

**Rivoluzione digitale.** Coldiretti: innovazione necessaria per abbattere i costi di produzione

# Il pecorino abbraccia la tecnologia

Università, imprese e associazioni di categoria lanciano i caseifici 4.0

«È necessario sfruttare la tecnologia per abbassare i costi di produzione - precisa Leonardo Salis, presidente di Coldiretti Nuoro-Ogliastra -. Poi, per migliorare la produttività e permettere alle aziende di programmare e lavorare meglio». La filiera del Pecorino romano è composta da 11.400 imprese. Su scala nazionale i trasformatori sono 46, 36 solo in Sardegna. Adesso il settore lattiero-caseario vuole cambiare passo, incontra l'università e strizza l'occhio alla tecnologia. Ecco "Caseifici 4.0", progetto di ricerca illustrato ieri a Nuoro e che promuove la trasformazione digitale in un settore fondamentale per l'economia isolana.

## Novità

Il progetto di ricerca proposto dal dipartimento di Ingegneria meccanica, chimica e dei materiali dell'università di Cagliari ha l'obiettivo di fornire gli strumenti e le conoscenze necessarie per favorire il passaggio delle aziende casearie isolate verso una

configurazione di "industria 4.0", in un'ottica di ammodernamento della struttura e dei processi di lavorazione. «La prima cosa da cambiare, a mio avviso, riguarda gli impianti produttivi», spiega Pier Francesco Orrù, professore dell'università cagliarita: «Devono essere dotati di adeguati strumenti e sensori». Lorenzo Sanna, produttore di formaggi con grosso stabilimento nella zona industriale di Tossilo, a Macomer, aggiunge: «Dobbiamo avere i dati che partono dalla produzione primaria fino ai caseifici. I dati tra le varie parti devono dialogare: questo aspetto apporta un grosso beneficio a entrambe le parti. La riduzione dei costi di produzione può arrivare soprattutto da qui».

## Filiera virtuosa

Riduzione dei costi, ma non solo. Il progetto che fa dialogare università di Cagliari, Confindustria, Coldiretti e Consorzio di tutela del Pecorino romano Dop porterà a un mi-



glior controllo della produzione. Quindi, a una migliore gestione degli impianti. Gianni Maoddi, presidente del Consorzio del Pecorino romano, puntualizza: «Credo che tutte le 36 imprese sarde di trasformazione possano essere interessate al progetto. La partecipazione è un aspetto fonda-

mentale, oltretutto stiamo parlando di un'iniziativa gratuita». Le imprese che aderiranno a "Caseifici 4.0" riceveranno una valutazione del proprio livello di "maturità digitale" e delle precise linee guida da seguire.

Gianfranco Locci  
RIPRODUZIONE RISERVATA



## IN TAVOLA

La produzione di formaggi potrà avvalersi della tecnologia

## Il pecorino abbraccia la tecnologia

«È necessario sfruttare la tecnologia per abbassare i costi di produzione - precisa Leonardo Salis, presidente di Coldiretti Nuoro-Ogliastra -. Poi, per migliorare la produttività e permettere alle aziende di programmare e lavorare meglio». La filiera del Pecorino romano è composta da 11.400 imprese. Su scala nazionale i trasformatori sono 46, 36 solo in Sardegna. Adesso il settore lattiero-caseario vuole cambiare passo, incontra l'università e strizza l'occhio alla tecnologia. Ecco "Caseifici 4.0", progetto di ricerca illustrato ieri a Nuoro e che promuove la trasformazione digitale in un settore fondamentale per l'economia isolana. Novità Il progetto di ricerca proposto dal dipartimento di Ingegneria meccanica, chimica e dei materiali dell'università di Cagliari ha l'obiettivo di fornire gli strumenti e le conoscenze necessarie per favorire il passaggio delle aziende casearie isolate verso una configurazione di "industria 4.0", in un'ottica di ammodernamento della struttura e dei processi di lavorazione. «La prima cosa da cambiare, a mio avviso, riguarda gli impianti produttivi», spiega Pier Francesco Orrù, professore dell'università cagliaritano: «Devono essere dotati di adeguati strumenti e sensori». Lorenzo Sanna, produttore di formaggi con grosso stabilimento nella zona industriale di Tossilo, a Macomer, aggiunge: «Dobbiamo avere i dati che partono dalla produzione primaria fino ai caseifici. I dati tra le varie parti devono dialogare: questo aspetto apporta un grosso beneficio a entrambe le parti. La riduzione dei costi di produzione può arrivare soprattutto da qui». Filiera virtuosa Riduzione dei costi, ma non solo. Il progetto che fa dialogare università di Cagliari, Confindustria, Coldiretti e Consorzio di tutela del Pecorino romano Dop porterà a un miglior controllo della produzione. Quindi, a una migliore gestione degli impianti. Gianni Maoddi, presidente del Consorzio del Pecorino romano, puntualizza: «Credo che tutte le 36 imprese sarde di trasformazione possano essere interessate al progetto. La partecipazione è un aspetto fondamentale, oltretutto stiamo parlando di un'iniziativa gratuita». Le imprese che aderiranno a "Caseifici 4.0" riceveranno una valutazione del proprio livello di "maturità digitale" e delle precise linee guida da seguire. Gianfranco Locci RIPRODUZIONE RISERVATA