

DA METÀ FEBBRAIO

Food Farm 4.0: primi prodotti in vendita

■ PARMA Food Farm 4.0, i prodotti realizzati dagli studenti in vendita da metà febbraio col marchio «Bontà di Parma».

GINEPRI a pagina 7

Food Farm 4.0 Primi prodotti in vendita da metà febbraio

La commercializzazione, con il marchio «Bontà di Parma», avverrà nei supermercati Paladini, nello spaccio dei dipendenti Barilla e nel punto vendita della struttura

PATRIZIA GINEPRI

■ Food Farm 4.0, il primo laboratorio territoriale per l'occupabilità in Italia nel settore agroalimentare, compie un altro passo importante: da metà febbraio i prodotti realizzati dagli studenti saranno in vendita con il marchio «Bontà di Parma». Si potranno acquistare ai supermercati Paladini, allo spaccio della Barilla (riservato ai dipendenti e pensionati aziendali) e nel punto vendita della sede aziendale in via Senerchia a Fraore (aperto nelle giornate di mercoledì, giovedì e venerdì, dalle 9 alle 13). Inizialmente debutteranno le confetture di susine e a fine mese quelle di mele e pere. Allo spaccio Barilla, inoltre ci saranno anche biscotti frollini, cracker e schiacciate. L'attività è iniziata nel novembre scorso: quasi 500 studenti all'anno, dei 6 istituti che hanno aderito al progetto, lavoreranno nell'ambito dell'istituto di alternanza

scuola-lavoro - per realizzare con macchinari tecnologicamente avanzati prodotti di alta qualità.

Oltre a marmellate, passate, succhi e prodotti da forno, nel 2020 verrà avviata anche una linea per il lattiero-caseario. La struttura si presta anche a ospitare gli imprenditori agricoli che vogliono trasformare direttamente i loro prodotti, ad esempio gli agriturismi. Non solo. La sede può ospitare incontri e workshop. La sfida è avvincente e la soddisfazione è tanta nel vedere, ora, la piena operatività di un'azienda a tutti gli effetti. L'attività è svolta in totale trasparenza, e partecipa al progetto «Imprese aperte» sostenuto da «Parma io ci sto!». Prenotando sul sito (vedi il link «vieni a trovarci») si può visitare la struttura e vedere gli studenti al lavoro.

C'è poi un altro punto fondamentale da porre in evidenza: l'utile che verrà realizzato grazie alla

commercializzazione dei prodotti sarà interamente reinvestito all'interno della struttura per dare continuità al progetto che si prefigge di sviluppare competenze trasversali e digitali nel settore agroalimentare.

Il Food Farm rappresenta un modello in grado di alternare la concettualizzazione astratta e la sperimentazione attiva, così che gli studenti possano maturare più consapevolmente un'identità professionale. Un luogo in cui

le necessità della scuola e delle imprese del territorio possano incontrarsi dando vita ad una struttura in grado di formare figure professionali. Grazie alla filiera corta, Food Farm 4.0 può garantire la produzione e la lavorazione dei frutti della

terra a chilometro zero: conserve, marmellate come fatte in casa, succhi di frutta, passata di pomodoro, formaggi e prodotti da forno.

Le materie prime e lo storico know-how tramandato di generazione in generazione consentono la riscoperta di sapori e ricette di un tempo, in chiave attuale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Lavoro di squadra I protagonisti del progetto

Il progetto Food Farm 4.0 è stato sostenuto, nella parte infrastrutturale, da: Ministero della Pubblica Istruzione, Fondazione Cariparma e Istituto capofila Isiss Galilei Bocchialini, anche con il sostegno dell'associazione «Parma, io ci sto!», Barilla, Chiesi Farmaceutici, Stern Energy, Corte Parma Alimentare, Opem, Fratelli Galloni, Agugiaro&Figna e Tropical Food Machinery. La società consortile per azioni (Food Farm scpa), che collabora con la scuola per la realizzazione del progetti, è composta da: Barilla, Consorzio Parmigiano Reggiano, Mutti, Unione Parmense degli Industriali, Agugiaro e Figna, Molino Grassi, Esselunga, Gruppo Imprese Artigiane, Confcooperative, Confagricoltura, Coldiretti, Cia.



la

P.Gin.

