

# Anche i ricavi di Royal Prosciutti volano con la digitalizzazione

## La food Valley di Parma

Un milione di cosce di suino aspettano pazientemente di stagionare appese alle pareti, mentre bilance robotizzate corrono su e giù tra le file a controllarne il peso, trasmettono i dati in remoto a computer centrali che nel contempo monitorano h24, 7 giorni su 7, temperatura e umidità degli ambienti, per garantire prosciutti di eccellente qualità e per minimizzare gli scarti. La scena è quella che compare a Sala Baganza, cuore della food valley parmense, all'interno del prosciuttificio Royal, che sta portando avanti investimenti all'insegna delle tecnologie 4.0 e della sostenibilità non usuali nel distretto e men che meno in una piccola realtà agroalimentare tradizionale da 10 milioni di euro di fatturato.

«Abbiamo rilevato Royal Prosciutti dieci anni fa, per integrare a valle la nostra attività in provincia di Modena, la Suincom, specializzata nella lavorazione di carni fresche - spiega Valentina Agnani, vicepresidente dell'azienda - e il nostro impegno per la digitalizzazione dei processi è stato agevolato dal fatto che lo stabilimento di Royal fu costruito già nel 1996 con criteri innovativi e ingegneristici, rispetto ai prosciuttifici di allora: si tratta di 21mila metri quadrati tutti su un piano e questo permette la razionalizzazione dei percorsi delle bilancelle e una facile infrastrutturazione tecnologica. Negli ultimi tre anni abbiamo implementato nuovi macchinari e soluzioni digitali per monitorare ogni fase della stagionatura. Tutto il processo oggi è totalmente informatizzato e gestito da remoto, grazie a software dipartimentali specifici e strumen-

ti di lettura Rfid».

Fin qui gli investimenti che il gruppo Suincom ha fatto in impianti e innovazione tecnologica a Sala Baganza, sulle colline parmensi, ammontano a un milione di euro. Il prossimo step sarà estendere la tecnologia digitale fino alle fasi finali di lavorazione del prodotto, un percorso che si chiuderà nel giro di due-tre anni «e ci permetterà di garantire i migliori standard di salubrità, bontà e qualità del prodotto sul mercato - spiega Agnani -. Il prosciutto impiega dai 7-8 mesi a 24 mesi per la stagionatura e non è facile avere un riscontro diretto di come va l'«invecchiamento» prima che il prodotto sia pronto. Abbiamo una capacità di 1 milione di prosciutti

crudi in stagionatura ogni anno e 7mila prodotti finiti confezionati al giorno, è fondamentale poter controllare costantemente durante tutto il processo le variabili che concorrono a determinare il risultato finale, quindi monitorare le temperature delle celle o registrare gli scostamenti di peso mentre il prodotto asciuga. Questo evita scarti e quindi perdite economiche e migliore qualità».

La digitalizzazione va di pari passo in Royal Prosciutti con la sostenibilità. «Stiamo gradualmente passando dagli impianti di raffreddamento a gas a glicole, per diminuire sia le quantità di refrigerante sia le perdite, procediamo nella sostituzione a blocchi per assicurare la continuità produttiva, già oggi l'impianto gira a bassa pressione e impieghiamo il 50% di gas in meno», precisa la vicepresidente. Un magazzino del genere è anche un'ottima credenziale per le banche, Ifis nello specifico, che da dieci anni affianca l'azienda nella cessione crediti.

—I.Ve.

RIPRODUZIONE RISERVATA



### Produzione hi-tech.

Alla Royal prosciutti di Sala Baganza, 10 milioni di fatturato, il processo è totalmente informatizzato