

TASSE CONSUMI CASA LAVORO PENSIONI IMPRESE OPINIONI INNOVAZIONE

ECONOMIA E AMBIENTE



### Nasce a Parma la «Food Farm 4.0» 500 studenti ogni anno in azienda

di Giulia Cimpanelli | 21 ott 2019



Una fabbrica 4.0 perfettamente funzionante con tre linee produttive una per prodotti da forno, una per formaggi a fermentazione breve e una per lavorati di frutta e ortaggi (marmellate, passate di pomodoro, succhi di frutta), un laboratorio per le analisi chimiche e le sperimentazioni. È stata inaugurata ieri a Parma Food Farm 4.0, il primo laboratorio in Italia organizzato in azienda agroalimentare dove 500 studenti all'anno sperimenteranno per alcune settimane il funzionamento di un impianto produttivo alimentare, dai campi al prodotto finito. Accanto allo stabilimento, infatti, ci sono anche dei campi sui quali verranno coltivate le materie prime. Sei le scuole superiori coinvolte nel progetto, dall'istituto agrario agli istituti professionali passando per l'alberghiero: "Non a caso nell'impianto allestiremo anche un ristorante didattico a tema - racconta Anna Rita Sicuri, dirigente scolastica polo agroindustriale Galilei Bocchialini, capofila del progetto - e un sistema informatizzato Mes per la gestione intelligente della produzione in azienda. Vogliamo Fondere tra giovani il valore di formazione tecnica e professionale, per ora considerate di basso livello e prettamente maschili".

**Food Farm 4.0** è l'esempio concreto di come la collaborazione tra imprese del territorio e istituzioni possa avviare grandi progetti per trainare le tradizioni territoriali contaminandole con l'innovazione, creare occupazione grazie a progetti formativi di risorse specializzate. Per ristrutturare la struttura, una vecchia stalla lascio di un parmense alla scuola, e avviare il progetto sono stati raccolti quasi 1,7 milioni di euro: "Il terreno era lasciato in disuso da diversi anni: per questo abbiamo ideato Food Farm 4.0 e abbiamo partecipato a un bando del Miur per la realizzazione di progetti territoriali per l'occupabilità". Nel 2016 l'hanno vinto, sbaragliando oltre 50 progetti sul territorio nazionale. A credere nell'iniziativa sono stati poi Fondazione Cariparma, che vi ha investito circa 480.000 euro e gli imprenditori del territorio da Barilla (che ha messo 80.000 euro) all'associazione per lo sviluppo sociale "Parma io ci sto!", che comprende da Chiesi Farmaceutica a Mutti.

**La produzione prenderà il via a metà novembre** e da dicembre i prodotti a marchio Bontà di Parma saranno in vendita nei supermercati del territorio. Il progetto, infatti, ha l'ambizione di diventare sostenibile e, perché no, un giorno, ampliarsi: "Food Farm 4.0 è l'evidenza della produttività della collaborazione pubblico-privato - commenta Alessandro Chiesi - e di come possa generare opportunità per le istituzioni, in questo caso la scuola, ma anche per le aziende, che potranno collaborare con l'impianto per sperimentare. Spero che sia solo l'inizio di una prassi che coinvolga poi anche altri settori, tra cui per esempio il pharma".

All'inaugurazione era presente anche il ministro alle infrastrutture Paola De Micheli, che ha seguito il progetto dai primi giorni e che ha colto l'occasione per lanciare un appello: "Sono felice e anche un po' invidiosa di vedere che qui su progetti per la formazione investono anche i privati - ha commentato -. Ci deve però anche essere anche uno sforzo pubblico a livello nazionale: se non ci facciamo carico dell'investimento sul sapere dove andiamo? Io ora ho un ministero e non ho progettisti competenti per mettere a terra i progetti, bisogna fare qualcosa".

#### LE VOSTRE DOMANDE

Spese deducibili: c'è tempo fino al 25 ottobre per correggere (o completare) il 730

#### IL MIO CONDOMINIO

Terrazze e attici: chi paga i danni in caso di infiltrazioni al piano inferiore

#### L'IMPOSTA

Esenzione canone Rai 2020: ecco come fare per non pagare

#### SOSTARIFFE

Bollette luce e gas, aumenti ad ottobre: le offerte per risparmiare fino a 309 euro

GigaNetwork 5G  
Realtà e fantasia sono finalmente connesse  
Il futuro è straordinario. Ready?  
Scopri di più  
vodafone

CORRIERE TV  
ACADEMY  
Forum Energia e Sostenibilità  
Oltre il 2030: Nuova energia per un futuro sostenibile  
25-26 Maggio 2020  
Energia e sostenibilità: una sfida da giocare oggi



### Nasce a Parma la «Food Farm 4.0» 500 studenti ogni anno in azienda

di Giulia Cimpanelli

IL GIUSTO STIPENDIO  
SCOPRI QUANTO TI PAGANO

