



MOLINO GRASSI KNOW-HOW E FARINE AL SERVIZIO DI FOOD FARM 4.0

Tra le imprese che hanno scelto di sostenere l'attività didattica di Food Farm 4.0 (www.foodfarmparma.it), primo esempio in Italia di sinergia scuola-impresa (attualmente chiuso per rispettare le disposizioni del governo in materia di contenimento del coronavirus), c'è Molino Grassi. Food Farm 4.0 ha preso vita nel 2019 ed è un laboratorio territoriale per l'occupabilità, con sede a Fraore (Pr), che ha lo scopo di avvicinare gli studenti alla trasformazione dei prodotti agroalimentari del territorio parmense. Gli studenti di cinque scuole superiori che rappresentano la base del progetto, attraverso l'alternanza scuola-lavoro, lo scorso novembre hanno iniziato l'attività di produzione utilizzando le tre linee di trasformazione alimentare installate a Food Farm 4.0.

Il laboratorio è una mini azienda alimentare, dotata di attrezzature per la trasformazione di pomodoro e frutta, latticini e derivati cerealicoli, che permette agli studenti di mettere in pratica le nozioni apprese nel corso di studio. Alcuni dei prodotti bakery sono realizzati con le farine Molino Grassi, ma il contributo del mulino non è limitato alla materia prima. Gli studenti hanno la possibilità di apprendere dai tecnici di Molino Grassi l'arte della panificazione e le conoscenze tecniche fondamentali

Un laboratorio territoriale per l'occupabilità, con sede a Fraore (Pr), che ha lo scopo di formare e avvicinare gli studenti alla trasformazione dei prodotti agroalimentari del territorio parmense

per trasformare e valorizzare un prodotto, la farina, fortemente legato al territorio parmense.

Federica Grassi (nella foto), responsabile marketing e comunicazione di Molino Grassi e componente del Cda della società consorziale Food Farm, di-

chiara: «Non abbiamo avuto esitazioni ad aderire non appena ci è stato sottoposto il progetto perché mette in relazione Parma, il suo territorio e in particolare la ricerca e il futuro delle aziende come quella della mia famiglia. Siamo mugnai dal 1934 e siamo fortemente legati sia al mondo agricolo locale che alle imprese di trasformazione. Inoltre crediamo da sempre nella formazione. Il fatto di poterci rivolgere ai giovani studenti che domani si affaceranno al mondo del lavoro è un'occasione importante per guardare al futuro».

Tutti i prodotti - etichettati "Bontà di Parma" - sono acquistabili presso lo spaccio di Food Farm e in quello aziendale Barilla. Nel supermercato Paladini Otello di Parma per ora solo le conserve. L'utile generato dalla vendita dei prodotti verrà reinvestito per dare continuità alla struttura. 📞 cod 65631

Molino Grassi
via Emilia Ovest 347 - 43126 Parma
Tel 0521 662511
www.molinograssi.it