

Dal Palazzo delle Orsoline di Parma i manager alimentari del futuro

All'Its Tech&Food oltre 200 studenti imparano le tecniche più avanzate

Il 33% degli allievi svolge stage all'estero, a un anno dal diploma lavora l'80%

Claudio Tucci



Formazione in laboratorio. Studenti impegnati nelle tecniche alimentari

«Per capire quanto oggi è stretto il legame tra Industria 4.0 e l'alimentare le racconto il caso dell'ultima impresa nostra associata. E80 Group, azienda meccanica specializzata nella realizzazione di soluzioni intralogistiche automatizzate ed integrate per fabbriche e centri di distribuzione. Tra i numerosi sistemi hardware e software che sviluppa e implementa in tutto il mondo c'è anche una nuova generazione di magazzini automatici, tecnologie strategiche anche per il comparto agroalimentare - racconta Francesca Caiulo, direttrice dell'Its Tech&Food, che ha sede nello storico palazzo delle Orsoline nel cuore di Parma -. Digitale e innovazione aiutano a rendere i processi più efficienti, sicuri e sostenibili, a recuperare spazi a favore delle linee produttive o per fare carico/scarico più veloce, a ridurre sprechi ed errori, a garantire la tracciabilità dei prodotti movimentati. Quello che cerchiamo di trasferire ai nostri studenti, a fine ottobre compresi i nuovi iscritti saranno oltre 200, è che gli stabilimenti dell'agroalimentare sono realtà altamente tecnologiche. E i nostri tecnici superiori sono figure ricercatissime: ad esempio nel settore del controllo qualità e certificazione, per seguire la tracciabilità lungo tutta la filiera produttiva».

L'Its Tech&Food è un'eccellenza formativa nella Parma capitale del "food", con oltre mille aziende alimentari che danno lavoro a 14mila dipendenti; e un fatturato alimentare di 7,5 miliardi sui 145 miliardi complessivi dell'Italia (fonte Confindustria). «I corsi attivi a Parma, Reggio Emilia e Finale Emilia sono quattro - ha aggiunto Caiulo -. Uno in progettazione e produzione alimentare, uno in marketing, il terzo in design di prodotto e packaging, il quarto, ultimo in ordine di

nascita, in gestione dell'ambiente ed economia circolare. Tutti i percorsi vengono finanziati dalla regione Emilia Romagna, sostenitrice convinta del sistema Its, pertanto sono gratuiti per gli studenti. I moduli sono da 2mila ore, 1.200 in aula e in laboratori innovativi, le restanti 800 ore "on the job". Il 33% dei nostri ragazzi ha fatto anche lo stage all'estero di 400 ore: mete prevalenti Spagna, Francia, Portogallo, Irlanda. Collaboriamo strutturalmente con oltre 100 imprese, grandi e piccole. La docenza che proviene dal mondo del lavoro supera il 70%. Il tasso di occupazione, a un anno dal titolo, è dell'80%. Il restante 20%, in larga parte, prosegue negli studi».

Nei corsi i giovani acquisiscono competenze ricercate dall'industria, aggiornate alle ultime tecnologie: tracciabilità, sistemi gestionali integrati, e-commerce, analisi di impatto ambientale. Tra le tante iniziative messe in campo dall'Its Tech&Food, c'è anche la partecipazione al progetto Its 4.0, dove, ha spiegato Caiulo, «i nostri allievi sono impegnati in prototipazione di prodotti alimentari, progettati e sviluppati in collaborazione con la Stazione sperimentale per l'industria conserve alimentari di Parma (SSICA), socio della Fondazione. Stiamo per partire anche con un innovativo percorso di apprendistato in Its, applicando il modello duale, dove metà settimana si studia, l'altra metà si lavora».

Anche all'Its Tech&Food la priorità è il legame, strettissimo, con territorio e mondo produttivo. «Da oltre 120 anni in Mutti trasformiamo il miglior pomodoro 100% italiano - sottolineano dall'azienda -. Oggi i nostri prodotti sono presenti in 96 Paesi al mondo e nel 2020 il nostro fatturato ha raggiunto i 465 milioni di euro. Questi numeri sono il risultato del lavoro di grandi persone e di importanti collaborazioni selezionate con cura che ci permettono di crescere in maniera continuativa e sostenibile. Tra queste collaborazioni c'è anche quella con Its Tech&Food attraverso la quale diversi ragazzi provenienti dai loro percorsi di studi prendono parte a stage nel nostro gruppo. È una collaborazione che va avanti da oltre 5 anni e che ha generato anche delle vere proprie opportunità lavorative al termine del periodo di tirocinio. Per quanto riguarda il 2021 i 4 studenti provenienti dall'Istituto hanno avuto l'opportunità di supportare i team degli acquisti e del controllo qualità, le cui attività sono determinanti per il corretto approvvigionamento dei materiali e per il mantenimento degli altissimi standard qualitativi riconosciuti dai consumatori Mutti ogni giorno».

Sulla stessa lunghezza d'onda l'azienda Hi-Food (www.hifood.it), di altissimo valore aggiunto considerata la sua mission: ricercare e sviluppare ingredienti di origine naturale in sostituzione di zuccheri, sali, grassi, additivi. «Dal 2012 Hi-Food sviluppa e produce ingredienti innovativi di origine naturale ottenuti da fonti vegetali, trattati con processi e tecnologie proprietarie per i settori bakery, free from, glutenfree, plant-based, gastronomia industriale, salse, gelati e alimentari in genere. Hi-Food - ha evidenziato l'ad, Massimo Ambanelli - è orientata alla realizzazione d'ingredienti utili allo sviluppo applicativo dei nuovi prodotti finiti. L'innovazione parte dalla ricerca delle materie prime, ricorrendo a fonti vegetali laddove possibile di recupero

e prosegue alla ricerca di particolari funzionalità tecnologiche. L'azienda sta ultimando la costruzione a Parma del suo stabilimento di 7.000 mq, per interiorizzare i processi e diventare uno dei siti di produzione e di Ricerca & Sviluppo di ingredienti più avanzati in Europa. Fare innovazione significa avere il coraggio di investire su idee e sulle persone. Per questo, ci servono ragazzi con una solida base tecnica ed una forma mentis operativa, collaborativa e orientata al lavoro in team. Abbiamo diversi ragazzi dagli Its, pronti subito e molto motivati».

© RIPRODUZIONE RISERVATA