



## 100 anni della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, 2 luglio 1922 – 2 luglio 2022

### 100 anni d'innovazione e di passione

La Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari si appresta a raggiungere lo straordinario traguardo dei 100 anni dalla sua fondazione.

Istituita con Regio Decreto n. 1396 del 2 luglio dal 1922, con la missione di fornire supporto scientifico e tecnologico alla nascente industria alimentare italiana, l'Istituto ha svolto, per circa un secolo, attività di ricerca applicata, consulenza e formazione, diventando un punto di riferimento per l'industria conserviera nazionale.

Un secolo a tratti difficile, di traguardi raggiunti con determinazione, di sfide affrontate e poi vinte, rivelatesi fondamentali per il riconoscimento e l'affermazione dei prodotti italiani in tutto il mondo.

Dopo la seconda guerra mondiale, l'Istituto ha registrato un notevole sviluppo a partire dagli operosi anni '60 ed una fase di consolidamento nei decenni successivi, mantenendo sempre un ruolo strategico per i settori industriali di riferimento, pur nel contesto di cambiamenti significativi per adeguarne funzione e strumenti operativi ai mutamenti che hanno interessato la sua natura giuridica, da Ente pubblico di ricerca ad Azienda speciale della Camera di Commercio di Parma ed infine a Fondazione di ricerca, rimanendo tuttavia sempre fedele allo scopo che ne determinò l'istituzione: promuovere l'eccellenza dei prodotti italiani ed essere punto di riferimento imprescindibile di imprese ed aziende alimentari.

Negli ultimi anni, le sfide legate alla sicurezza e alla sostenibilità degli alimenti hanno visto l'Istituto in prima linea per supportare l'innovazione del sistema conserviero nazionale, lo sviluppo e la commercializzazione di nuovi prodotti e nuovi servizi, in un quadro internazionale in costante trasformazione, che ha reso sempre più necessario coniugare innovazione tecnologica e sicurezza alimentare.

Il centenario cade in un contesto molto difficile, reso ancor più complesso dalla crisi economica conseguente alla prima pandemia del terzo millennio; il compito di SSICA è dunque oggi ancora più arduo e impegnativo.

Il sistema agroalimentare italiano, che è il secondo settore manifatturiero del Paese ed è al terzo posto in Europa, ha resistito meglio di altri al drammatico impatto della pandemia da Coronavirus, che ha posto nuove sfide, legate alla salubrità e alla nutrizione, là dove il cibo può diventare elemento di resilienza agli stress ed alle situazioni di grave disagio personale e collettivo determinate dal virus.

L'investimento in ricerca e innovazione è strategico per l'industria conserviera per aumentare la competitività, conquistare nuovi mercati, difendere quelli consolidati e per rispondere alla rinnovata domanda dei consumatori anche al fine di promuovere nuovi stili di vita, esigenze in rapida evoluzione, che richiedono un settore alimentare flessibile e competitivo. In questo contesto la



SSICA e la sua capacità di ricerca applicata e trasferimento tecnologico rappresentano un patrimonio e una risorsa per tradizionali e nuovi settori di riferimento.

Il suo posizionamento internazionale, attraverso pubblicazioni scientifiche, partecipazioni e accessi a fondi europei e una rete di relazioni con Università e Centri di ricerca, garantisce l'eccellenza della sua attività in una stagione epocale, nella quale più urgente si rivela la necessità di comporre, mediandone asperità ed eccellenze, l'interesse alla sicurezza alimentare, le garanzie di qualità e originalità dei prodotti e la competitività con i mercati di nuovi Paesi emergenti, non sempre in linea con gli standard di qualità degli storici prodotti italiani.

Nonostante il difficile momento, ripercorrere questa lunga storia di impresa, tradizione e innovazione, rappresenta il necessario riconoscimento del ruolo che l'industria alimentare, e con essa la SSICA, ha avuto nello sviluppo del nostro Paese. Ci apprestiamo a farlo, con la sobrietà che il momento richiede, coinvolgendo le città che ospitano le due sedi, Parma ed Anghi, attraversando quel ponte ideale di esperienze e di lavoro in due territori geograficamente distanti eppure vicini, accomunati dalla laboriosità dell'impresa e dalla genuina ricerca dell'eccellenza alimentare italiana.

In occasione del centenario della sua istituzione, la Fondazione, in collaborazione con le Istituzioni e gli Enti che ne condividono gli intenti, vuole farsi promotrice di una serie di iniziative ed eventi che, nel ripercorrere la sua lunga storia, possano valorizzare l'eccellenza del lavoro svolto dalle ricercatrici e dai ricercatori della Stazione Sperimentale e di tutta la filiera alimentare.

Uno dei momenti centrali dell'itinerario celebrativo è perciò rappresentato dall'evento commemorativo del 5 maggio prossimo, presso la sede di Parma, in occasione del quale sarà presentato un "numero speciale" della Rivista istituzionale "Industria e Conserve", organo ufficiale e divulgativo delle attività scientifiche svolte dall'Ente, stampato fin dai suoi primi anni di vita, che andrà a ripercorre le tappe più significative delle ricerche condotte, nel primo secolo della propria storia, nell'interesse dell'industria e dell'intero comparto alimentare.

Lo stesso momento celebrativo sarà poi riproposto, nel mese di giugno, ad Anghi, presso l'unità locale della Fondazione.

Il secondo tempo delle celebrazioni, di non certo minore importanza, è in programma nel prossimo mese di settembre, presso L'Auditorium Paganini di Parma, allorquando un Convegno di rilievo internazionale coinvolgerà esperti della comunità scientifica e rappresentanti dell'industria conserviera, chiamati a discutere sulle principali tematiche del cibo e dell'alimentazione.