

PARMA IO CI STO NASCERA' UN LABORATORIO LEGATO ALLE PRODUZIONI TIPICHE DI QUALITA'

L'eccellenza agroalimentare deve partire già dalle scuole

L'innovativo progetto «Food farm 4.0» per unire imprese e mondo dell'istruzione

♦ r.c.

Dopo l'Università le scuole superiori e quelle dell'obbligo: «Parma io ci sto» non si ferma e guarda avanti con l'appoggio al secondo progetto basato sul rapporto tra imprese e mondo dell'istruzione.

Un progetto denominato «Food Farm 4.0» che si prefigge l'obiettivo di portare avanti la formazione in campo agroalimentare sulle filiere produttive di eccellenza legate al territorio parmense degli studenti che frequentano istituti legati alla formazione tecnica del settore. L'iniziativa è stata presentata ieri pomeriggio a Palazzo Soragna, sede dell'Upi, alla presenza di numerosi imprenditori, tanto da portare a un trasferimento dell'incontro nel salone principale.

Un progetto innovativo

A presentare il progetto è stata Annarita Sicuri, dirigente dell'Istituto Galilei-Bocchialini-Solari: «il nostro progetto è risultato vincente in un bando regionale e punta a garantire una collaborazione concreta sul campo tra scuola e imprese. In rete ci sono 4 scuole superiori, oltre alla nostra il Magnaghi, il Berenini e il Toschi e i due istituti comprensivi di San Secondo e Sissa Treccasali. L'idea progettuale prevede la realizzazione di un vero e proprio laboratorio produttivo nei locali dell'azienda agricola Vaccarà nella zona di Fraore, donati alla nostra scuola nel 2008 e che hanno anche un fondo di 3 ettari attorno». La dirigente ha spiegato che «l'obiettivo è di realizzare 3 impianti-pilota di produzione e trasformazione di frutta e pomodoro, di vi-

nificazione e del formaggio dai quali ricavare veri e propri prodotti industriali destinati alla vendita. Oltre a questo sono previsti un laboratorio di microbiologia, un'area dimostrativa per attività di promozione e un'attività di show cooking».

Il ruolo di «Parma io ci sto»

Il progetto è già destinatario di fondi statali per una parte importante, ma ha necessità di ulteriore sostegno finanziario per arrivare all'effettiva produttività. «Parma io ci sto», come ha ricordato il presidente Alessandro Chiesti «ha stanziato in questa prima fase 50mila euro per dare sostegno all'avvio effettivo del progetto, ma non escludiamo ulteriori interventi, anche se l'invito è rivolto agli imprenditori, affinché colgano, come è avvenuto col progetto con l'università, quella che può essere una straordinaria opportunità di incontro fra il mondo dell'istruzione tecnica e quello delle aziende».

I partner del progetto

Tre sono i partner principali che si sono già messi in gioco per la realizzazione dell'iniziativa: si tratta dell'azienda agricola Bertinelli, di Massimo Spigaroli dell'Antica Corte Pallavicina e della coop sociale Eidè ma, come ha sottolineato la dirigente «al nostro fianco ci sono una cinquantina di sostenitori fra istituzioni, consorzi di tutela dei prodotti e realtà associative e imprenditoriali di vario tipo».

I tempi della realizzazione

In questo momento, con i fondi già a disposizione, si sta conclu-

dendo la fase della progettazione esecutiva che dovrebbe essere pronta entro il prossimo mese di maggio. Il progetto sarà poi messo a bando con una gara a inviti e la sua realizzazione, con la ristrutturazione degli spazi dell'antica azienda agricola, prevede all'incirca sei mesi di tempo dall'avvio dei lavori. L'obiettivo è di arrivare ad avere la «Food Farm 4.0» pronta ad essere avviata per giugno del 2018.

L'appello di Figna

Il presidente dell'Upi Alberto Figna ha rivolto un appello alla dirigenza affinché «nel progetto si pensi al coinvolgimento anche di una realtà produttiva importante per il Parmense come quella dei cereali e della loro trasformazione, che va tenuta in considerazione, visto le opportunità che può offrire dal punto di vista lavorativo».

«Seguire l'esempio di Fornovo»

L'amministratore delegato della Dallara, Andrea Pontremoli ha portato l'esempio della collaborazione avviata alcuni anni fa nel campo della formazione dell'industria meccanica con l'ex Itsos di Fornovo, «dove il partner più importante è stata l'azienda Manpower, che ha creduto in una tipologia di formazione mirata e di alta qualità assieme ad aziende come la nostra. Il risultato è che l'istituto di Fornovo, che si trovava 5 anni fa a rischio chiusura per perdita di iscritti, ha avuto una crescita del 300% di richieste, con vantaggi a catena per tutta la filiera produttiva della meccanica. Occorre che gli imprenditori dell'agroalimen-

tare credano in questa nuova opportunità pensando però non a benefici immediati o per la propria azienda, ma a una strategia pluriennale che avrà ricadute generali di qualità sia sulla formazione dei futuri tecnici che sulla sperimentazione dei prodotti».





Food Farm 4.0 Da sinistra: Pontremoli, Figna, Chiesi e Sicuri.

