

Food Farm

# La fabbrica 4.0? A Parma entra (anche) nella scuola

di Giulia Cimpanelli

**U**na fabbrica "all'interno" degli edifici scolastici. Si trova in provincia di Parma, dove alcuni istituti hanno lanciato, sostenuti da imprese e consorzi della zona, due progetti continuativi di alternanza scuola-lavoro in collaborazione con le aziende del territorio. Si chiamano Food Farm 4.0 e Innovation Farm.

Food Farm 4.0, che partirà il prossimo settembre con l'avvio del nuovo anno scolastico, mette in rete sei istituti scolastici parmensi, con l'Istituto di Istruzione Superiore Bocchialini Galilei di Parma, capofila del progetto, e alcune aziende del territorio, per la realizzazione di una nuova struttura dotata di tre veri e propri impianti industriali per le trasformazioni agroalimentari (conserva alimentari, prodotti caseari e prodotti da forno), una linea per il confezionamento e un laboratorio per le analisi chimiche: «A finanziare il progetto — spiega la dirigente scolastica Anna Rita Sicuri — è stato un bando del Miur (750mila euro), la nostra scuola insieme alla associazione "Parma, io ci sto!", all'Unione Parmense degli Industriali e a Fondazione Cariparma». Il milione e 600 mila euro raccolto è servito per ristrutturare e allestire la "fabbrica" con tre linee di produzione in una vecchia cascina che era stata donata alla scuola.

Le aziende hanno messo a disposizione dell'impianto un manager fisso e due tecnici e hanno formato alcuni docenti responsabili. Ogni anno 200 ragazzi delle classi quarte degli istituti trascorreranno un periodo di tre settimane, 40 ore a settimana, al lavoro sulle linee.

Nel progetto sono coinvolti un istituto tecnico agrario con indirizzo produzione e trasformazione un professionale alberghiero e agrario, un istituto tecnico industriale con indirizzi meccanico e chimico e un liceo artistico, i cui studenti cureranno immagine e promozione dei prodotti che verranno commercializzati grazie all'aiuto delle aziende sostenitrici, prima fra tutte Barilla. I proventi verranno reinvestiti sul progetto stesso.

Food Farm 4.0 include anche due scuole medie per

**L** I numeri

1,6

**milioni di euro**  
raccolti per ristrutturare e allestire la "fabbrica" per la formazione scolastica

200

**i ragazzi** delle quarte superiori che ogni anno prenderanno parte al progetto per 3 settimane, 40 ore a settimana

300

**i giovani** che ogni anno frequentano i laboratori di Fornovo dedicati alle nuove tecnologie di manufacturing

l'orientamento: «Il progetto è di coinvolgere anche altre classi grazie a un'aula multimediale collegate in streaming con le linee produttive», aggiunge la dirigente.

Anche Innovation Farm unisce i bisogni della scuola e degli enti di formazione professionale con quelli del mondo del lavoro, partendo, in questo caso, da un bisogno preciso da parte di alcune imprese di eccellenza del territorio. Innovation Farm è un polo di istruzione e formazione ad alta specializzazione professionale e tecnologica che coinvolge scuole medie e superiori, Iis, università e aziende con l'obiettivo di realizzare progetti sperimentali di ricerca e apprendimento mirati ad accrescere le competenze tecniche più richieste dall'attuale mercato del lavoro prevalentemente nei settori meccanico e automotive. Il laboratorio di Fornovo, che attrae ogni anno più di 300 giovani, è dedicato alle nuove tecnologie del manufacturing avanzato in area meccanica, tra cui materiali compositi, stampa 3D, robotica, cad.

«Il fattore più importante per un'azienda non sono i soldi ma il sapere — commenta Andrea Pontremoli, presidente di Innovation Farm e ceo di Dallara Automobili —. Per un'azienda che lavora in tutto il mondo non basta essere competitivi, lo deve essere tutto il territorio. Sapere e saper fare devono andare di pari passo. Per questo la diffusione della cultura tecnico-scientifica e l'integrazione tra istruzione, educazione, formazione innovativa e tessuto economico produttivo rappresentano un fattore strategico per mantenere e accrescere la competitività sui mercati internazionali. La scuola è fondamentale per sviluppare alte professionalità e vincere la competizione globale».

Oltre ai due progetti in provincia è presente un'altra realtà che contribuisce a fare di Parma il centro italiano in cui scuola e lavoro s'incontrano: si tratta del Polo tecnico-professionale Logistic Transport Farm, nato dall'accordo tra Parma e Piacenza per sviluppare azioni indirizzate ad allineare l'offerta formativa alle esigenze delle aziende del settore trasporti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Anna Rita Sicuri dirigente scolastico del polo agroindustriale Galilei - Bocchialini di Parma, capofila del progetto Food Farm 4.0

28 Sapere e saper fare FORMAZIONE E PROSPETTIVE 29

## Non soltanto masterchef, pronti per la tavola

Food Farm

### La fabbrica 4.0? A Parma entra (anche) nella scuola

Il gruppo "migliaia conosciuti" riservati ogni anno

### Dall'Istituto alberghiero al banco dell'Esselunga

IL VESTITO AL COLLOQUIO

2017