

TECH AND FOOD

I professionisti della filiera agroalimentare Made in Italy

Ilaria Vesentini

Si prepara a un salto di qualità in termini di laboratori e di offerta formativa l'Its Tech&Food di Parma, il percorso terziario partito 15 anni fa nel cuore della food valley tricolore.

Grazie ai finanziamenti del Pnrr «stiamo lanciando tre nuovi percorsi di studio che partiranno in autunno, con il prossimo anno scolastico, e stiamo infrastrutturando le nostre prime sedi, che saranno dotate delle più moderne tecnologie a misura di studente, fin qui ci eravamo sempre appoggiati alle strutture dei nostri partner», spiega Francesca Caiulo, direttrice dell'Its Tech&Food.

Dal primo corso avviato a Parma su "Tecnologie di produzione e trasformazione agroalimentare" per formare 25 giovani, l'Its è arrivato oggi a un centinaio di iscritti con poli didattici anche a Reggio Emilia e Bologna, quattro indirizzi di specializzazione - che spaziano dal marketing alla R&S, dall'innovazione di prodotto e di packaging fino alla sostenibilità in agricoltura - e tassi di occupazione dei diplomati attorno al 90%. E una mission immutata negli anni: preparare professionisti in grado supportare l'intera filiera agroalimentare Made in Italy, dai campi agli scaffali, nell'implementazione della sfida sostenibile e digitale.

Dal prossimo settembre i corsi saranno sette. L'Its Tech&Food sbarcherà a Cesena

con il primo biennio sul Food processing declinato sui distretti chiave della Romagna (ossia ortofrutta, avicoltura, ittica, blu economy); a Bologna partirà un secondo percorso di Farm manager per preparare tecnici competenti di sostenibilità, criteri ESG e tecnologie digitali da implementare nelle aziende agricole; e un terzo corso a Parma sarà invece focalizzato sulla fabbrica alimentare 4.0, quindi dedicato ad automazione, It e Ai per digitalizzare gli impianti industriali, governarli da remoto e analizzare i dati di produzione al fine di garantire al consumatore finale un prodotto sempre più sano e sicuro.

«Sempre grazie a fondi Pnrr - ha aggiunto Caiulo - stiamo accelerando gli investimenti in tecnologie. A Parma stiamo attrezzando una nostra ala, all'interno dell'Istituto salesiano che fin dagli esordi ospita le attività didattiche dell'Its, con laboratori di sicurezza alimentare, di analisi sensoriale per i panel test, con una sala audio-video per la realizzazione di podcast e video per il marketing di prodotto, e con un laboratorio agritech dotato di simulatore di guida di un trattore, droni e serre in aula». Le gare sono già state bandite e aggiudicate, grazie a un finanziamento europeo da 3,2 milioni, di cui 1,9 solo su attrezzature, e a settembre gli spazi saranno già a disposizione degli studenti. «Se c'è un aspetto che differenzia la nostra offerta rispetto a quella terziaria delle università è che noi progettiamo e modelliamo non solo le attività ma anche le strutture a beneficio esclusivo dello studente, ad esempio conciliando le tecnologie all'avanguardia usate in azienda con un ambiente adatto a facilitare il processo di apprendimento, con un approccio applicativo per piccoli gruppi di massimo 25 persone, che escono da qui e sono figure da subito operative in azienda», ha chiosato la direttrice della Fondazione ITS Tech&Food, una trentina di soci, tra cui gli ultimi entrati sono stati Mutti e il Consorzio del Parmigiano Reggiano, che supportano la didattica non solo con risorse economiche ma con docenti e spazi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA