

# Benvenuti a Food Farm 4.0 Un'azienda gestita da studenti Parma sposa scuola e impresa

Food Farm 4.0 sarà mette in rete sei istituti scolastici e alcune imprese. Funzionerà come una micro-azienda alimentare con un piano industriale

## Da Barilla a Mutti I tutor della fattoria

Food Farm 4.0 è voluto da alcune grandi aziende come Barilla, Molino Grassi e Mutti e dal Consorzio del Parmigiano Reggiano

## Produzione e analisi dei cibi

Ci saranno tre impianti per produrre conserve alimentari, prodotti caseari e bakery e un laboratorio per le analisi chimiche.

Giuliano Molossi  
■ PARMA

**A**QUISTARE il pane, le marmellate, i croissant, le conserve di pomodoro, i formaggi fatti a scuola dagli studenti. Non per gioco, ma sul serio, in una vera struttura produttiva, in tutto e per tutto simile a quella di una vera azienda.

Il mondo della scuola e quello del lavoro, due mondi che sono sempre stati separati e distanti, si incontrano a Parma nel progetto Food Farm 4.0 voluto da alcune grandi aziende (dalla Barilla alla Mutti, dal Consorzio del Parmigiano Reggiano al Molino Grassi) per offrire agli studenti l'opportunità concreta di fare un'esperienza lavorativa.

Un modo unico di fare formazione non con le chiacchiere ma con i fatti. Food Farm 4.0, che sarà operativa dal settembre prossimo con l'inizio del nuovo anno scolastico, mette in rete sei istituti scolastici del Parmense e alcune importanti aziende del territorio. Sarà realizzata una sorta di micro-azienda, con un suo piano industriale, capace di sostenersi economicamente,

con tre linee produttive, tre impianti pilota di trasformazione delle materie prime in conserve alimentari, prodotti caseari e bakery, una linea per il confezionamento dei prodotti e un laboratorio per le analisi chimiche.

**I RAGAZZI** dovranno affrontare tutte le problematiche che si presentano quotidianamente in una qualsiasi realtà produttiva, dai controlli di qualità alla verifica degli standard di sicurezza. Le aziende metteranno a disposizione degli studenti le proprie competenze per quanto riguarda ricerca e sviluppo di una filiera produttiva e li assisteranno nel loro debutto imprenditoriale.

La società consortile per azioni Food Farm 4.0 è presieduta da Luca Ruini, responsabile della sicurezza della Barilla, segno dell'attenzione che il colosso alimentare di Pedrignano mette nel progetto. «Saremmo orgogliosi - dice Ruini - se il nostro modello fosse replicato come un nuovo modo di fare sistema e servisse a stimolare il mondo della scuola e quello dell'impresa a lavorare insieme per cogestire il bene pubblico».

**I VANTAGGI** di un'operazione del genere, unica in Italia, sono evidenti. I giovani imparano presto un mestiere, facendolo, acquisiscono competenze, scoprono sul campo cosa significa innovazione. Le imprese, dal canto loro, formano dei ragazzi che potranno essere i loro dipendenti di domani, li preparano al mondo del lavoro attraverso un approccio originale.

Gli studenti che parteciperanno al progetto potranno sicuramente essere, in futuro, risorse importanti per le stesse aziende che li guideranno in questa avventura. E' un modello nuovo di fare istruzione, certamente inedito per l'Italia. Ed è anche l'occasione, finalmente, di vedere realizzata nei fatti la collaborazione fra pubblico e privato, fra le scuole e le aziende. Sempre

nel Parmense, ma nell'area meccanica c'è poi un altro progetto, quello di «Innovation Farm» che viaggia in parallelo con questo e che allo stesso modo sposa le esigenze della scuola e degli enti di formazione professionale con quelle del mondo del lavoro, partendo da un bisogno preciso da parte di alcune imprese d'eccellenza del territorio. Si tratta di un polo formativo ad alta specializzazione professionale e tecnologica che coinvolge scuole medie e superiori, istituti tecnici, università con l'obiettivo di dare ai giovani le competenze tecniche più richieste dal mercato del lavoro.

**IL LABORATORIO** di Fornovo, fortemente voluto da Andrea Pontremoli, ceo di Dallara, attrae ogni anno più di 300 ragazzi. E' dedicato alle nuove tecnologie del manufacturing avanzato in area meccanica, fra cui materiali compositi, stampa 3D, robotica, elevata automazione.

«L'integrazione fra istruzione, educazione, formazione innovativa e tessuto economico produttivo ha detto Pontremoli - rappresenta un fattore strategico per accrescere la competitività sui mercati internazionali. La scuola è fondamentale per sviluppare alte professionalità e vincere la competizione globale. Per essere competitivi sui mercati bisogna scommettere sul sapere».

I progetti di Food Farm 4.0 e di Innovation Farm sono sostenuti da Fondazione Cariparma, Unione degli Industriali e dall'associazione «Parma, io ci sto» che è nata con l'obiettivo di creare iniziative di eccellenza e valorizzazione del territorio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## DAI BANCHI AL MONDO DEL LAVORO

Luca Ruini,  
di Barilla,  
segue  
da vicino  
l'esperienza  
di Food Farm

