



Ricotta e panettoni: ci pensa il robot

Manutenzione preventiva, smart glasses, big data analytics, automazione dei processi, interconnessione: è l'armamentario "standard" dell'impresa altamente digitalizzata. La singolarità consiste nel fatto che la dotazione è destinata a rendere più efficace, economica e snella anche la produzione di miele biologico o di nocciolata, ricotta e pandori. Avanza un comparto che in genere si ricollega più alla tradizione che all'innovazione: il mondo del food si aggancia al futuro, perché anche in questo settore è difficile immaginarne uno a prescindere dall'Industry 4.0. E lo fa da Verona, lì dove il distretto alimentare è tra i più sviluppati d'Italia, e dove si è tenuto il seminario "Food processing 4.0: le tecnologie abilitanti raccontate dai protagonisti del settore". L'evento era la seconda tappa del tour nazionale organizzato da Sps Ipc Drives Italia, fiera dell'automazione e del digitale (legata al gigante tedesco Messe Frankfurt) che si terrà a Parma dal 22 al 24 maggio.