

INAUGURATA A PARMA

Food Farm 4.0, la scuola-azienda di alimentari che produce e vende

PAOLO PITTALUGA

Si chiama Food Farm 4.0, è una scuola da 500 studenti l'anno e coinvolge sei istituti scolastici, dodici aziende, associazioni ed enti nel gestire la struttura attraverso una società consortile per azioni. È stato inaugurato a Parma, alla presenza del ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti Paola De Micheli, il primo Laboratorio territoriale per l'occupabilità (Lto) in Italia nel settore agroalimentare, strutturato come una vera azienda. È il frutto di un progetto che ha visto dal 2015, quando fu concepito, la collaborazione dei settori pubblico e privato, del mondo della formazione e del lavoro, con il coinvolgimento di associazioni, scuola, aziende private e istituzioni per realizzare un luogo economicamente autosuf-

ficiente dove sviluppare una didattica per il futuro dei giovani in sinergia con le imprese.

Quasi una scommessa con un notevole investimento economico per chi ha contribuito a Food Farm 4.0: sono stati raccolti 1.653.000 di euro dal MIUR, dalla Fondazione Cariparma, dall'Associazione per lo sviluppo sociale "Parma, io ci sto!", da Barilla, Stern Energy, Parma Corte Alimentare, Agugiaro&Figna, Opem, Galloni e dalla scuola capofila "Galilei-Bocchialini".

Food Farm 4.0 ha messo in rete sei scuole - oltre la capofila "Galilei-Bocchialini" - e alcune aziende locali. La struttura è dotata di tre impianti pilota per le trasformazioni agroalimentari (conservare alimentari, prodotti caseari e prodotti da forno), una linea per il confezionamento e un laboratorio per le analisi chi-

miche e consente così agli alunni di sviluppare grandi competenze tramite la pratica. Nelle linee saranno utilizzate materie prime locali tipiche della Food Valley e i prodotti finali saranno distribuiti sul mercato con il brand "Bontà di Parma" secondo i requisiti della blockchain, a garanzia di trasparenza, tracciabilità e sicurezza alimentare affinché la "storia del prodotto" sia sicura e certificata dall'origine allo scaffale. Ma saranno gli studenti, guidati dai docenti, gli artefici di questi processi: dalla coltivazione nei campi alla raccolta, alla trasformazione dei frutti ai controlli qualità, compreso il rispetto dei protocolli per la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale.

Una storia avviata il 18 settembre 2017 quando venne posata la prima pietra per la riqualificazione dell'immobile, di pro-

prietà della scuola capofila, sono cominciati poi i lavori di allestimento delle linee produttive, del laboratorio del controllo qualità, dell'aula multimediale, degli ambienti di servizio e degli impianti tecnologici a supporto. Nel novembre 2018 è stato costituito il Consorzio Food Farm composto da Agugiaro&Figna, Barilla, Molino Grassi, Mutti, Consorzio del Parmigiano-Reggiano, Unione Parmense degli Industriali, Coldiretti, Confagricoltura, CIA - Agricoltori Italiani, Confcooperative, Esselunga e GIA, che ha assunto il compito di cogestire la struttura in sinergia con la scuola. E il prossimo 11 novembre gli studenti cominceranno ufficialmente questa avventura, un percorso didattico e produttivo modernissimo degno di una scuola 4.0.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

