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

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? 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 molino e al pastificio e agli uffici dellâ??azienda, consolidando il legame con il territorio dove Ã¨ nata 148 anni fa. Una struttura allâ??avanguardia di quasi 14mila metri quadri â?? lâ??equivalente di due campi da calcio â?? che rappresenta per il Gruppo Barilla lâ??investimento piÃ¹ significativo nellâ??innovazione alimentare degli ultimi anni e rafforza la leadership dellâ??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 accoglierÃ 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 ospiterÃ 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 giÃ 84 collaborazioni attive con universitÃ e centri di ricerca in Italia e nel mondo.

â??In Barilla, dove il prodotto Ã¨ da sempre il cuore di tutto ciÃ² che facciamo, sappiamo che una parte fondamentale del nostro lavoro Ã¨ immaginare e realizzare prodotti di qualitÃ , che devono rispondere e adattarsi alle nuove esigenze delle personeâ?•, dichiara Guido Barilla, presidente del Gruppo Barilla. â??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 piÃ¹ aperti e internazionaliâ?•, aggiunge.

Profondamente radicato nel cuore della Food Valley dove Barilla Ã¨ 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 lâ??innovazione parte da Parma per raggiungere il mondo. Bite Ã¨ strutturato su 4.800 metri quadri dedicati allâ??Innovation Center che comprende unâ??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 qualitÃ e sicurezza alimentare di eccellenza. Per sviluppare Bite Barilla ha investito oltre 20 milioni di euro e sarÃ di circa 2 milioni allâ??anno la spesa per progetti specifici di upgrading sugli impianti, mantenendo cosÃ¬ un presidio costante sullâ??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 piÃ¹ complessi), tra ricerca e sperimentazione di varietÃ 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. Allâ??interno del Bite câ??Ã¨ anche il nuovo Customer Collaboration Center (Ccc), il cuore pulsante dellâ??incontro tra Barilla e i suoi clienti. Non Ã¨ solo uno spazio, ma unâ??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. Ã? un percorso che ispira collaborazione, accende lâ??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.

default watermark

â??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 lÃ¬ mettere a terra idee che siano nuove, buone e sostenibili. Il Bite sarÃ un centro aperto al mondo, dove sarÃ possibile vedere, toccare e comprendere come Barilla immagina il futuro del ciboâ?•, spiega Michele Amigoni, responsabile Rdq del Gruppo Barilla.

Lâ??approccio di Barilla allâ??innovazione nasce da una convinzione profonda: il cibo di domani si disegna insieme. Bite consolida un network di 84 partnership strategiche con universitÃ e centri di ricerca, dallâ??UniversitÃ di Parma a quella di Wageningen, dalla Federico II di Napoli allâ??UniversitÃ di Bolzano, dal Cnr italiano al Tno olandese, fino allâ??UniversitÃ 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. Ã? 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 dallâ??agricoltura indoor sostenibile alla tracciabilitÃ del basilico nel Pesto alla Genovese fino alla gestione della logistica con Ai. Di questo lavoro di creativitÃ 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 sostenibilitÃ , inclusione e accessibilitÃ : la struttura integra fonti rinnovabili per migliorare lâ??efficienza e ridurre lâ??impatto energetico, mentre allâ??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 ospiterÃ diverse opere dâ??arte della collezione

Barilla che si arricchirÃ di una nuova aggiunta: la scultura â??La condizione del tempoâ?? di Paolo Borghi, a confermare la tradizione di Barilla di unire arte e innovazione alimentare, in continuitÃ con una vocazione aziendale che lega creativitÃ , 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 lâ??azienda e per il territorio Ã¨ stato anche unâ??arena di confronto sui grandi temi del food: a marcare fin dallâ??inizio lo spirito del luogo, un dibattito organizzato in collaborazione con Tedx sul futuro dellâ??agroalimentare e sullâ??open innovation ha messo al centro lâ??esperienza di persone Barilla e di protagonisti autorevoli e innovatori provenienti dal mondo della ricerca, dellâ??impresa, della sostenibilitÃ e della gastronomia.

â??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

default watermark

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione
Novembre 18, 2025
Autore
redazione