

AGRICOLTURA

Food Farm 4.0 La scuola-impresa riparte dal «riccio» di Parma

Le linee del laboratorio produttivo che coinvolge 6 scuole e 12 industrie si riaccendono per lavorare un tesoro del territorio: diventerà passata col marchio «Bontà di Parma»

MARIAGRAZIA MANGHI

■ Riprende con la lavorazione di un frutto antico, una tipicità del territorio della provincia di Parma, l'attività di Food Farm 4.0, la fabbrica del cibo altamente tecnologica, inaugurata lo scorso ottobre.

Sarà il pomodoro riccio di Parma a far riaccendere le linee produttive del laboratorio innovativo di titolarità dell'istituto tecnico agrario Galilei Bocchialini, in cui la scuola sviluppa una didattica avanzata in sinergia con le imprese di Parma.

Coltivato in esclusiva nei terreni dell'azienda, sotto la supervisione del professor Giuseppe Biamonte, senza utilizzare fitofarmaci o concimi di sintesi, irrigato in modo tradizionale, raccolto a mano come una volta, quando raggiunge la maturazione naturale, il riccio o costoluto, conosciuto anche come «tomaca», viene lavorato fino a diventare «la passata» a marchio Bontà di Parma.

«Abbiamo rimesso in funzione le linee di trasformazione, dotate di supervisor di processo che ottimizzano le diverse fasi, e che utilizziamo sia per il pomodoro che per la frutta - spiega Salvatore Di Bella, docente direttore della produzione - aspettiamo i ragazzi a partire dal 14 settembre. Questa realtà è stata progettata come una vera e propria azienda agroalimentare a disposizione di più scuole, per fare didattica esperienziale di alto livello, formare tecnici specializzati nella coltivazione e nella trasformazione. La struttura è dotata anche di un'aula molto innovativa che può ospitare eventi e seminari e di un laboratorio di analisi chimiche delle materie prime, dei prodotti finiti e della tracciabilità di filiera».

Già attivo anche un laboratorio di trasformazione delle farine in prodotti dolci e salati secchi con alta conservabilità e in allestimento un piccolo caseificio di produzione di formaggi a filiera corta.



RICCIO Riprende con la lavorazione di un frutto antico, una tipicità del territorio di Parma.

Tutti i partner Un progetto unico

■ Food Farm 4.0 è un progetto realizzato con il sostegno finanziario della Fondazione Cariparma, dell'associazione Parma, io ci sto!, di Barilla, Chiesi Farmaceutici, Mutti, Stern Energy, Parma Corte Alimentare, Opem, F.lli Galloni, Agugiaro & Figna, Tropical Food Machinery e gestito in collaborazione tra un consorzio di imprese private e una rete di scuole. Gli istituti coinvolti sono: il Polo Agroindustriale Galilei Bocchialini di Parma e San Secondo, l'ISS Magnaghi-Solari di Salsomaggiore e Fidenza, l'ISS Berenini di Fidenza, il Liceo artistico Toschi, gli istituti comprensivi di San Secondo parmense e di Sissa-Trecasali. Per informazioni sui prodotti e i servizi info@foodfarmparma.it.

m.m.

«Food Farm è il primo laboratorio territoriale 4.0 per l'occupabilità realizzato in Italia, grazie a un finanziamento intercettato nei bandi della "buona scuola" - continua Di Bella - aspettiamo l'inizio dell'anno scolastico per partire con la formazione sulla sicurezza e a seguire sulle linee produttive, controllo di qualità all'avanguardia gestito dalla professoressa Chiara Molinari, che permette di immettere sul mercato prodotti garantiti dal punto di vista microbiologico e sanitario, food design e distribuzione».

Dai frutti della terra a quel che arriva in tavola, i ragazzi con i loro docenti sono gli artefici dell'intera filiera: i prodotti con il marchio «Bontà di Parma» sono commercializzati dai partner di progetto attraverso la società consortile per azioni che si è costituita tra le sei scuole della rete e dodici industrie e associazioni del Parmense e gli utili realizzati vengono interamente reinvestiti all'interno della struttura al fine di dare continuità al progetto. Food Farm è anche aperta a lavorazioni in conto terzi a favore di altre aziende agricole: l'impianto è in grado di trasformare anche piccole quantità di materie prime per ottenere prodotti da forno personalizzati, confetture e passate di alta qualità.