



FOOD FARM 4.0

Scuola e impresa fanno squadra: «Un esempio per tutta Italia»

Inaugurata a Fraore la «fabbrica» degli studenti: sei istituti coinvolti con il capofila Galilei-Bocchialini. Aziende, associazioni ed enti impegnati a cogestire la struttura di formazione in un Consorzio

MARA VAROLI

Un esempio per il Paese. Là dove la scuola cresce insieme alle imprese, là dove gli studenti acquisiscono competenze e là dove si tramanda una passione: l'amore per la propria terra, che si unisce all'orgoglio di essere «figli» della Food Valley. Tutto questo in una piccola grande azienda, inaugurata ieri a Fraore alla presenza del ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti Paola De Micheli, particolarmente entusiasta del progetto, Food Farm 4.0, il primo Laboratorio territoriale per l'occupabilità in Italia nel settore agroalimentare, ha aperto le porte in via Senerebia, circondato da viti, campi di zucche e frutteti di salsine e melograni: 3000 metri quadrati per quasi 500 studenti all'anno, che lavoreranno per produrre con macchinari tecnologicamente avanzati prodotti di alta qualità, come marmellate, passate, formaggi e prodotti da forno, con il marchio «Bontà di Parma».

I PROTAGONISTI

Sei gli istituti scolastici coinvolti: il polo agroindustriale Galilei-Bocchialini, scuola capofila, l'Istituto alberghiero e professionale agrario «Magnaghi Solari» di Salsomaggiore, l'Istituto tecnico industriale «Berenini» di Fidenza, il liceo artistico Toschi e gli istituti comprensivi di San Secondo e di Sissa Trecasali. Scuola o impresa: aziende, associazioni ed enti impegnati a cogestire la struttura attraverso una società consortile per azioni: il Consorzio Food Farm è costituito da Agugiaro&Figina, Barilla, Molino Grassi, Mutti, Consorzio del Parmigiano-Reggiano, Unione Parmense degli Industriali, Coldiretti, Confagricoltura, Cia - Agricoltori Italiani, Confcooperative, Eserlunga e Gia-



FRAORE. Qui sopra, i relatori: da sinistra, Belli, Ruini, Bocedi, Forlani, Sicuri, Gandolfi, Chiesi, Azzali e Rinaldi. In alto, il gruppo del taglio del nastro con il ministro. La De Micheli con il rettore Andrei e i ragazzi dell'alberghiero.

L'AUTOSOSTENIBILITÀ

A fare gli onori di casa la dirigente del Galilei-Bocchialini Anna Rita Sicuri, che non ha nascosto la felicità per questo taglio del nastro, perché come ha suggerito il provveduto Maurizio Bocedi «il progetto è nato grazie alla terzogenità e competente determinazione della preside». Un progetto di crescita per gli studenti e per tutta la comunità: «noi» per prendere coraggio e affrontare il futuro. «Una bella notizia» ha introdotto il direttore della Gazzetta di Parma Claudio Rinaldi. Il progetto è straordinario: ancora una volta Parma ottiene grandi risultati con un gioco di squadra. Così Luca Ruini, presidente della società consorziale e responsabile Sicurezza, Ambiente ed Energia per il gruppo Barilla: «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. 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 unire le competenze e cogestire il bene pubblico».

IL VALORE DI UN SISTEMA

Ma è stato Alessandro Chiesi, presidente dell'associazione «Parma, io ci sto!» e direttore Region Europe Chiesi Farmaceutici, la prima persona che ha creduto in Food Farm 4.0: «La preside Sicuri ha contribuito a lanciare qualcosa di unico» ha commentato per «ribadire il valore di un sistema di collaborazione di tutte le entità della comunità: un sistema che fa la differenza. Una collaborazione che prima di tutto produce formazione affinché il territorio si sviluppi di più in modo competitivo servono efficienza e precise competen-

ze». L'investimento per la realizzazione della struttura è di 1.653.000 di euro provenienti dal Mior, dalla Fondazione Cariparma, dall'associazione per lo sviluppo sociale «Parma, io ci sto!», da Barilla, Stern Energy, Parma Corte Alimentare, Agugiaro&Figina, Opem, Galilei e dal «Galilei Bocchialini». «Il nostro contributo» ha confermato il presidente della Fondazione Cariparma Gino Gandolfi - è stato importante quasi mezzo milione di euro. L'obiettivo è sempre quello di contribuire allo sviluppo economico, sociale e culturale del territorio. Dietro a Food Farm 4.0 c'è una parola: «dono» perché questa struttura è nata grazie a una donazione. Nel progetto c'è chi ha donato competenza, passione e impegno e perché c'è il dono degli insegnanti, che rappresentano il motore essenziale della nostra società». Diverse professionalità che per il Laboratorio di Fraore hanno costituito un'alleanza, in cui anche la Barilla

ha avuto un ruolo importante, investendo risorse economiche e non solo: «La Barilla ha portato la sua esperienza, il suo «saper fare» è intervenuto Andrea Belli del gruppo comunicazione e relazioni esterne di Barilla - in un progetto che coglie la reciprocità delle opportunità. E in questo progetto noi ci siamo, per far sì che la donazione porti i suoi benefici. Food Farm 4.0 si inserisce nel mosaico delle realtà già esistenti legate all'educazione e alla formazione, così preziose per Barilla, perché oggi l'automazione non sostituisce la forza lavoro, anzi ne esige una sempre più qualificata e di alto profilo».

IL «DONO»

Un progetto di grande soddisfazione per l'Unione Parmense degli Industriali: «È l'inizio di un percorso che sviluppa un'idea ambiziosa per una linea di produzione destinata al mercato» ha aggiunto il direttore Cesare Azzali, che ha col-

to l'occasione per ringraziare il collega Giovanni Pellegri dell'Uipi e Giovanna Usardi, segretario generale di «Parma, io ci sto!», con l'obiettivo dell'autosostenimento. La seconda considerazione guarda alla donazione: c'è chi ha donato a una scuola un potere, un gusto che è fuori dalla sensibilità comune, che indica non solo la passione ma anche la consapevolezza dell'importanza della formazione. Un merito che va riconosciuto. Così come è esemplare il sistema tra scuola e impresa, che ha valorizzato quel dono. Spiega infatti tra i filari di viti la targa dedicata a Marta Bagaglia Garbana, la madre del donatore Beltrami. Il presidente della Provincia Diego Rossi ha sottolineato «la qualità della nostra scuola, che ha la capacità di innovare nella formazione e nell'agricoltura». Presenti anche il prefetto Giuseppe Forlani, il rettore dell'Università Paolo Andrei, il consigliere regionale del Pd Barbara Lori, il sindaco di San Secondo Antonio Dodi, il sindaco di Polesine Zibello Massimo Spigaroli e la preside del Magnaghi Luciana Babalotti. Con il sindaco Federico Pizzarotti, gli assessori Ines Seletti e Cristiano Casa, che ha ricordato: «Il Laboratorio è la ciliegina sulla torta di un percorso che stiamo portando avanti tutti insieme per far sì che questa terra venga riconosciuta nel mondo come Food Valley». Il dirigente dell'Ufficio scolastico regionale Bocedi dopo aver portato i saluti del direttore generale Versari ha definito il Laboratorio di Fraore «un progetto con una molteplicità di declinazioni significative per creare una didattica inclusiva. Un progetto che dà la possibilità ai giovani di entrare orientativamente nel mondo del lavoro, fondamentale per la formazione del cittadino».

La preside Sicuri: «Formazione e tecnologie all'avanguardia»

La visita al Laboratorio territoriale per l'occupabilità è stata guidata dalla preside Anna Rita Sicuri, per scoprire le linee produttive, con il controllo qualità e i reparti dedicati alla trasformazione. Non a caso un intero laboratorio è stato «occupato» ieri dagli studenti dell'alberghiero Magnaghi, che hanno preparato un ottimo buffet. In bella mostra anche i frutti antichi coltivati nei due poderi, Bascari di Fraore e Stuard di San Pancrazio, bene illustrati da Gianni Botti, vice preside

del Bocchialini, Giuseppe Baiamonte, referente della azienda agraria. Ma come è nato Food Farm 4.0? «Nel 2008 la scuola aveva ricevuto in donazione dai fratelli Beltrame qui a Fraore un appezzamento di terreno - ha spiegato la Sicuri - dove c'era una vecchia stalla, ora trasformata nel Laboratorio, realizzato da Angelo Abboni Parma Scavi e l'impresa del geometra Ferrari. Uno dei fratelli Beltrame era un agronomo, appassionato all'attività del nostro istituto. Quando poi nel 2015 la legge

107 ha emesso il bando per la realizzazione dei laboratori territoriali, il nostro istituto ha costituito una rete di scuole per partecipare con un progetto di unione e interazione tra formazione e mondo del lavoro. E nel 2016 abbiamo vinto. I finanziamenti del Mior e di Fondazione Cariparma non erano però sufficienti. Così ci siamo rivolti alle aziende del territorio e «Parma, io ci sto!» ci ha sostenuto subito, permettendoci di presentare il progetto all'Unione Parmense degli Industriali. E

così è nato Food Farm 4.0: una piccola fabbrica per la trasformazione di prodotti agroalimentari, dotata di tutte le tecnologie più avanzate e con percorsi formativi all'avanguardia, pensati in continua interazione con le aziende del territorio. Inoltre, Food Farm 4.0 è dotata di un sistema informatizzato Mes. E l'11 novembre gli studenti inizieranno ad operare sulle linee produttive con stage di tre settimane. Sarà anche possibile fare lavorazione conto terzi a favore di aziende agricole interessate alla trasformazione dei propri prodotti. E a Natale saranno disponibili le prime specialità con il marchio «Bontà di Parma».

M.V.

www.REGIONE.PARMA.IT

Il ministro De Micheli: «Un progetto visionario»

«Un modello del sapere e del saper fare. Che ha trovato il plauso del ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti Paola De Micheli: «I progetti camminano sulle gambe delle persone e in questo caso le persone hanno dimostrato un grande coraggio - ha esordito il ministro - e sono un po' invidiosi degli studenti che avranno l'opportunità di formarsi in questo Laboratorio. Grazie agli insegnanti, grazie alle imprese, grazie alle istituzioni e al Governo: se non ci facciamo carico dell'investi-

mento sul sapere è inutile che parliamo. Nella nuova legge di Bilancio rifinanziamo l'Industria 4.0 perché i progetti come Food Farm sono possibili anche grazie alla scelta di sostegno all'innovazione. Mi fa piacere che nel progetto, per guardare lontano, ci abbiano creduto i privati. Formazione e competenza sono fondamentali per i giovani». E ha concluso: «Sono una donna dell'agroalimentare. Sono una di voi».

M.V.

www.REGIONE.PARMA.IT