

**PROGETTO** CON L'AVVIO DEI LAVORI A FRAORE IL LABORATORIO ENTRA NELLA FASE REALIZZATIVA

# Food Farm 4.0, per imprese e giovani un'opportunità da non perdere

Figna: «Appello al territorio: occorre conoscere il vero valore dell'iniziativa»

Con l'avvio dei lavori a Fraore, il progetto del Laboratorio Territoriale per l'Occupabilità «Food Farm 4.0» è entrato nella fase realizzativa.

Ideato dal Polo agrindustriale Bocchialini-Galilei Solari (capofila) e vincitore del bando Miur collegato alla «Buona Scuola», il Laboratorio si pone come luogo di scambio tra formazione e mondo del lavoro, uno spazio in cui gli studenti degli istituti tecnici, attraverso la pratica sulle filiere produttive peculiari della provincia parmense, possono accrescere le proprie competenze allineandole a quelle richieste dalle aziende.

## Il progetto

Prevede infatti la realizzazione in loco di impianti pilota per le trasformazioni agroalimentari, di una linea per il confezionamento e di un laboratorio per analisi chimiche. Proprio per questa sua valenza fortemente professionalizzante, Food Farm 4.0 ha ricevuto sin dall'inizio l'importante sostegno economico della Fondazione Cariparma che insieme all'Associazione «Parma, io ci sto!» e ad altre realtà industriali (Barilla, Corte Parma Alimentare, Opem, F.lli Galloni, Agugiario & Figna) ne hanno compreso la portata strate-



Unione Parmense Industriali Il presidente Alberto Figna.

## Occupabilità

«Grande opportunità di formazione diretta e concreta sui processi tecnologici»

gica. Oggi il progetto prosegue lo sviluppo della sua attuazione, evidenziando la capacità di generare nuove opportunità per le imprese dell'agroindustria.

## Incontro il 30 novembre

Per presentare nel dettaglio il significato strategico di questa iniziativa è stato organizzato un incontro, aperto a tutte le attività produttive del territorio, che si terrà giovedì 30 novembre alle

## Come funziona

### Agroindustria a portata di mano

Food Farm 4.0 mette in rete sei istituti scolastici di Parma e del suo territorio (4 scuole secondarie superiori e 2 inferiori) prevede la realizzazione di un laboratorio aperto agli Its, agli enti di formazione e ricerca e all'Università. Con all'interno impianti pilota per diverse trasformazioni agroalimentari, una linea per il confezionamento e un laboratorio per le analisi chimiche consentirà di formare figure professionali.

ore 10 presso la sede dell'Unione Parmense degli Industriali.

## L'appello

«Il Food Farm 4.0 offre opportunità concrete alle aziende – ha chiarito il presidente dell'Upi Alberto Figna –. Grazie agli impianti pilota di produzione di conserve alimentari, prodotti caseari a filiera corta, bakery e cereali, vinificazione, consentirà di formare figure professionali

di cui c'è carenza e direttamente sui processi tecnologici, prima di inserirle in azienda. Gli impianti potranno essere utilizzati anche per formazione interna alle imprese e come centri dimostrativi e di sperimentazione. Inoltre il Laboratorio sarà di aiuto per temperare agli obblighi derivanti dall'alternanza scuola-lavoro. Per questo facciamo un appello al territorio perché venga a conoscerne il vero valore».

Food Farm è un'opportunità non solo per i giovani ma anche e soprattutto per le aziende agrarie e alimentari del territorio che vorranno sviluppare nuove idee, fare analisi e valutazioni qualitative sui propri prodotti o farli lavorare conto terzi. Il laboratorio sarà aperto anche in orario extrascolastico per permettere alle aziende di acquisire competenze professionali sulle principali lavorazioni agroalimentari tipiche del nostro territorio. Il concetto portante che sta alla base dell'iniziativa è chiaro: l'innovazione muove lo sviluppo dell'economia, per questo è necessario creare un sistema permanente e uno scambio continuo tra formazione e mondo del lavoro e il progetto rende questa idea una realtà Per info: giovani.pellegrini@upi.pr.it ♦ **r.eco.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

