

A Parma maxi polo tecnologico per formare specialisti del cibo

A Parma è ai nastri di partenza un super polo Tecno per l'alimentare. Grazie infatti ai fondi Pnrr, ma anche al sostegno di regione Emilia Romagna, di imprese e di enti e istituzioni locali, si sta per alzare il sipario su un complesso di otto laboratori nuovi di zecca su una superficie di 1.500 metri quadrati. Cinque laboratori sono altamente innovativi, e consentono di fare esperienza diretta di robotica e automazione, di gestione di un'azienda e dei processi produttivi, di analisi chimiche fisiche e microbiologiche degli alimenti; di operazioni di cucina sperimentale e di analisi sensoriale. I restanti tre spazi laboratoriali, altrettanto all'avanguardia, sono di informatica, dotati di strumentazione di ultima generazione, pc, tablet, lavagne digitali e interattive adatte anche per lezioni in modalità mista (presenza e distanza). Questo "polo laboratoriale" è in capo all'Its Tech&Food Academy di Parma, un'eccellenza formativa nella Parma capitale del Food, che in autunno farà partire otto percorsi formativi che spaziano dalla Digital Factory alla Food Sustainability, dalle Tecnologie alimentari all'Innovazione di prodotto. L'Istituto, presieduto da Massimo Ambanelli, accoglie circa 230 studenti e collabora con oltre 100 imprese, grandi e piccole, del settore agroindustriale. Il tasso d'occupazione sfiora l'85%, e sono praticamente tutti contratti coerenti con quanto appreso dai giovani in aula e sul campo "on the job". I moduli formativi sono da 2mila ore, 1.200 in aula e in laboratori innovativi, le restanti 800 ore "on the job". Il 49% dei ragazzi ha fatto anche esperienze curriculari all'estero: tra stage di 400 ore e moduli didattici. Mete prevalenti Francia, Spagna, Portogallo, Irlanda. La docenza che proviene dal mondo del lavoro supera il 60%; la quota restante è suddivisa tra università (per portare le frontiere della ricerca a studenti e Pmi) e scuola (per consolidare le conoscenze di base e amalgamare il livello dell'aula).

«Con i nuovi laboratori - ci racconta Francesca Caiulo, direttrice della Fondazione Its Tech&Food Academy di Parma - puntiamo a rafforzare ulteriormente la nostra offerta rivolta agli studenti. La logica che ci ha spinto a realizzarli è stata quella di creare un ambiente di formazione e di apprendimento con una doppia anima: una tecnologica, legata ai processi produttivi e all'innovazione industriale; un'altra scientifica legata alla qualità e sicurezza degli alimenti, allo sviluppo di prodotto, all'analisi sensoriale».

Il mercato alimentare sta rapidamente cambiando: accanto ai prodotti tradizionali, tutelati, che raccontano la storia di un territorio, il suo paesaggio, l'artigianalità, ci sono sempre più prodotti preparati dall'industria, che rispondono ai bisogni di un consumatore moderno, con le sue esigenze di dieta, di tempo, sempre di più anche

di etica. Formare profili per il settore alimentare significa essere in grado di coniugare questa vastità di saperi che vanno dal campo alla tavola, partendo dalla produzione, per arrivare alle tecnologie, ai processi e alle vendite. «Gli sbocchi occupazionali che garantiamo - ha aggiunto Caiulo - riguardano tutta la filiera: dall'azienda agricola dove formiamo il moderno imprenditore, all'industria, dove prepariamo profili per il controllo qualità, per la ricerca e sviluppo, per l'automazione, il marketing e le vendite. Da quest'anno formiamo anche un profilo per la GDO, un assistant store manager».

Proprio in quest'ottica i nuovi laboratori di Parma sono una scommessa vinta: nel laboratorio di quality assurance, per esempio, le moderne strumentazioni consentiranno analisi sia chimiche che microbiologiche; nel laboratorio di consumer science ci sarà un software "Smart Sensory Solutions", una piattaforma modulare e intuitiva progettata per gestire test sensoriali e sui consumatori. Il laboratorio di cooking sarà configurato come uno spazio di preparazione e cottura alimentare avanzato, adatto per lo sviluppo di ricette e test di produzione su piccola scala. Spazio anche al laboratorio configurato come simulatore di fabbrica per la digitalizzazione dei processi aziendali.

«Poter veder crescere a forte velocità il progetto dell'Its ci riempie di gioia - ha sottolineato Michele Guerra, sindaco di Parma -. Un'opportunità unica per centinaia di nostri giovani e per molte persone che vengono da fuori per imparare mestieri utili al territorio e alle loro carriere. Continueremo a supportare con convinzione la formazione, sapendo che è il primo motore di sviluppo delle nostre comunità».

© RIPRODUZIONE RISERVATA