

AGROINDUSTRIA PROGETTO SOSTENUTO DA FONDAZIONE CARIPARMA, «PARMA IO CI STO!» E IMPORTANTI IMPRESE LOCALI

# Food Farm 4.0, insieme per crescere

Un laboratorio con impianti pilota che mette in rete diversi istituti scolastici del territorio

**Vittorio Rotolo**

Insiste sulla qualità dei processi produttivi ad alto contenuto tecnologico, vero motore per lo sviluppo delle imprese che operano nel comparto agroalimentare. Ma prima di tutto punta alla formazione dei giovanissimi studenti che, all'interno di questo laboratorio, avranno la possibilità di acquisire significative competenze.

È «Food Farm 4.0», progetto che mette in rete diversi istituti scolastici di Parma e provincia, con capofila il polo agroindustriale Bocchialini-Galilei-Solari, e risultato vincitore del bando promosso dal Miur.

Un laboratorio che sorgerà nei prossimi mesi a Fraore e che prevede la creazione di tre impianti pilota per le trasformazioni agroalimentari, dedicati a frutta e pomodoro, prodotti caseari a filiera corta e bakery. A questi si aggiungeranno pure una linea per il confezionamento ed un laboratorio per le analisi chimiche.

A sostenere l'iniziativa sono Fondazione Cariparma e l'associazione «Parma, io ci sto!», insieme ad alcune realtà imprenditoriali del nostro territorio: Barilla, Parma Corte Alimentare, Agugiaro & Figna, Opem e salumificio Fratelli Galloni. «Ora che sono stati avviati i lavori di adeguamento strutturale dell'edificio che ospiterà «Food Farm 4.0», è arrivato il momen-

to di chiamare a raccolta l'intero sistema associativo: imprese che dovranno raccogliere una sfida fondamentale per il futuro delle nostre generazioni ed essere parte attiva nella gestione del laboratorio» ha sottolineato Alberto Figna, presidente dell'Unione Parmense degli Industriali.

«Le possibilità di successo di questo progetto risulteranno infatti maggiori, laddove si registrerà una partecipazione ancora più convinta e diffusa da parte di tutta la comunità» gli fa eco Antonio Copercini, chief supply chain officer di Barilla, tra le prime aziende a sostenere il laboratorio.

«Occorre coinvolgere quindi pure fornitori di materie prime, aziende agricole e piccoli artigiani - ha aggiunto -: operatori che potranno dare un notevole contributo allo sviluppo di questa idea, capace di generare benessere e ricchezza nella comunità. Food Farm 4.0 potrà sostenersi da sola, grazie alla vendita dei prodotti della filiera attraverso diversi canali: il com-

mercio al dettaglio, le fiere e gli altri eventi, i gruppi d'acquisto solidale».

Accanto a Copercini, pure Nicola Bertinelli e Massimo Spigaroli, presidenti rispettivamente del Consorzio del Parmigiano Reggiano e della Fondazione Parma Unesco Creative City of Gastronomy, che insieme a Claudio Biasetti, responsabile progetti di Cisita, hanno rimarcato «la validità di un laboratorio che diventa luogo di formazione ed apprendimento, ma anche di scambio di esperienze tra scuole e mondo dell'impresa».

«Il contributo che abbiamo erogato è stato un investimento - osserva Gino Gandolfi, presidente della Fondazione Cariparma -: i frutti che speriamo di raccogliere sono rappresentanti dalle nuove conoscenze dei ragazzi e dai conseguenti benefici per le aziende, che potranno contare su addetti con competenze specifiche».

Già delineati i prossimi step. «Entro la primavera dovrebbero concludersi i lavori di ristrutturazione dell'edificio e, a quel punto, inizieremo ad allestire le linee produttive - spiega Annarita Sicuri, dirigente scolastico del polo agroindustriale Bocchialini-Galilei-Solari -: se non ci saranno intoppi con i finanziamenti del Miur, prevediamo di inaugurare il laboratorio con l'inizio del nuovo anno scolastico». ♦ **r.eco.**

## Il progetto

### Luogo di scambio tra formazione e mondo del lavoro

Il Laboratorio si pone come luogo di scambio tra formazione e mondo del lavoro. Il progetto prevede 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 fin dall'inizio l'importante sostegno economico della Fondazione Cariparma che insieme all'Associazione «Parma, io ci sto!» e ad altre realtà industriali importanti del nostro territorio (Barilla, Corte Parma Alimentare, Opem, F.lli Galloni, Agugiaro & Figna) ne hanno compreso la portata strategica. Il progetto è avviato: il laboratorio sorgerà a Fraore, con l'obiettivo di generare nuove opportunità per le imprese dell'agroindustria. Il termine dei lavori di ristrutturazione dell'edificio è previsto nella primavera 2018.

## Figna (Upi)

«Le imprese devono raccogliere una sfida fondamentale per le future generazioni»

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Palazzo Soragna I protagonisti dell'incontro dedicato al progetto «Food farm 4.0».

