

MENU | CERCA

la Repubblica

R+ | Rep: | ABBONATI | ACCEDI

Parma

Cerca nel sito | METEO

HOME | CRONACA | SPORT | FOTO | RISTORANTI | ANNUNCI LOCALI | CAMBIA EDIZIONE | VIDEO

CREPE NEI MURI? • CEDIMENTI DELLE FONDAZIONI?

SYStab



Food Farm, inaugurata a Parma la scuola dove gli studenti fanno impresa



Istituti, aziende, associazioni ed enti del territorio insieme. È il primo laboratorio territoriale per l'occupabilità in Italia nel settore agroalimentare. La preside Sicuri: "Anche la scuola ha il coraggio di rinnovarsi e di fare un salto di qualità"

ABBONATI A Rep:

18 ottobre 2019



È stata inaugurata oggi, alla presenza della ministra delle Infrastrutture e Trasporti Paola De Micheli, **Food Farm 4.0**, il primo laboratorio in Italia organizzato in azienda agroalimentare dove i giovani imparano a "fare impresa".



In tutto 3000 mq di superficie totale, una stima di quasi 500 studenti ogni anno, sei istituti scolastici coinvolti (istituto alberghiero Magnaghi-Solari di Salsomaggiore e Fidenza, istituto tecnico industriale Berenini di Fidenza, liceo artistico Toschi e due scuole del primo ciclo, Ic di San Secondo e Ic di Sissa e Treccasali con il polo scolastico agroindustriale Galilei-Bocchialini capofila del progetto) e dodici aziende, associazioni ed enti del territorio a cogestire la struttura attraverso una società consortile per azioni.

Per sostenere i costi della struttura sono stati raccolti 1,650 milioni di euro dal Miur, dalla Fondazione Cariparma, dall'associazione per lo sviluppo sociale Parma, io ci sto, da Barilla, Stern Energy, Parma Corte Alimentare, Agugiario&Figna, Opem, Galloni e dalla scuola capofila Galilei-Bocchialini.



La ministra **Paola De Micheli** ha sottolineato che Food Farm è un progetto visionario e di coraggio: "Queste esperienze trasformano il modo di vivere il rapporto tra impresa e scuola. Nella nuova legge di bilancio rifinanziamo l'industria 4.0 perchè i progetti come Food Farm sono possibili anche grazie alla scelta di sostegno all'innovazione. Formazione, competenza e innovazione sono i tasselli fondamentali per il futuro dei giovani".

Per **Alessandro Chiesi** - presidente dell'associazione Parma, io ci sto - "stiamo inaugurando qualcosa di unico. Da quando tre anni fa il progetto è arrivato al nostro Consiglio, siamo riusciti a portare a bordo molte persone. Abbiamo realizzato un sistema pubblico-privato, che è ciò a cui lavoriamo ogni giorno a Parma, per fare la differenza, per connettere le persone, le aziende e gli entusiasmi."

Il via ufficiale alla produzione sarà dato l'11 novembre, quando si apriranno le porte ai circa 500 studenti che la scuola ospiterà ogni anno.

informazione pubblicitaria



CASE | MOTORI | LAVORO | ASTE

Parma

Cerca

Pubblica il tuo annuncio

informazione pubblicitaria

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI
SU E-COMMERCE
E NEGOZIO CANTINA GUALTIERI

La struttura è dotata di tre impianti pilota per le trasformazioni agroalimentari (conservas alimentari, prodotti caseari e prodotti da forno), una linea per il confezionamento e un laboratorio per le analisi chimiche. Food Farm permette ai giovani di sviluppare competenze e di avvicinarsi all'innovazione attraverso la pratica ed è a disposizione delle aziende, che qui possono acquisire competenze professionali sulle principali lavorazioni agroalimentari tipiche.

Nelle linee saranno utilizzate materie prime locali, nel rispetto della tipicità della Food Valley: passate di pomodoro, confetture e succhi di frutta, formaggi a fermentazione breve, prodotti da forno. Questi prodotti saranno distribuiti sul mercato con il brand **Bontà di Parma** secondo i requisiti della blockchain, a garanzia di trasparenza, tracciabilità e sicurezza alimentare affinché la "storia del prodotto" sia sicura e certificata dall'origine allo scaffale.

Si tratta di una necessità sempre più forte in tutti i settori, e nell'agroalimentare in particolare, a cui contribuisce sensibilmente la digitalizzazione della produzione (Industria 4.0), che aiuta a raggiungere livelli di monitoraggio, controllo e sicurezza sempre maggiori.

Gli studenti, guidati dai docenti, saranno gli artefici di questi processi: dalla coltivazione alla raccolta, alla trasformazione dei frutti della terra in cibo, ai controlli qualità, compreso il rispetto dei protocolli per la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale.



Condividi

"Anche la scuola ha il coraggio di rinnovarsi e di fare un salto di qualità – commenta la professoressa **Anna Rita Sicuri**, dirigente scolastico del polo scolastico agroindustriale Galilei Bocchialini, capofila del progetto. Pur mantenendo inalterata la sua funzione di istituzione educativa, culturale e formativa, essa si arricchisce di un nuovo aspetto: si propone di fornire agli studenti quel know how che oggi si identifica soprattutto con la tecnologia. La scuola deve avere anche lo scopo di trasmettere tutta la cultura necessaria a un uso consapevole e ponderato degli strumenti tecnologici. Questa curvatura pragmatica completa il curriculum scolastico, preparando i giovani al mondo del lavoro".


In Food Farm, conclude Sicuri, "i ragazzi potranno acquisire tutte le competenze tecnologiche più innovative del settore alimentare, sotto la guida esperta dei loro insegnanti e di consulenti provenienti dal mondo dell'impresa, anche perché il Laboratorio è dotato di impianti e linee all'avanguardia e sostenibili. A completare la formazione, saranno attività di gestione economico-finanziaria dell'impresa: risorse umane, amministrazione, contabilità, marketing".

Il 18 settembre 2017 è stata posta la prima pietra per la riqualificazione dell'immobile, di proprietà della scuola capofila, e sono cominciati i lavori di allestimento delle linee produttive, del laboratorio controllo qualità, dell'aula multimediale, degli ambienti di servizio (spogliatoi e uffici) e degli impianti tecnologici a supporto.

Nel novembre dell'anno successivo è stato costituito il consorzio Food Farm scpa costituito da Agugiaro&Figna, Barilla, Molino Grassi, Mutti, Consorzio del Parmigiano-Reggiano, Unione Parmense degli Industriali, Coldiretti, Confagricoltura, CIA – Agricoltori Italiani, Confcooperative, Esselunga e GIA, che assume il compito di cogestire la struttura in sinergia con la scuola.



Da sinistra Andrea Belli, Luca Ruini, Maurizio Bocedi, Giuseppe Forlani, Anna Rita Sicuri, Gino Gandolfi, Alessandro Chiesi e Cesare Azzali.

 Condividi

"La grande innovazione di Food Farm 4.0 consiste nell'aver saputo trasformare un laboratorio di sperimentazione e formazione per i giovani in una vera e propria micro-azienda, capace di auto sostenersi economicamente – commenta **Luca Ruini**, presidente della società consortile e responsabile Sicurezza, ambiente ed energia per il Gruppo Barilla. Saremmo orgogliosi se il nostro modello fosse replicato come un nuovo modo di fare sistema e stimolare il mondo della scuola e quello dell'impresa a lavorare insieme per cogestire il bene pubblico. Mi preme sottolineare che ad oggi sono impegnati, attraverso la società consortile per azioni che collabora con la scuola, l'intera filiera agroalimentare, il mondo della produzione, la rappresentanza del settore manifatturiero, sia del mondo industriale che cooperativo, il Consorzio Parmigiano Reggiano, le rappresentanze delle imprese agricole e, da qualche settimana, anche il mondo della gdo. È la concreta testimonianza che sulla crescita delle competenze tecniche, quando gli obiettivi sono chiari e ambiziosi, la condivisione è in grado di superare preconetti e antichi steccati".