto - RE
Tel. 0522 688688 - www.sideragri.com

