

## FOOD FARM 4.0 APRE AGLI AGRICOLTORI LOCALI PER LE "LAVORAZIONI CONTO TERZI"

Come anticipato nel nostro precedente numero dell'Avvenire Agricolo, il Consorzio Agrario di Parma ha avviato una stretta collaborazione con il progetto Food Farm 4.0. Il progetto, realizzato da 6 Istituti scolastici parmensi, con capofila il Polo Agroindustriale Galilei-Bocchialini di Parma, in partnership con alcune importanti realtà del territorio è presente dal 9 novembre con i suoi prodotti a marchio "Bontà di Parma" presso il Punto vendita del Consorzio Agrario a Borgo Val di Taro. Ricordiamo che Food Farm 4.0 è il primo Laboratorio Territoriale per l'Occupabilità della Food Valley nel settore agroalimentare. Il progetto è innovativo pur nella sua estrema semplicità: l'oggetto della formazione degli studenti è costituito dai prodotti agroalimentari che, definiti preventivamente da un piano industriale, vengono immessi sul mercato per arrivare al consumatore finale. L'utile realizzato dalla vendita dei prodotti "Bontà di Parma" viene totalmente reinvestito nel progetto e nella struttura, per garantire continuità all'iniziativa.

In questo processo assume un'importanza di rilievo il canale commerciale e il Consorzio Agrario di Parma, in linea con la collaborazione avviata in questi ultimi anni con il Polo Agroindustriale Galilei-Bocchialini di Parma, si è impegnato ad offrire i prodotti "Bontà di Parma" all'interno del punto vendita di Borgo Val di Taro. È un punto di partenza che porterà ad ulteriori valutazioni circa la possibilità di estendere la commercializzazione dei prodotti anche ad altri punti vendita del Consorzio Agrario.

Il Laboratorio, dotato di un'innovativa, moderna e versatile linea per la lavorazione agroindustriale di frutta e pomodoro, offre un servizio di supporto agli agricoltori e ai produttori interessati alla trasformazione dei propri prodotti. L'impianto, con la sua tecnologia avanzata, è in grado di trasformare anche



L'espositore in legno con prodotti "Bontà di Parma".

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 sotto vuoto del prodotto, si salvaguardano le caratteristiche organolettiche delle materie prime.

Si possono formulare ricette 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 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 e la struttura rende impossibile la contaminazione tra una fase e quella successiva. L'impianto è idoneo anche per le produzioni in regime biologico. La nuova struttura, inaugurata nell'ottobre dello scorso anno e dotata di due linee industriali per le trasformazioni agroalimentari (Bakery e Frutta-Pomodoro), vedrà aggiungersi nei prossimi mesi anche una produzione lattiero-casearia.

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, dalla produzione alla commercializzazione diretta dei propri prodotti, anche successivamente alla loro trasformazione.

INFO E COMUNICAZIONI  
atti.p@consorzioagrarioparma