



Parma

Cerca nel sito



METEO

Home

Cronaca

Sport

Foto

Ristoranti

Annunci Locali

Cambia Edizione

Video



Industria agroalimentare 4.0: lo sviluppo della Food Valley si semina a scuola



Parma, io ci sto e Upi aderiscono al progetto Food Farm del polo scolastico Bocchialini-Galilei-Solari: un laboratorio con linee di produzione sperimentali dove potranno formarsi fino a 300 studenti in un anno



Lo leggo dopo

23 marzo 2017



Un laboratorio d'impresa ad alta tecnologia, dove potranno trovare spazio una linea di produzione di conserve alimentari, un prototipo di caseificio, un impianto pilota per la vinificazione, un centro per l'analisi chimica e microbiologica per il controllo qualità. E ancora un'area dimostrativa per le attività di promozione e di show cooking.

È Food Farm 4.0, il progetto promosso dal polo agroindustriale Bocchialini-Galilei-Solari, premiato dal ministero dell'Istruzione con un contributo di 750mila euro, **di cui ha anticipato i contenuti Repubblica Parma**.

Un laboratorio territoriale per l'occupabilità, che attraverso una stretta partnership con le imprese, punta a formare fino a 300 ragazzi in un anno. L'iniziativa, nei mesi scorsi, oltre al finanziamento statale, aveva incassato il contributo di 282mila euro da parte di Fondazione Cariparma, da sommare ai 138mila euro messi dalla scuola capofila. Ora al progetto aderiscono anche Upi e Parma, io ci sto, che, insieme a Opem, Corte Parma alimentare e Barilla, hanno già raccolto poco meno di 100mila euro.



Condividi

CASE MOTORI LAVORO ASTE



Attività Commerciali

Vendita General Cessioni 30766 - GASTRONOMIA FRUTTA E VERDURA - PC PIACENZA vendiamo affermata GASTRONOMIA con annessa vendita di FRUTTA e VERDURA -

CERCA UNA CASA

Vendita Affitto Asta Giudiziarie

Provincia

Parma

Cerca

Pubblica il tuo annuncio

ASTE GIUDIZIARIE



- 65000

Vendite giudiziarie in Emilia Romagna

"Abbiamo di fronte un progetto strategico per la scuola e il territorio - ha detto nella presentazione a Palazzo Soragna Alessandro Chiesi, presidente di Parma io ci sto - per farlo decollare c'è bisogno del contributo di tutti. Food Farm è un'opportunità non solo per i giovani, ma soprattutto per le aziende agrarie e alimentari del territorio che vorranno sviluppare nuove idee, effettuare analisi qualitative sui prodotti o farli lavorare conto terzi. Per promuovere l'innovazione e la crescita economica è necessario creare un sistema permanente e uno scambio continuo tra formazione e mondo del lavoro".

Food Farm 4.0 vede coinvolte sette scuole di Parma e provincia. Insieme al capofila, rappresentato dal polo Galilei-Bocchialini-Solari, l'istituto d'istruzione secondaria Berenini (Fidenza), l'istituto superiore Magnaghi (Salsomaggiore), il liceo artistico Paolo Toschi (Parma), il comprensivo di Sissa-Trecasali e quello di San Secondo Parmense. Sono più 70 i partner che hanno aderito: imprese, associazioni di categoria, enti, Comuni.

Il laboratorio verrà realizzato nell'azienda agricola della scuola capofila a Fraore, con un open space interno di 611 metri quadrati e un fondo di tre ettari. La dirigente del Bocchialini Anna Rita Sicuri ha spiegato che il progetto esecutivo sarà pronto il prossimo maggio, con i lavori che dovrebbero iniziare in estate e concludersi entro il giugno del 2018. La struttura costituirà il cuore del Food Farm: verranno impiantate le linee di produzione, in scala ridotta, ma del tutto analoghe a quelle che si trovano nelle industrie del settore, usando la tecnologia più evoluta disponibile.

"Gli studenti - ha detto la dirigente - toccheranno con mano com'è organizzata la produzione industriale. Sarà un modo innovativo di fare scuola, mentre le aziende potranno preparare le figure professionali che sono loro necessarie".



Condividi

Roberto Catelli (Cft): "In Italia non abbiamo un luogo dove poter condurre test e sperimentazioni, tanto che si è costretti ad andare in Francia e negli Stati Uniti. Se riusciremo ad attrezzare la struttura con tecnologie innovative, avremo tutta una serie di realtà industriali interessate a condurre sperimentazioni".

"Non possiamo perdere il bene più prezioso per le nostre imprese, cioè l'educazione e i nostri figli" ha affermato l'amministratore delegato della Dallara Andrea Pontremoli, [ricordando l'esperienza avviata insieme al polo scolastico di Fornovo](#). "Dobbiamo creare qualcosa nel territorio che possa fare la differenza, lavorando tutti insieme. In un mondo globale la competizione è tra sistemi territoriali e non si gioca sul costo del lavoro. Si basa sulle competenze delle persone". **(raffaele castagno)**

Mi piace Piace a 18 mila persone. Di che ti piace prima di tutti i tuoi amici.