

Attualità

Inaugurata a Fraore Food Farm 4.0: ecco come sarà il progetto unico in Italia

Tutti i dettagli del progetto: oggi era presente anche il Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti Paola De Micheli

PT Redazione
18 OTTOBRE 2019 14:56



I più letti di oggi

1 Taglio di nastro al campo sportivo di Via Jacobs

Con 3000 mq di superficie totale, una stima di quasi 500 studenti ogni anno, 6 istituti scolastici coinvolti e 12 aziende, associazioni ed enti del territorio a cogestire la struttura attraverso una società consortile per azioni, Food Farm 4.0 è pronto a partire. Oggi è stato infatti inaugurato, alla presenza del Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti Paola De Micheli e di tutti gli attori che hanno creduto e reso possibile questo progetto, il primo Laboratorio Territoriale per l'Occupabilità (LTO) in Italia nel settore agroalimentare, progettato e strutturato come una vera e propria azienda. Food Farm è il frutto di un progetto corale che ha visto fin dal 2015, anno in cui è stato concepito, la collaborazione e l'impegno dei settori pubblico e privato, del mondo della formazione e del lavoro, con il coinvolgimento attivo di associazioni, scuola, aziende private e istituzioni per realizzare un luogo economicamente autosufficiente dove sviluppare una didattica avanzata pensata per il futuro dei giovani in sinergia con le imprese. Il progetto assume ulteriore valore poiché sorge in una delle capitali della Food Valley, Parma Città UNESCO creativa per la Gastronomia dal 2015.

Parallelamente all'impegno in termini di tempo e persone che si sono spese per portare avanti il progetto, è stato anche ingente l'investimento economico di chi ha contribuito a Food Farm 4.0. Per sostenere i costi della struttura sono stati raccolti 1.653.000 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&Figina, Opem, Galloni e dalla scuola capofila "Galilei-Bocchialini". Food Farm 4.0 mette in rete 6 istituti scolastici del territorio (Istituto Alberghiero "Magnaghi-Solari" di Salsomaggiore e Fidenza, Istituto Tecnico Industriale "Berenini" di Fidenza, Liceo Artistico "Toschi" e due scuole del I° ciclo, Istituto Comprensivo di San Secondo e Istituto Comprensivo di Sissa e Trecasali) con il Polo Scolastico Agroindustriale "Galilei-Bocchialini" capofila del progetto, e alcune importanti aziende del territorio. La struttura è dotata di tre impianti pilota per le trasformazioni agroalimentari (conservare 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 professionalisulle 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.

“Anche la scuola ha il coraggio di rinnovarsi e di fare un salto di qualità - commenta la Prof.ssa 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 la Prof.ssa 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 sapa 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. L’11 novembre gli studenti cominceranno ufficialmente l’avvio del percorso didattico e produttivo.

“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 preconcetti e antichi steccati”. Info e aggiornamenti sul progetto disponibili sul sito www.foodfarmparma.it

Food Farm 4.0 è il primo “Laboratorio Territoriale per l’Occupabilità” nel settore agroalimentare d’Italia, ovvero un sistema permanente e uno scambio continuo tra formazione e mondo del lavoro. Il progetto coinvolge e mette in rete 6 istituti scolastici parmensi, con capofila il Polo scolastico agroindustriale “Galilei-Bocchialini”, e le aziende di settore del territorio. L’investimento complessivo per la realizzazione della struttura è di 1.653.000 di Euro provenienti dal MIUR, dalla Fondazione Cariparma, dall’Associazione per lo sviluppo sociale “Parma, io ci sto!”, da Barilla, Stern Energy, Parma Corte Alimentare, Agugiaro&Figna, Opem, Galloni e dalla scuola capofila “Galilei Bocchialini”. Nel novembre 2018 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.