



Barilla, a Parma arriva Bite, nuovo Innovation Center con 200 esperti per futuro made in Italy

Descrizione

(Adnkronos) Come portare nel futuro le eccellenze della tradizione gastronomica italiana? Come trasformare prodotti quotidiani in esperienze che sorprendono i sensi, creano emozioni e accompagnano le persone in momenti di piacere, condivisione e scoperta? La risposta di Barilla si chiama Bite (Barilla Innovation & Technology Experience), il nuovo Innovation Center che sorge a Parma accanto al mulino e al pastificio e agli uffici dell'azienda, consolidando il legame con il territorio dove è nata 148 anni fa. Una struttura all'avanguardia di quasi 14mila metri quadri equivalente di due campi da calcio che rappresenta per il Gruppo Barilla l'investimento più significativo nell'innovazione alimentare degli ultimi anni e rafforza la leadership dell'Italia nel settore agroalimentare mondiale. Pasta, sughi e prodotti da forno diventano qui territorio di esplorazione, dove ricerca e tecnologia sono al servizio della passione di Barilla per il cibo buono, sicuro e sostenibile.

Bite accoglierà 200 professionisti tra tecnologi alimentari, ricercatori, ingegneri, food designer, assaggiatori professionisti e chef. E anche per chi sogna di costruire la propria carriera nel food Made in Italy, Bite rappresenta un punto di riferimento dove crescere, formarsi e contribuire a scrivere il futuro della gastronomia italiana. Attraverso programmi di internship, Bite ospiterà ogni anno 30 giovani talenti, confermando il ruolo di Barilla come motore di occupazione qualificata nel Paese. Il centro rappresenta inoltre il cuore pulsante di un ecosistema di open innovation che conta già 84 collaborazioni attive con università e centri di ricerca in Italia e nel mondo.

In Barilla, dove il prodotto è da sempre il cuore di tutto ciò che facciamo, sappiamo che una parte fondamentale del nostro lavoro è immaginare e realizzare prodotti di qualità, che devono rispondere e adattarsi alle nuove esigenze delle persone, dichiara Guido Barilla, presidente del Gruppo Barilla. Il Bite, oltre a dare forma a quelli che saranno i prodotti di domani, rappresenta una scelta imprenditoriale ben precisa. Barilla deve guidare e anticipare le tendenze, ed essere capace di dialogare con mercati sempre più aperti e internazionali, aggiunge.

Profondamente radicato nel cuore della Food Valley dove Barilla è nata, Bite guarda al mondo intero: qui si sviluppano i prodotti per tutti i brand del Gruppo, da quelli che conquistano le tavole italiane a

quelli che portano il gusto italiano in oltre 100 paesi. Un laboratorio globale con radici locali, dove l'innovazione parte da Parma per raggiungere il mondo. Bite Ã¨ strutturato su 4.800 metri quadri dedicati all'Innovation Center che comprende un'area di Design Thinking, spazi per degustazioni e studi sensoriali, due cucine innovative per pasta e bakery, e un auditorium. A questi si aggiungono 9.000 metri quadri agli impianti pilota, dove sorgeranno laboratori e linee sperimentali per testare, prototipare e sviluppare pasta, sughi e prodotti da forno, progettare soluzioni innovative di packaging e sviluppare sistemi avanzati per garantire qualit  e sicurezza alimentare di eccellenza. Per sviluppare Bite Barilla ha investito oltre 20 milioni di euro e sar  di circa 2 milioni all'anno la spesa per progetti specifici di upgrading sugli impianti, mantenendo cos  un presidio costante sull'innovazione in tutte le categorie merceologiche.

La ricerca in Bite attraversa tutta la filiera, dalle pratiche agricole sostenibili alle analisi sensoriali sul prodotto finito. Per sviluppare un nuovo prodotto sono necessari in media 2 anni (con punte di 10 per i progetti pi  complessi), tra ricerca e sperimentazione di variet  e pratiche agricole sostenibili, selezione degli ingredienti, sviluppo di ricette, realizzazione dei prototipi nei laboratori di ricerca e test di assaggio di esperti e panel di consumatori. All'interno del Bite c'  anche il nuovo Customer Collaboration Center (Ccc), il cuore pulsante dell'incontro tra Barilla e i suoi clienti. Non Ã¨ solo uno spazio, ma un'esperienza: un luogo dove le partnership prendono vita attraverso dialogo, fiducia e valori condivisi. Qui ogni visita diventa un viaggio immersivo e multisensoriale, capace di intrecciare insight sui consumatori e sugli shopper con emozioni, scienza e arte culinaria.   un percorso che ispira collaborazione, accende l'innovazione e apre la strada alla sperimentazione, con un obiettivo chiaro: creare insieme soluzioni che rispondano ai bisogni delle persone e alimentino una crescita reciproca e sostenibile.

Fare innovazione significa mettere al centro i desideri delle persone. Capire a fondo come evolveranno i loro bisogni legati al cibo e alla nutrizione, e da l  mettere a terra idee che siano nuove, buone e sostenibili. Il Bite sar  un centro aperto al mondo, dove sar  possibile vedere, toccare e comprendere come Barilla immagina il futuro del cibo , spiega Michele Amigoni, responsabile R&D del Gruppo Barilla.

L'approccio di Barilla all'innovazione nasce da una convinzione profonda: il cibo di domani si disegna insieme. Bite consolida un network di 84 partnership strategiche con universit  e centri di ricerca, dall'Universit  di Parma a quella di Wageningen, dalla Federico II di Napoli all'Universit  di Bolzano, dal Cnr italiano al Tno olandese, fino all'Universit  di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Questa rete si arricchisce con il confronto con le migliori start up agrifood & tech di tutto il mondo che Barilla seleziona ogni anno per co-creare soluzioni innovative.   il caso del programma Good Food Makers, che dal 2019 ha raccolto oltre 1200 candidature da 41 Paesi e avviato 28 collaborazioni concrete che spaziano dall'agricoltura indoor sostenibile alla tracciabilit  del basilico nel Pesto alla Genovese fino alla gestione della logistica con Ai. Di questo lavoro di creativit  e conoscenza condivisa fanno parte anche gli stessi consumatori che, con le loro richieste, istanze e bisogni guidano la ricerca verso soluzioni concrete.

Bite Ã¨ stato progettato seguendo criteri di sostenibilit , inclusione e accessibilit : la struttura integra fonti rinnovabili per migliorare l'efficienza e ridurre l'impatto energetico, mentre all'esterno sono previsti spazi dedicati alla ricerca in agricoltura rigenerativa. E grazie al supporto di Dynamo Academy percorsi tattili e per ipovedenti, arredi flessibili, ascensori per ogni scala favoriscono una relazione armoniosa tra persone e spazi. Il centro ospiter  diverse opere d'arte della collezione

Barilla che si arricchirà di una nuova aggiunta: la scultura "La condizione del tempo" di Paolo Borghi, a confermare la tradizione di Barilla di unire arte e innovazione alimentare, in continuità con una vocazione aziendale che lega creatività, visione e saper fare.

Bite ha aperto le proprie porte alla presenza di istituzioni nazionali e locali, esponenti del mondo accademico e della ricerca, stakeholder e media. Questo momento dal forte valore simbolico per l'azienda e per il territorio è stato anche un'arena di confronto sui grandi temi del food: a marcare fin dall'inizio lo spirito del luogo, un dibattito organizzato in collaborazione con Tedx sul futuro dell'agroalimentare e sull'open innovation ha messo al centro l'esperienza di persone Barilla e di protagonisti autorevoli e innovatori provenienti dal mondo della ricerca, dell'impresa, della sostenibilità e della gastronomia.

?

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Novembre 18, 2025

Autore

redazione