

Cheese 2025 Emilia Romagna protagonista a Bra da giovedì

» Anche quest'anno l'Emilia-Romagna è protagonista di Cheese, la manifestazione internazionale dedicata ai formaggi a latte crudo e alla loro biodiversità, a Bra (Cn) dal 19 al 22 settembre, con un proprio stand e un programma di appuntamenti dedicati al tema a cura di Slow Food Emilia-

Romagna e Casa Artusi. Organizzata da Slow Food e Città di Bra, con il supporto della Regione Piemonte e il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, e del Ministero del Turismo, la 15ª edizione di Cheese riunisce un popolo di pastori, casari, af-

finatori e appassionati intorno al claim C'è un mondo intorno, per porre l'attenzione sulla pluralità di valori (ambientale, sociale, culturale ed economico) che il latte crudo porta con sé. Sarà presente anche lo stand del Parmigiano reggiano con diverse attività in programma.

La festa Serata con la famiglia al Paganini. «L'eccellenza è la competenza delle persone» Barilla, i 60 anni di Rubbiano Lo stabilimento bakery, nato nel 1965, è all'avanguardia tecnologica

» Lo stabilimento bakery di Rubbiano della Barilla compie 60 anni. Un traguardo importante celebrato con i festeggiamenti riservati alle Persone Barilla di Rubbiano, in un'ottica di «festa di famiglia» che sabato scorso ha visto la Filarmonica Arturo Toscanini esibirsi in un concerto all'interno dell'Auditorium Paganini sotto la direzione del Maestro Alberto Maniaci.

All'esibizione hanno presenziato Guido Barilla (presidente), Luca e Paolo (vice presidenti) con le rispettive famiglie. Protagonisti del concerto, le colonne sonore di grandi film, create dai più grandi compositori della storia, da Ennio Morricone ad Hans Zimmer e Vangelis, che hanno accompagnato negli anni gli spot Barilla. Una vera e propria «Festa in Famiglia» per ringraziare tutti coloro che hanno contribuito al successo di Barilla, le «Persone di Rubbiano».

«Questa ricorrenza importante ci consente di celebrare la storia di Rubbiano, a cui la nostra famiglia è molto legata - ha commentato durante l'evento Guido Barilla -. Ci sono valori e profonde ragioni del-

**3
mln**

Investiti nel 2024

Lo Stabilimento di Rubbiano è cresciuto nel tempo grazie a investimenti mirati. Solo nel 2024 è stato stanziato un budget di 3 milioni.

L'innovazione continua consente il lancio di nuovi prodotti come gli Sgranocchi Rustici nati quest'anno.



l'attaccamento dell'azienda a questa realtà e allo stabilimento, sia a livello affettivo che strategico. La forza dello stabilimento ha riunito le competenze e la vocazione dell'azienda, nei primi anni 60, per un ritorno ai prodotti da forno con le fette biscottate e i grissini, dando poi l'input per concepire, negli anni 70, il brand Mulino Bianco e tutti i suoi prodotti. Rubbiano è un'eccellenza non solo



Auditorium Paganini

Ha ospitato la festa sabato scorso.

dal punto di vista tecnologico ma anche di competenza delle persone, perché è grazie a loro se oggi abbiamo raggiunto un successo importante in tanti mercati».

«Rubbiano è un punto cruciale della cultura della nostra impresa perché rappresenta il primo investimento "lontano" dalla nostra città che poi ha dato inizio ad altri investimenti - ha aggiunto Paolo Barilla -. Il mio pensiero va a

Il sito Otto linee, 136mila mq, sedici ricette

» Lo stabilimento è stato costruito nel 1965 e rappresenta la prima decisione imprenditoriale rivolta ai siti produttivi al di fuori delle mura cittadine di Parma. Si estende su 136.000 mq con 8 linee produttive e oltre 200 dipendenti, sforna 16 ricette originali per una capacità produttiva di 53mila tonnellate all'anno. È qui che vengono sfornate le fette biscottate, dalle classiche alle dorate, a quelle ai cereali, dalle rigate alle rustiche, il Pangrattato e i grissini, tra cui i famosi Pangri. Su tutti gli ingredienti che vengono utilizzati nelle 16 ricette, si eseguono oltre 100 controlli, quasi 100.000 dati raccolti sul prodotto finito con un ciclo di vita da 180 a 270 giorni a garanzia della qualità dei prodotti. La prima linea produttiva fu quella dei Grissini Friabili, impianto tutt'oggi in funzione.

Rubbiano e alle sue persone quotidianamente. Abbiamo una gamma di prodotti eccellenti e lo dobbiamo a loro, all'attenzione straordinaria che impiegano ogni giorno per fare dei prodotti apparentemente semplici. Una cultura e una tradizione che la prima generazione che ha lavorato a Rubbiano è riuscita a trasmettere con sapienza a chi oggi continua a fare un lavoro importante, delicatissimo e per noi prezioso».

La storia dello stabilimento iniziò durante un giro domenicale in bicicletta. Pietro Barilla nel 1963 passando per caso da Rubbiano di Solignano, si innamorò del luogo decidendo che lì avrebbe costruito il primo stabilimento al di fuori delle mura della città. Negli anni del boom economico Gianni e Pietro Barilla stipularono una convenzione con l'Amministrazione Comunale di Solignano, guidata da Giancarlo Ferrari. Per realizzare il complesso produttivo si rese necessario spostare anche la strada, la stessa che oggi corre fra lo stabilimento e l'autostrada.

r.e.c.o.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Formazione Il 23 taglio del nastro, lectio magistralis, visita ai laboratori e festa serale Its Tech&Food Academy, la nuova sede

La sede
Its Tech&Food Tehnology si trova in via Torrente Bratica (laterale Strada Langhirano 51).

» Sarà inaugurata martedì prossimo la nuova sede parmigiana di Its Tech&Food Academy, Istituto Tecnologico Superiore dell'Emilia-Romagna che da 15 anni forma tecnici specializzati per il settore agroalimentare.

La giornata sarà ricca di eventi pensati per far conoscere la nuova struttura, caratterizzata da 1.500 metri di superficie, e gli 8 nuovissimi laboratori che nel pomeriggio saranno aperti a visite guidate e attività interattive.

La nuova sede di Parma è stata realizzata grazie ai finanziamenti del Pnrr, il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, che ha permesso la ristrutturazione dello stabile in via Torrente Bratica, in Quartiere Montanara, e la realizzazione di due laboratori di carattere scientifico (microbiologia e chimica degli alimenti; analisi sensoriale) e di sei laboratori digitali (robotica, programmazione, simulazione fabbrica alimentare), con lo scopo di

rendere la didattica esperienziale. In questa nuova sede si svolgeranno le lezioni dei tre corsi di Parma, Digital Factory, Food Development e Food Tech, e ospiterà agli uffici centrali dell'Academy del Food.

La giornata inaugurale inizierà alle 9.30 con la registrazione dei partecipanti seguita dal taglio del nastro al quale parteciperanno i rappresentanti di diverse realtà locali e nazionali, per poi proseguire con una Lec-

tio Magistralis tenuta da Giuseppe Morici, Manager e Consulente, alla quale seguirà una tavola rotonda nella quale Maria Piera Ceci di Radio24 dialogherà con Massimo Ambanelli, Cco Hifood e presidente Fondazione Its Tech&Food Academy, e Giuseppe Morici. Una visita guidata alla nuova sede e ai laboratori concluderà la mattinata.

Nel pomeriggio, a partire dalle 15, la sede di Parma aprirà le porte a studenti, di-

Come partecipare
È richiesta la registrazione a questo link:
www.bit.ly/4INTFom.

plomati, laureati, genitori, docenti e aziende per una visita guidata ai nuovi ambienti didattici, con possibilità di partecipare a diverse attività interattive nei laboratori di: Analisi Sensoriale, Microbiologia, Bracci robotici e SAP - Gestione Processi produttivi.

A conclusione, dalle 19, è in programma una festa dedicata a studenti Its, nuovi iscritti e interessati ai corsi ospitata al Fifteen - Club House Rugby Parma, in Via Lago Verde, 6/A, con happy hour e dalle 21 DJ-Set di Victoria Vegas, miglior Woman DeeJay d'Italia per il 2024.

r.e.c.o.

© RIPRODUZIONE RISERVATA