

Allevamenti e caseifici diventano digitali, è la pastorizia 4.0

Caseifici sardi salutano positivamente il progetto di ricerca che porterà all'interno del settore lattiero-caseario le tecnologie 4.0.

Il progetto si propone di digitalizzare le aziende di trasformazione del latte della filiera del pecorino romano - 36 caseifici in Sardegna più 10 nella penisola - e consentirà di massimizzare la produttività e ridurre i costi d'impresa. Il progetto coinvolge il Dipartimento di Ingegneria meccanica e chimica dell'Università di Cagliari, il Consorzio di tutela del pecorino romano Dop, Confindustria Sardegna centrale e Coldiretti Nuoro-Ogliastra.

"Le imprese che aderiranno al progetto riceveranno una valutazione gratuita del proprio livello di maturità digitale grazie a uno studio condotto dal Politecnico di Milano - ha detto Pierfrancesco Orrù dell'Università di Cagliari - I dati raccolti verranno dati in pasto a un algoritmo che analizzerà le criticità e suggerirà interventi di miglioramento. Si tratta di un passaggio epocale che porterà benefici sia sulla qualità del prodotto che sul risparmio dei costi". Il risultato di una prima visita all'interno delle aziende è che in Sardegna si trovano caseifici in salute con capacità di penetrare nei mercati esteri, ma ci sono diverse criticità: la disponibilità di materia prima, ovvero del latte, che decresce di anno in anno per la mancanza di attrazione del lavoro in campagna delle giovani generazioni. E c'è anche carenza di figure specialistiche.

"Per agevolare le aziende l'università di Cagliari istituirà nuovi corsi per tecnici specializzati in impiantistica, ma anche dei corsi di laurea professionalizzanti in nel settore energetico-digitale - ha proseguito Orrù - e ancora una laurea magistrale in bio-medica e un corso di laurea in ingegneria e gestionale". "Il fatturato al consumo della filiera del pecorino romano Dop è di 600 milioni all'anno, circa il 40% del Pil regionale, con 11mila e 500 aziende produttrici in tutta la filiera - ha spiegato Gianni Maoddi presidente Consorzio pecorino romano - Il prezzo del latte che nel 2019 era 60 centesimi al litro è cresciuto e oggi si aggira tra 1,50 e 2 euro/litro. Si tratta di un settore importantissimo e se l'azienda non digitalizza non risponde ai requisiti. Bisogna inoltre superare la carenza di manodopera".

"Da noi si produce il 60% del latte ovino in Italia - ha detto Lorenzo Sanna Vice presidente di Confindustria - ma la produzione nelle nostre aziende sta decrescendo mentre in Spagna nell'ultimo anno hanno prodotto il 20% del latte in più dell'anno precedente". "Con la digitalizzazione la coop di Dorgali ha migliorato la resa, la qualità del prodotto con un risparmio dei costi del 20% - ha detto il presidente di Coldiretti Nuoro-Ogliastra Leonardo Salis , ma io stesso ho dovuto vendere 200 capi ovini perché non si trova manodopera, per questo dobbiamo pensare a nuove forme di contratti con ferie e turnazioni che rendano appetibile il lavoro. Un'altra criticità da affrontare è infrastrutturale: bisogna riqualificare le strade, portare l'elettrificazione e l'acqua nelle nostre campagne, altrimenti se ne vanno via tutti".



ECONOMIA E FINANZA > SETTORI ECONOMICI E IMPRESE

Nuoro

Arrivano i caseifici 4.0: trasformazione digitale per il pecorino

Un progetto di Confindustria e università di Cagliari per migliorare la produzione dei formaggi e la qualità della vita dei lavoratori

VI.it HOME | TG | PROGRAMMI | RISINTONIZZA

TG - SERVIZI TG

Giovedì 07 Dicembre alle 14:00, aggiornato giovedì 07 dicembre alle 14:37

NUORO, IL PECORINO "INCONTRA" LA TECNOLOGIA: NASCE "CASEIFICI 4.0"



NUORO, IL PECORINO "INCONTRA" LA TECNOLOGIA: NASCE "CASEIFICI 4.0"

Gianfranco Locci

Home > Servizi TG > Nuoro Confindustria Sardegna Centrale, presentato Progetto Caseifici 4.0 07 12 23



**Nuoro Confindustria Sardegna Centrale.
presentato Progetto Caseifici 4.0 07 12 23**

I caseifici del futuro 4.0

Confindustria, Coldiretti e Consorzio pecorino sposano il digitale
Il progetto si avvarrà dei ricercatori dell'Università di Cagliari

di Luca Ugo

Nono. Chiedo la giusta formazione, non a caso ho un progetto di digitalizzazione aziendale, connesso con i miei investimenti in ricerca e sviluppo. L'ingresso delle tecnologie digitali in azienda può davvero essere una svolta in particolare in un settore tradizionale come quello lattiero caseario. Il progetto "Caseifici 4.0" prevedono un meeting a Nuoro nella sede di Confindustria vuole accordare i tempi e migliorare le performance aziendali. L'iniziativa viene portata avanti dal Dipartimento di Ingegneria Meccanica, Chimica e Materiali dell'Università di Cagliari con il coinvolgimento al livello territoriale di Confindustria Sardegna centrale, Coldiretti Nuoro-Ogliastra e il Consorzio

L'iniziativa sarà gratuita per gli operatori che avranno la consulenza di ingegneri e ricercatori che li guideranno

ziato dalla Coldiretti pecorina omanova.

Il progetto di ricerca "Caseifici 4.0" è stato finanziato per promuovere la trasformazione digitale delle imprese del comparto caseario partendo da una misurazione del livello di maturità digitale, attraverso l'applicazione di un modello di valutazione sviluppato in collaborazione con il Dipartimento di Ingegneria e Informatica del Politecnico di Milano. L'implementazione di nuove tecnologie 4.0 all'interno dei processi di produzione caseari potrà promuovere una serie di benefici sinergici nella riduzione dei costi, con maggior controllo sulla gestione, un migliore controllo della produzione, un incremento in termini di ritorno e presenza in mer-



L'obiettivo è trasformare le aziende tradizionali con le nuove tecnologie, creata avere un miglior controllo della produzione con maggior controllo sulla gestione. Il risultato sarà una riduzione dei costi con incremento del fatturato.



cato ed infine una migliore gestione della manutenzione programmata di macchinari impiantistica basata sui dati raccolti durante la produzione, evitando sprechi di produzione e migliorando i processi.

Le imprese che aderiranno al progetto di ricerca riceveranno una valutazione gratuita del proprio livello di maturità digitale. Inoltre, attraverso i risultati dei processi industriali saranno individuate le aree da monitorare che permettono all'azienda di intraprendere un percorso di innovazione. L'iniziativa è gratuita per ricercatori e studenti messi a disposizione bene-differita per giovani ingegneri ricercatori che fanno il compito di eseguire le ricerche sul campo e di fornire indicazioni utili alla azienda del comparto verso una maggiore digitalizzazione, fondamentale per stare al passo con i tempi.

Il perché di questo progetto è presto detto: nella prima del

vio presidente di Confindustria, Lorenzo Sanna. Negli ultimi anni i costi di produzione sono aumentati notevolmente. E per contenere e fronteggiare le sfide future occorre avere una padronanza assoluta del proprio impianto e dei processi, facendo dialogare i dati. È lì che questa iniziativa vol-

L'esempio virtuoso della cooperativa dei pastori di Dorgali che ha sperimentato il protocollo nel 2022

ta a migliorare le conoscenze di imprese che producono il 50 per cento del latte pecorino italiano. Per il prossimo anno, infatti, l'Università di Cagliari che assieme ad un pool di partner scarsi il lavoro è frutto di un passaggio epocale in un settore tradizionale in salute che ha una forte personalità

le lobby di Massimo Lotti, dirigenti della cooperativa e il ruolo nel progetto.

anche la crescita. Il Consorzio di tutela del Pecorino Romano rappresenta ieri dal presidente Gianni Maiddi polimerizzazione che ha ottenuto l'importante del comparto in Sardegna. I più rilevanti investimenti di 20 milioni di euro, ovvero il 40 per cento del Pil regionale, sono stati in linea del Pecorino romano sono presenti 11 mila 500 allevatori e 46 caseifici (35 in Sardegna). Le aziende di allevatori hanno un altro passo. È la condizione migliore per intraprendere con gli enti e migliorare le performance grazie alla collaborazione. Leonardo Sella, presidente di Coldiretti ha parlato una testimonianza diretta dalla sua esperienza presidente della Cooperativa dei pastori di Dorgali conclusioni incoro sono si sono confermate che questo processo di ha comportato dei vantaggi davvero rilevanti, miglioramento resa, dei prodotti e un aumento di impiego.

NUORO



A- A+

i Luca UrguNuoro Chi lo ha già fatto autonomamente ha migliorato produttività aziendale, contenuto i costi e aumentato gli investimenti. L'ingresso delle tecnologie digitali in azienda può davvero essere una svolta in particolare in un settore trainante e strategico come è quello lattiero caseario. Il progetto "Caseifici 4.0" presentato ieri mattina a Nuoro nella sede di Confindustria vuole accorciare i tempi e migliorare le performance aziendali. L'iniziativa viene portata avanti dal Dipartimento di Ingegneria Meccanica, Chimica e dei Materiali dell'Università di Cagliari con il coinvolgimento a livello territoriale di Confindustria Sardegna centrale, Coldiretti Nuoro-Ogliastra e il Consorzio di tutela del pecorino romano Dop. Il progetto di ricerca "Caseifici 4.0" è stato attivato per promuovere la trasformazione digitale delle imprese del comparto caseario partendo da una misurazione del livello di maturità digitale, attraverso l'applicazione di un modello di valutazione sviluppato in collaborazione con il Dipartimento di Ingegneria Gestionale del Politecnico di Milano. L'introduzione di nuove tecnologie 4.0 all'interno dei processi di produzione aziendali promuove una serie di benefici sintetizzabili nella riduzione dei costi e un maggior controllo sulla gestione; un miglior controllo della produzione; un incremento in termini di fatturato e presenza sul mercato ed infine una migliore gestione della manutenzione programmata di macchinari e impianti sulla base dei dati raccolti durante la produzione, evitando blocchi di produzione dovuti a guasti improvvisi. Le imprese che aderiranno al progetto di ricerca riceveranno una valutazione gratuita del proprio livello maturità digitale. Inoltre, attraverso l'analisi dei processi industriali saranno individuate linee guida mirate che permettono all'azienda di intraprendere un percorso di innovazione. L'iniziativa è gratuita e per realizzarla sono state messe a disposizione borse di ricerca per giovani ingegneri neolaureati che hanno il compito di condurre le ricerche sul campo e di fornire indicazioni utili alle aziende del comparto verso una maggiore digitalizzazione, fondamentale per stare al passo con i mercati. Il perché di questo progetto è presto detto nelle parole del vicepresidente di Confindustria Lorenzo Sanna: «Negli ultimi anni i costi di produzione sono aumentati tantissimo. E per contenerli e fronteggiare le sfide future occorre avere una padronanza assoluta del quadro aziendale e come si sul dire, facendo dialogare i dati. Ebbene questa iniziativa è volta a migliorare le conoscenze di imprese che producono il 60 per cento del latte ovino

italiano». Per il professor Francesco Orrù, dell'Università di Cagliari che assieme ad un pool porterà avanti il lavoro si tratta di «un passaggio epocale in un settore tradizionale in salute che ha tanti fattori positivi ma anche alcune criticità». Il Consorzio di tutela del Pecorino Romano rappresentato ieri dal presidente Gianni Maoddi può mostrare numeri che fotografano l'importanza del comparto in Sardegna. I più rilevanti un fatturato di 600 milioni di euro, ovvero il 40 per cento del Pil regionale, mentre nella filiera del Pecorino romano sono presenti 11 mila 500 allevatori e 46 caseifici (36 in Sardegna). «Le aziende digitalizzate hanno un altro passo. È la condizione migliore per interagire con gli enti e migliorare le performance grazie alla conoscenza». Leonardo Salis, presidente di Coldiretti ha portato una testimonianza diretta dalla sua esperienza da presidente della Cooperativa dei pastori di Dorgali conclusasi lo scorso anno. «Posso confermare che questo processo ci ha comportato dei vantaggi davvero rilevanti: miglioramento resa, dei prodotti e un basso tasso di inquinamento».



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 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 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