

Scuola Food Farm 4.0, nuova sinergia Comune-Laboratorio

L'assessore Casa e il consigliere Pizzigalli a tu per tu con la realtà che unisce istituzioni scolastiche e imprese per formare i ragazzi



COSTRUIRE IL FUTURO Un momento della visita.

■ L'assessore alle Attività produttive e Commercio Cristiano Casa e il consigliere incaricato alle Politiche agricole Sebastiano Pizzigalli si sono recati in visita al Laboratorio Food Farm 4.0 accolti dalla dirigente del Polo scolastico agroindustriale Anna Rita Sicuri, dal referente del progetto Giuseppe Terzi e dal vicepresidente del Consorzio Giovanni Pellegrini. Una vera eccellenza del nostro territorio che unisce istituzioni scolastiche e attività produttive al fine di formare ragazzi sempre più preparati e pronti per affrontare il mondo del lavoro: è questo il Laboratorio

Food Farm 4.0 organizzato sotto forma di consorzio.

Lo scopo della visita è quello di creare nuove sinergie tra Comune e Consorzio al fine di rendere questa realtà sempre più conosciuta tra i cittadini e i turisti che visitano la nostra città.

«Un'attività come questa merita un ruolo centrale sia dal punto di vista delle politiche territoriali oltre che fisico vero e proprio e di visibilità» sottolinea l'assessore Casa.

Il consigliere Pizzigalli (ex studente dell'Istituto Agrario) sottolinea come il progetto rappresenti il giusto rapporto che deve esserci tra

mondo produttivo e istituzioni scolastiche. Infatti Food Farm 4.0 è gestito da una società consortile costituita tra 6 scuole e 12 tra industrie e associazioni di categoria.

«Le collaborazioni instaurate con varie realtà del territorio sono fonte di opportunità sia per il tessuto produttivo sia, in particolar modo, per i giovani in formazione garantendo loro una alternanza Scuola-Lavoro di qualità» afferma la dirigente Anna Rita Sicuri.

Ad oggi in via Senerchia a Parma sono presenti 2 linee di lavorazione (pomodoro-frutta e bakery) e una terza è in allestimento (caseificio). A queste è collegato un laboratorio per il controllo qualità per effettuare analisi sul prodotto in entrata e in uscita. Inoltre sono presenti aree destinate alla relazione e alla comunicazione compresa una sala riunioni un'aula didattica multimediale. Food Farm 4.0 inoltre vende i prodotti realizzati dagli studenti e svolge anche un ruolo da terzista offrendosi alle realtà che hanno bisogno di trasformare i propri prodotti.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

