

LTO | È nato il primo Laboratorio Territoriale per l'Occupazione sviluppato nel nostro Paese

La sinergia tra istituti dà vita a **Food Farm 4.0**

Tremila metri quadri di superficie totale, una stima di quasi 500 studenti ogni anno, sei istituti scolastici coinvolti e 12 aziende, associazioni ed enti del territorio a cogestire la struttura attraverso una società consortile per azioni. Bastano alcuni dati per comprendere il valore di Food Farm 4.0. Il primo Laboratorio Territoriale per l'Occupabilità (LTO) in Italia nel settore agroalimentare, progettato e strutturato come una vera e propria azienda, è stato inaugurato nei giorni scorsi alla presenza del Ministro delle Infra-

strutture e dei trasporti, Paola De Micheli, e di tutti gli attori che hanno creduto e reso possibile questo progetto. Food Farm è il frutto di un progetto corale che ha visto fin dal 2015, anno in cui è stato concepito, la collaborazione e l'impegno dei settori pubblico e privato, del mondo della formazione e del lavoro, con il coinvolgimento attivo di associazioni, scuola, aziende private e istituzioni per realizzare un luogo economicamente autosufficiente dove sviluppare una didattica avanzata pensata per il futuro dei giovani, in sinergia con le imprese.

Parallelamente all'impegno in termini di tempo e persone che si sono spese per portare avanti il progetto, è stato anche ingente l'investimento economico

di chi ha contribuito a Food Farm 4.0. Per sostenere i costi della struttura sono stati raccolti 1.653.000 di euro dal Miur, dalla Fondazione Cariparma, dall'Associazione per lo sviluppo sociale "Parma, io ci sto!", da Barrilla, Stern Energy, Parma Corte Alimentare, Agugiaro&Figna, Opem, Galloni e dalla scuola capofila "Galilei-Bocchialini".

Food Farm 4.0 mette in rete sei istituti scolastici del territorio (Istituto Alberghiero "Magna-ghi-Solari" di Salsomaggiore e Fidenza, Istituto Tecnico Industriale "Berenini" di Fidenza, Liceo Artistico "Toschi" e due scuole del I ciclo, Istituto Comprensivo di San Secondo e Istituto Comprensivo di Sissa e Trecasali) con il Polo Scolastico Agroindustriale "Galilei-Bocchialini" capofila del progetto, e alcune importanti aziende del territorio. 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 chimiche. Food Farm permette ai giovani di sviluppare competenze e di avvicinarsi all'innovazione attraverso la pratica, ed è a disposizione delle aziende che qui possono acquisire competenze professionali sulle principali lavorazioni agroalimentari locali.

Sono perciò utilizzate materie

prime locali, nel rispetto della tipicità della Food Valley: passate di pomodoro, confetture e succhi di frutta, formaggi a

fermentazione breve, prodotti da forno. Questi saranno distribuiti sul mercato con il brand "Bontà di Parma" secondo i requisiti della blockchain, a garanzia di trasparenza, tracciabilità e sicurezza ali-

mentare affinché la "storia del prodotto" sia sicura e certificata dall'origine allo scaffale. Si tratta di una necessità sempre più forte in tutti i settori, e nell'agroalimentare in particolare, a cui contribuisce sensibilmente la digitalizzazione della produzione (Industria 4.0), che aiuta a raggiungere livelli di monitoraggio, controllo e sicurezza sempre maggiori. Gli studenti,

guidati dai docenti, saranno gli artefici di questi processi: dalla coltivazione alla raccolta, alla trasformazione dei frutti della terra in cibo, ai controlli qualità, compreso il rispetto dei protocolli per la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale.

PASSATO E FUTURO

La sinergia tra il mondo dell'agricoltura e dell'Industria 4.0 rappresenta una sintesi perfetta di fusione tra "passato" e "futuro". Il tutto a vantaggio della qualità dei prodotti e della salute dei consumatori.

Verranno utilizzati solamente prodotti tipicamente locali, dalle passate di pomodoro fino ai formaggi a fermentazione breve

