

## Parma

## Giovani Studenti già al lavoro per le strenne

# Foglie al cioccolato e composta di zucca: le delizie di Food Farm

### I pacchi natalizi del laboratorio alimentare

#### Proposte

Quattro le tipologie di pacchi disponibili (tre confezioni che variano in base al contenuto e una shopper, più piccola) da proporre ad aziende e cittadini.

» A meno di due mesi dalle feste natalizie, Food Farm 4.0, il «laboratorio azienda» per la trasformazione agroalimentare, attrezzato con tecnologie di ultima generazione e gestito in collaborazione tra istituzioni scolastiche e imprese del territorio, per un virtuoso scambio tra formazione (concreta) e lavoro, ha iniziato a lavorare alla preparazione e alla realizzazione dei pacchi di Natale. Già da giorni, infatti, i ragazzi stanno componendo le quattro tipologie di pacco (tre confezioni che variano in base al contenuto e una shopper, più piccola) da proporre alle aziende e ai cittadini del territorio, come idea di dono.

È il risultato tangibile sia del loro apprendimento che del lavoro svolto nella struttura, all'interno della quale i ragazzi, attraverso le linee installate, producono passate, confetture e prodotti da forno, distribuiti con il mar-

chio «Bontà di Parma».

Gli allievi impiegati in questo frangente, al momento, sono una quindicina, che cambiano ogni tre settimane, e provengono dagli istituti Bocchialini, Solari e Berenini. «I ragazzi ruotano all'interno della struttura e ognuno di loro compie un percorso di Pcto (acronimo che sta per "percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento", ndr) - ha spiegato Salvatore Di Bella, direttore responsabile delle produzioni di Food Farm e referente del Pcto per gli studenti del Bocchialini - Si occupano, quindi, di tutti gli aspetti di un'industria agroalimentare, a partire dal ricevimento delle materie prime fino alla loro trasformazione. Seguono, poi, la filiera dei pacchi, con il controllo Haccp, la loro preparazione e le consegne. Tramite il software del gestionale riescono a gestire gli ordini in uscita».

I pacchi, che i ragazzi

#### All'opera

Una quindicina gli studenti già impegnati nel confezionamento delle strenne.



stanno già assemblando, sono disponibili presso il Food Farm e saranno distribuiti fino ai primi di dicembre. Come chiarito dal docente, è possibile concordare, tramite la segreteria e l'ufficio amministrativo (con una mail all'indirizzo [foodfarm@poloagricoloindustriale.edu.it](mailto:foodfarm@poloagricoloindustriale.edu.it)) la tipologia di pacco scelta, così come la data del ritiro e l'eventuale consegna.

«Dopo l'inserimento dell'ordine sul software gestionale, i ragazzi controllano l'ordine, verificano quali sono le date di consegna e si dà priorità a quelle concordate - ha chiarito Di Bella - Abbiamo iniziato da poco, ma a breve ci saranno le prime consegne. Molte aziende, quelle più strutturate e grosse, si sono già mosse con le richieste».

Il tempo di preparazione varia dal tipo di richiesta, perché quelli più complessi necessitano di più tempo. Le novità della linea «bakery» di quest'anno sono delle foglie d'ulivo al cioccolato e profumo d'arancia, mentre per quanto riguarda le conserve vegetali sarà proposto un sugo al basilico e, infine, una composta di zucca (nei pacchi, però, come confermato da Food Farm, è sempre possibile inserire anche marmellata di arance e confettura extra di zucca, pesca, susine e pere).

Sostenere il progetto, con l'atto di acquisto di un pacchetto di biscotti, una confettura o un sugo vegetale, rappresenta, per il Food Farm, un aiuto concreto. La struttura, infatti, è pubblica ed è accompagnata dall'intervento di una parte privata con cui collabora, ma copre i suoi costi fissi e variabili attraverso la vendita dei suoi prodotti (frutto del lavoro degli studenti).

«I ragazzi sono i principali protagonisti, visto che effettuano tutte queste operazioni, ovviamente seguiti dai docenti delle scuole che fanno parte della rete - aggiunge il docente - Toccare con mano tutto, vedere ogni aspetto, a 360 gradi, di un'azienda agroalimentare e osservare il prodotto finito, che viene commercializzato e consumato è, per loro, una soddisfazione enorme».

G.P.