

OPEN DAY NEL LABORATORIO DELL'AGROALIMENTARE DI FRAORE

Food Farm 4.0, 500 studenti e docenti in visita: «Prima di tutto formazione in una vera azienda»

I ragazzi: «È molto interessante fare qui l'esperienza di Alternanza scuola-lavoro»

di Maria Teresa Angella

Sono davvero tante le persone che venerdì pomeriggio a Fraore hanno partecipato all'Open day della Food Farm 4.0, il primo Laboratorio territoriale per l'occupabilità in Italia, nato dalla sinergia di 6 istituti scolastici del territorio - con il Polo scolastico agroindustriale Galilei-Bocchialini capofila del progetto - e alcune importanti aziende del territorio. Nella mattinata si è tenuta la cerimonia di taglio del nastro alla presenza del ministro alle Infrastrutture e Trasporti Paola De Micheli e nel pomeriggio i cancelli del Food Farm 4.0 sono stati aperti al pubblico per le visite guidate degli impianti, dei laboratori e delle aree esterne che comprendono il «campo del Bacarò» coltivato a ortaggi, alberi da frutto e viti. Alle visite guidate, tenute da docenti del Polo agroindustriale Galilei-Bocchialini e da esperti individuati dal Consorzio di imprese che collaborerà alla gestione della struttura, hanno partecipato genitori, alunni, docenti e moltissime persone pro-

venienti da imprese consorzi enti o semplici interessati: almeno 500 persone.

LA VISITA GUIDATA

I tour del Food Farm 4.0 seguivano idealmente il percorso che gli studenti faranno durante le tre settimane previste di Alternanza scuola-lavoro: partenza dagli spogliatoi per indossare camicie e abiti adatti, per proseguire poi nell'area della formazione, in quella della produzione e del confezionamento, fino all'area amministrativa e contabile.

LE LINEE DI PRODUZIONE

I docenti hanno spiegato nel dettaglio il funzionamento dei tre impianti-pilota principali con le linee per la trasformazione di frutta e pomodoro, la linea lattierocasearia

per la produzione di formaggi a breve stagionatura e la linea di panificazione per la preparazione di prodotti da forno. «Il Laboratorio accoglierà 500 studenti all'anno, che a gruppi di una quindicina alla volta faranno esperienza concreta di industria, producendo con macchinari tecnologicamente avanzati prodotti di alta qualità», ha spiegato la dirigente scolastica del Bocchialini Anna Rita Sicuri.

UNA GRANDE OPPORTUNITÀ

«Food Farm 4.0 rappresenta un'opportunità: se ad esempio un domani andassi a lavorare in un'azienda specializzata nella lavorazione del pomodoro, saprei già cosa mi aspetta e sarei già in parte formato per l'utilizzo delle macchine», ragiona Luca Boscoli al secondo anno del Bocchialini, durante il tour. Anche Samuel Pagliara, al terzo anno del-

l'Itis Galilei, è della stessa opinione: «È molto interessante fare qui l'esperienza di Alternanza scuola-lavoro, anche perché a collaborare con noi studenti ci sarebbero professionisti di grandi aziende del territorio». «Più che un'azienda simulata, è un'azienda reale - spiega Carmelo Iannello, in vista assieme alla sorella Sara, rispettivamente al 4° e

2° anno dell'Itis -. Al posto dei laboratori di azienda simulata, facciamo esperienze concrete con esperti al nostro fianco». «È una realtà davvero bella e mi piacerebbe partecipare seguendo il processo di lavorazione e analisi dei pomodori», esterna Emma Cadeddu, al secondo anno dell'Itis Galilei. «Prossimamente farò qui le tre settimane dell'Alternanza e sono venuto a vedere prima gli impianti», spiega Filippo Menta, 4° anno dell'Itis Galilei.

I RINGRAZIAMENTI

L'investimento per la realizzazione della struttura di Food Farm 4.0 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».

«Dall'11 novembre gli studenti entreranno nel laboratorio, concretiz-

zando un progetto durato 4 anni di impegno e fatica - ha concluso la preside Sicuri -, mio e dei miei collaboratori, in particolare dell'ingegnere Giuseppe Terzi, che ha disegnato la struttura e ne ha seguito la realizzazione, e del prof Salvatore di Bella, che con i tecnici Claudio Carbone, Fabrizio Carboni e

Ida Longo, ha seguito l'installazione degli impianti produttivi e il loro collaudo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Premiazione

Margherita Padovani, ex studentessa del liceo Toschi, ha realizzato il logo. Qui, con il vice preside Nunzio Garulli.



FRAORE Il laboratorio dell'agroalimentare Food Farm 4.0, unico in Italia, la preside Anna Rita Sicuri, un impianto di produzione e un momento della frequentatissima visita guidata.

