

www.gazzettadiparma.it  
ANNO 284 ■ N. 288

QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE FONDATA NEL 1735

SABATO 19 OTTOBRE 2019  
EURO 1,50

# GAZZETTA DI PARMA

**WP STORE**  
VIA REPUBBLICA  
PARMA

**SPETTACOLI**  
**Salsi canta per l'Hospice: «Il mio dono»**  
BRIGHENTI a pagina 43



**REGALO AI LETTORI**  
**Domani il poster dei crociati**  
a pagina 48



gianni castaldini  
f i y



## Laboratorio Food Farm La scuola d'eccellenza dove s'impara l'impresa

Tre linee di produzione: vi lavoreranno 500 studenti all'anno  
Il ministro De Micheli al taglio del nastro: «Progetto visionario»

■ PARMA Si chiama «Food Farm 4.0» ed è una scuola d'eccellenza che punta a formare esperti nell'agroalimentare. Ieri, a Fraore, il taglio del nastro con il ministro alle Infrastrutture e Trasporti Paola De Micheli: «Progetto visionario che guarda lontano. Grazie a imprese e istituzioni che ci hanno creduto». Food Farm 4.0 mette in rete 6 istituti scolastici del territorio con il Polo scolastico agroindustriale Galilei-Bocchialini capofila del progetto, e alcune importanti aziende del territorio. Tre linee di produzione dove lavoreranno 500 studenti all'anno. Grande soddisfazione della preside Anna Rita Sicuri e di tutte le aziende e delle associazioni (da "Parma, io ci sto!" all'Unione industriali, dalla Barilla a Fondazione Cariparma) che hanno sostenuto il progetto.



VAROLI alle pagine 12-13

GINEPRI a pagina 7

ROTOLO a pagina 16

## PROTEZIONE CIVILE PIÙ PREVENZIONE PER SCONFIGGERE LE EMERGENZE

■ Prevenzione è la parola d'ordine che unisce governo, imprese e professionisti. E' questa la frontiera del futuro, hanno detto all'unisono i partecipanti al convegno «Comunità resilienti, imprese al centro», organizzato all'Accademia Barilla da Piccola industria Confindustria, Confindustria Emilia Romagna, Unione parmensi degli industriali e gruppo Barilla, per la prima settimana nazionale della Protezione civile. Presente il ministro alle Infrastrutture Paola De Micheli (in alto): «Sul ruolo della prevenzione la politica è in ritardo». «Importante insegnare alle persone - ha detto Angelo Borrelli, capo della Protezione civile nazionale - come comportarsi nelle emergenze».

DALLAPINA a pagina 8

## A 5 anni dall'alluvione Montanara, posato il nuovo ponte della Navetta

■ PARMA A cinque anni esatti dall'alluvione, tra gli applausi della gente, è stato posato il nuovo ponte della Navetta. Si tratta di una struttura di 72 metri, per pedoni e ciclisti, a campata unica, in metallo. E' stata posta proprio dove era il vecchio ponte e collega i quartieri Montanara e Molinetto. Il sindaco Pizzarotti, soddisfatto: «Appuntamento a primavera 2020, quando lo percorreremo».

ZURLINI a pagina 11

**INCHIESTA**  
**Ciclisti indisciplinati Giro di vite**

■ PARMA Troppi ciclisti indisciplinati. Il caso del 46enne travolto e morto ripropone la questione delle regole. Giro di vite contro «bici selvaggia». La nostra inchiesta.

MOLINARI alle pagine 14-15

**VIABILITÀ**  
**Parma Marathon e partita al Tardini: i divieti di domani**

■ PARMA Parma Marathon e sfida al Genoa, al Tardini (alle 18): domani sarà una domenica di passione per sport e viabilità. Mappa delle modifiche al traffico: orari e divieti.

UGOLOTTI a pagina 17

AVANGUARDIA ESTETICA  
**Linea**  
VISO | CORPO | ESTETICA | TECNOLOGIE  
WWW.LINEAAVANGUARDIAESTETICA.IT

**IN MORTE DI GIULIA**  
**Bracciale contro i femminicidi**  
VITTORIO TESTA  
■ L'avvertimento, una vera e propria premonizione dell'intento femminicida, risale addirittura al 29 luglio. Due mesi dopo, il 6 ottobre, nuova manifestazione di un rancore pronto a esplodere. Di lì a due giorni, irrimediabile accade. Lui, un giovane uomo di 28 anni squassato dalla tossicodipendenza, senza un lavoro, ossessionato dalla gelosia, già in passato aveva dato segni di squilibrio. Lei, di cinque anni più giovane, disperata, aveva deciso di separarsi anche per salvaguardare la crescita della figlia di 4 anni. Non era affatto impossibile, anzi, immaginare l'epilogo, il precipitare dentro il baratro di una tragedia maturata sotto gli occhi di tutta una comunità. I due giovani si incontrano, Giulia li conferma la decisione di mettere fine a una convivenza diventata impossibile; Roberto reagisce brutalmente, le stringe il collo fino a fermare il battito del cuore. Sette giorni di agonia, poi la morte.

segue a pagina 2

Prodotto PURO - FREDDO - PESANTE  
**M METANO LIQUIDO**  
Perfetto per tutte le autovetture!  
+ Km con un pieno  
provatelo!  
DISTRIBUTORI:  
1. Str. Traversetolo Loc. Pijastrello  
2. Str. Baganzola 275/A  
3. Via Emilia Loc. Sanguinaro  
IPER CARBURANTI  
Pizzabelli Petroli

**PIEMMEAUTO** Crossland X, l'Urban Crossover di Opel. A PARTIRE DA 14.400 €  
FIDENZA Tel. 0524.892589 FELEGARA Tel. 0525.430328

# FOOD FARM 4.0

## Scuola e impresa fanno squadra: «Un esempio per tutta Italia»

Inaugurata a Fraore la «fabbrica» degli studenti: sei istituti coinvolti con il capofila Galilei-Bocchialini Aziende, associazioni ed enti impegnati a cogestire la struttura di formazione in un Consorzio

### MARA VAROLI

■ Un esempio per il Paese. Là dove la scuola cresce insieme alle imprese, là dove gli studenti acquisiscono competenze e là dove si tramanda una passione: l'amore per la propria terra, che si unisce all'orgoglio di essere «figli» della Food Valley.

Tutto questo in una piccola grande azienda, inaugurata ieri a Fraore alla presenza del ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti Paola De Micheli, particolarmente entusiasta del progetto. Food Farm 4.0, il primo Laboratorio territoriale per l'occupabilità in Italia nel settore agroalimentare, ha aperto le porte in via Senerchia, circondato da viti, campi di zucche e frutteti di susine e melograni: 3000 metri quadrati per quasi 500 studenti all'anno, che lavoreranno per produrre con macchinari tecnologicamente avanzati prodotti di alta qualità, come marmellate, passate, formaggi e prodotti da forno, con il marchio «Bontà di Parma».

### I PROTAGONISTI

Sei gli istituti scolastici coinvolti: il polo agroindustriale Galilei-Bocchialini, scuola capofila, l'istituto alberghiero e professionale agrario «Magnaghi Solari» di Salsomaggiore, l'istituto tecnico industriale «Berenini» di Fidenza, il liceo artistico Toschi e gli istituti comprensivi di San Secondo e di Sissa Trecasali. Scuola e impresa: aziende, associazioni ed enti impegnati a cogestire la struttura attraverso una società consortile per azioni: il Consorzio Food Farm è costituito da Agugiaro&Figna, Barilla, Molino Grassi, Mutti, Consorzio del Parmigiano-Reggiano, Unione Parmense degli Industriali, Coldiretti, Confagricoltura, Cia - Agricoltori Italiani, Confcooperative, Esselunga e Gia.

### L'AUTOSOSTENIBILITÀ

A fare gli onori di casa la dirigente del Galilei-Bocchialini Anna Rita Sicuri, che non ha nascosto la felicità per questo taglio del nastro, perché come ha suggerito il provveditore Maurizio Bocedi «il progetto è nato grazie alla travolgente e competente determinazione della preside». Un progetto di crescita per gli studenti e per tutta la comunità: un'«oasi» per prendere coraggio e affrontare il futuro. «Una bella notizia - ha introdotto il direttore della Gazzetta di Parma Claudio Rinaldi -. Il progetto è straordinario: ancora una volta Parma ottiene grandi risultati con un gioco di squadra». Così Luca Ruini, presidente della società consortile e responsabile Sicurezza, Ambiente ed Energia per il gruppo Barilla: «La grande innovazione di Food Farm 4.0 consiste nell'aver saputo trasformare un laboratorio di sperimentazione e formazione per i giovani in una vera e propria micro-azienda, capace di auto sostenersi economicamente. Saremmo orgogliosi se il nostro modello fosse replicato come un nuovo modo di fare sistema e stimolare il mondo della scuola e quello dell'impresa a lavorare insieme per unire le competenze e cogestire il bene pubblico».

### IL VALORE DI UN SISTEMA

Ma è stato Alessandro Chiesi, presidente dell'associazione «Parma, io ci sto!» e direttore Region Europe Chiesi Farmaceutici, la prima persona che ha creduto in Food Farm 4.0: «La preside Sicuri ha contribuito a lanciare qualcosa di unico» ha commentato per «ribadire il valore di un sistema di collaborazione di tutte le entità della comunità: un sistema che fa la differenza. Una collaborazione che prima di tutto produce formazione: affinché il territorio si sviluppi di più in modo competitivo servono efficienza e precise competen-

ze». L'investimento per la realizzazione della struttura è di 1.653.000 di euro provenienti 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 dal «Galilei Bocchialini». «Il nostro contributo - ha confermato il presidente della Fondazione Cariparma Gino Gandolfi - è stato importante: quasi mezzo milione di euro. L'obiettivo è sempre quello di contribuire allo sviluppo economico, sociale e culturale del territorio. Dietro a Food Farm 4.0 c'è una parola: "dono" perché questa struttura è nata grazie a una donazione. Nel progetto c'è chi ha donato competenze, passione e impegno e perché c'è il dono degli insegnanti, che rappresentano il motore essenziale della nostra società». Diverse professionalità che per il Laboratorio di Fraore hanno costituito un'alleanza, in cui anche la Barilla ha avuto un ruolo importante, investendo risorse economiche e non solo: «La Barilla ha portato la sua esperienza, il suo "saper fare" - è intervenuto Andrea Belli del gruppo comunicazione e relazioni esterne di Barilla - in un progetto che coglie la reciprocità delle opportunità. E in questo progetto noi ci siamo, per far sì che la donazione porti i suoi benefici. Food Farm 4.0 si inserisce nel mosaico delle realtà già esistenti legate all'educazione e alla formazione, così preziose per Barilla, perché oggi l'automazione non sostituisce la forza lavoro, anzi ne esige una sempre più qualificata e di alto profilo».

### IL «DONO»

Un progetto di grande soddisfazione per l'Unione Parmense degli Industriali: «È l'inizio di un percorso che sviluppa un'idea ambiziosa per una linea di produzione destinata al mercato - ha aggiunto il direttore Cesare Azzali, che ha col-

to l'occasione per ringraziare il collega Giovanni Pellegrini dell'Upi e Giovanna Usvardi, segretario generale di «Parma, io ci sto!» -, con l'obiettivo dell'autosostentamento. La seconda considerazione guarda alla donazione: c'è chi ha donato a una scuola un podere, un gesto che è fuori dalla sensibilità comune, che indica non solo la passione ma anche la consapevolezza dell'importanza della formazione. Un merito che va riconosciuto. Così come è esemplare il sistema tra scuola e impresa, che ha valorizzato quel dono». Spicca infatti tra i filari di viti la targa dedicata a Marta Rabaglia Gambarà, la madre del donatore Beltrami. Il presidente della Provincia Diego Rossi ha sottolineato «la qualità della nostra scuola, che ha la capacità di innovare nella formazione e nell'agricoltura». Presenti anche il prefetto Giuseppe Forlani, il rettore dell'Università Paolo Andrei, il consigliere regionale del Pd Barbara Lori, il sindaco di San Secondo Antonio Dodi, il sindaco di Polesine Zibello Massimo Spigaroli e la preside del Magnaghi Luciana Rabaiotti. Con il sindaco Federico Pizzarotti, gli assessori Ines Seletti e Cristiano Casa, che ha ricordato: «Il Laboratorio è la ciliegina sulla torta di un percorso che stiamo portando avanti tutti insieme per far sì che questa terra venga riconosciuta nel mondo come Food Valley». Il dirigente dell'Ufficio scolastico regionale Bocedi dopo aver portato i saluti del direttore generale Versari ha definito il Laboratorio di Fraore «un progetto con una molteplicità di declinazioni significative per creare una didattica inclusiva. Un progetto che dà la possibilità ai giovani di entrare orientativamente nel mondo del lavoro, fondamentale per la formazione del cittadino».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**FRAORE** Qui sopra, i relatori: da sinistra, Belli, Ruini, Bocedi, Forlani, Sicuri, Gandolfi, Chiesi, Azzali e Rinaldi.  
In alto, il gruppo del taglio del nastro con il ministro. La De Micheli con il rettore Andrei e i ragazzi dell'alberghiero.



# La preside Sicuri: «Formazione e tecnologie all'avanguardia»

■ La visita al Laboratorio territoriale per l'occupabilità è stata guidata dalla preside Anna Rita Sicuri, per scoprire le linee produttive, con il controllo qualità e i reparti dedicati alla trasformazione. Non a caso un intero laboratorio è stato «occupato» ieri dagli studenti dell'alberghiero Magnaghi, che hanno preparato un ottimo buffet. In bella mostra anche i frutti antichi coltivati nei due poderi, Bacarò di Fraore e Stuard di San Pancrazio, bene illustrati da Gianni Botti, vice preside

del Bocchialini, Giuseppe Baiamonte, referente dell'azienda agraria. Ma come è nato Food Farm 4.0? «Nel 2008 la scuola aveva ricevuto in donazione dai fratelli Beltrame qui a Fraore un appezzamento di terreno - ha spiegato la Sicuri - dove c'era una vecchia stalla, ora trasformata nel Laboratorio, realizzato da Angelo Ablondi Parma Scavi e l'impresa del geometra Ferrari. Uno dei fratelli Beltrame era un agronomo, appassionato all'attività del nostro istituto. Quando poi nel 2015 la legge

107 ha emesso il bando per la realizzazione dei laboratori territoriali, il nostro istituto ha costituito una rete di scuole per partecipare con un progetto di unione e intersezione tra formazione e mondo del lavoro. E nel 2016 abbiamo vinto. I finanziamenti del Miur e di Fondazione Cariparma non erano però sufficienti. Così ci siamo rivolti alle aziende del territorio e "Parma, io ci sto!" ci ha sostenuto subito, permettendoci di presentare il progetto all'Unione Parmense degli Industriali. E

così è nato Food Farm 4.0: una piccola fabbrica per la trasformazione di prodotti agroalimentari, dotata di tutte le tecnologie più avanzate e con percorsi formativi all'avanguardia, pensati in continua interazione con le aziende del territorio. Inoltre, Food Farm 4.0 è dotato di un sistema informatizzato Mes. E l'11 novembre gli studenti inizieranno ad operare sulle linee produttive con stage di tre settimane. Sarà anche possibile fare lavorazione conto terzi a favore di aziende agricole interessate alla trasformazione dei propri prodotti. E a Natale saranno disponibili le prime specialità con il marchio «Bontà di Parma».

M.V.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

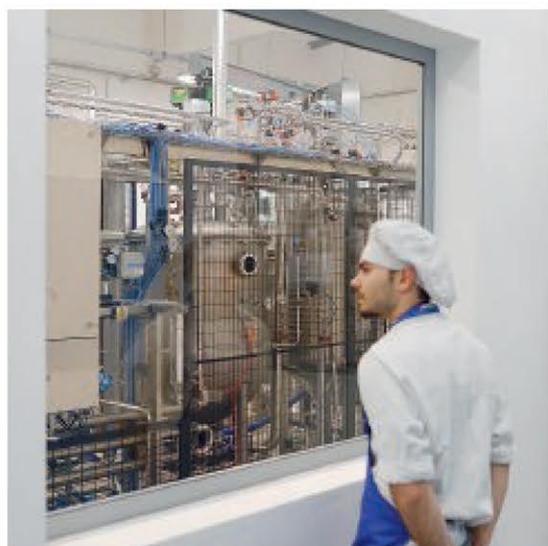
# Il ministro De Micheli: «Un progetto visionario»

■ «Un modello del sapere e del saper fare. Che ha trovato il plauso del ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti Paola De Micheli: «I progetti camminano sulle gambe delle persone e in questo caso le persone hanno dimostrato un grande coraggio - ha esordito il ministro - E sono un po' invidiosa degli studenti che avranno l'opportunità di formarsi in questo Laboratorio. Grazie agli insegnanti, grazie alle imprese, grazie alle istituzioni e al Governo: se non ci facciamo carico dell'investi-

mento sul sapere è inutile che parliamo. Nella nuova legge di Bilancio rifinanziamo l'industria 4.0 perché i progetti come Food Farm sono possibili anche grazie alla scelta di sostegno all'innovazione. Mi fa piacere che nel progetto, per guardare lontano, ci abbiano creduto i privati. Formazione e competenza sono fondamentali per i giovani». E ha concluso: «Sono una donna dell'agroalimentare. Sono una di voi».

M.V.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



PRIMO PIANO / IL LABORATORIO DELEAGROALIMENTARE

**FOOD FARM 4.0**  
Scuola e impresa fanno squadra:  
«Un esempio per tutta Italia»

Inaugurata a Fraore la «fabbrica» degli studenti nei istituti collegati con il capofila Gabriele Bocchialini a fianco: associazioni ed enti impegnati a costruire la struttura di formazione in un Comune

**La preside Sicuri: «Formazione e tecnologie all'avanguardia»**

**Il ministro De Micheli: «Un progetto visionario»**

GRUPPO FERRARI

PREPARATI ALL'INVERNO CON LE NOSTRE OFFERTE

IN OMAGGIO IL KIT INVERNALE

LA NOSTRA SELEZIONE