

## Parma

# Fraore Il laboratorio per l'occupabilità Food Farm 4.0, un «cesto» pieno di ringraziamenti

Premiate aziende e associazioni

» Natale è arrivato a Food Farm 4.0 di Fraore. Con un «cesto» pieno di ringraziamenti a tutte le realtà territoriali che contribuiscono al mantenimento di questo grande progetto, nato per dare a giovani delle scuole superiori un'esperienza di alternanza scuola-lavoro di qualità e per preparare al meglio le nuove generazioni al mondo del lavoro.

Ma che cos'è Food Farm? L'innovativo laboratorio per l'occupabilità e per la formazione al lavoro degli studenti. Con questo progetto i ragazzi, guidati dai loro insegnanti e dagli esperti delle aziende del territorio, hanno modo di apprendere, operando nelle linee di produzione e trasformazione dei prodotti, acquisendo utili competenze nel settore agroalimentare. Oltre alla fa-

se produttiva, poi, nel laboratorio chimico apprendono le procedure necessarie per garantire determinati standard igienici e di qualità.

«Siamo riusciti a fare squadra. Abbiamo creato una forte rete tra scuola e territorio con l'unico fine di formare giovani che rispondano alle moderne richieste del mercato del lavoro» ha commentato Anna Rita Sicuri, dirigente scolastico dell'istituto Galilei-Bocchialini durante l'evento condotto dal giornalista della Gazzetta di Parma Gian Luca Zurlini. Sei le scuole partecipanti: l'istituto superiore Galilei-Bocchialini, il Bernini e Magnaghi-Solari, il liceo artistico Paolo Toschi e gli istituti comprensivi Giovannino Guareschi e Sissa Trecasali. Food Farm ha così voluto ringraziare tutte le realtà del territorio che

### Food Farm 4.0

I rappresentanti delle aziende e delle associazioni del territorio: una collaborazione in rapida evoluzione.

hanno contribuito alla nascita e alla crescita del progetto donando loro un piccolo dipinto, realizzato interamente dagli allievi del Toschi, mentre gli studenti dell'istituto Magnaghi hanno contribuito alla «festa» con un ricco buffet. Hanno ricevuto il riconoscimento Barilla, Parma, lo stesso Consorzio Parmigiano Reggiano, Mutti, Lanzi Trasporti, Agugiaro & Figna, Molino Grassi, Parmalat, 3DQuaser, Confagricoltura. Una menzione speciale è andata, inoltre, ai volontari del Centro oncologico di Parma e all'Associazione unità cinofile di soccorso di Langhirano per la commercializzazione dei prodotti realizzati.

«Il ringraziamento va a tutte le aziende che hanno

preso parte a questa sfida - ha concluso il presidente del Consorzio Food Farm Luca Ruini -. L'anno scorso i risultati, anche da un punto di vista economico, sono stati incoraggianti. Il nostro obiettivo è crescere». Il merito è anche dei docenti Salvatore Di Bella (direttore di produzione), Chiara Molinari (responsabile Servizio controllo qualità) e Luis Stella (responsabile del Laboratorio Bakery). Al termine della premiazione è andato un sentito ringraziamento ai partecipanti al Consorzio Food Farm: Unione Parmense degli Industriali, Barilla, Mutti, Agugiaro & Figna, Molino Grassi, Esselunga, Consorzio Parmigiano Reggiano,



### Fraore

Il laboratorio per il futuro degli studenti di Parma.

Gruppo imprese Artigiane, Confcooperative, Cia, Coldiretti, Unione provinciale agricoltori, GiGroup e Rاندstad.

**Andrea Baistrocchi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA