



La buona scuola semina e raccoglie

NASCE OGGI A PARMA **FOOD FARM 4.0** CHE METTE INSIEME SETTE ISTITUTI E UN GRUPPO DI AZIENDE. UN INVESTIMENTO DA 1,7 MILIONI DI EURO. L'OBIETTIVO? STUDIARE, COLTIVARE ED ESPORTARE. CON UN MARCHIO

di **Francesco Nani**

PARMA. Quante volte abbiamo sentito parlare della fatica nel preparare gli studenti al mondo del lavoro? Ebbene, a Parma potrebbe non avere più senso ripeterlo. Da oggi infatti parte un nuovo progetto che ha come scopo quello di colmare questa distanza. Il progetto si chiama Food Farm 4.0, e mette in collegamento sei istituti scolastici con il polo agroindustriale Galilei Bocchialini (capofila del progetto) e alcune importanti aziende del territorio (Mutti, Barilla, Consorzio del Parmigiano, Esselunga oltre ad alcune associazioni di categoria ed enti di formazione).

Si tratta, in sintesi, di trasformare una scuola in un'azienda capace di stare sul mercato. Grazie a un investimento di 1,7 milioni in un'area di 3.000 mq (di cui 850 coperti), che sarà inaugurata oggi, verranno realizzati tre impianti per le trasformazioni agroalimentari (conserve, prodotti caseari e da forno), una linea per il confezionamento e un laboratorio per le analisi chimiche. A darsi da fare nei campi e nei capannoni saranno 480 alunni che potranno affinare le loro competenze, con il vantaggio, non trascurabile, di arrivare già pronti sul mercato del lavoro.

Da segnalare, inoltre, che saranno impiegate solo materie prime locali e che verranno trasformati circa 400 kg di frutta e verdura per ogni ciclo di sei ore. Non solo: le tecniche di lavorazione unite alla pratica della coltivazione e ai protocolli per la sicurezza alimentare, consentiranno alle imprese di testare su piccola scala i prodotti del territorio. È il primo esperimento di questo tipo in Italia nel settore agroindustriale e non è un caso che nasca a Parma, provincia che nel 2017 ha esportato all'estero cibo per 1,6 miliardi. «La novità di Food Farm 4.0» spiegano i promotori «consiste nel convertire un laboratorio di sperimentazione e formazione per gli studenti in una vera e propria micro azienda, capace di auto sostenersi economicamente. Un nuovo modo di fare sistema, stimolando scuola e impresa a lavorare insieme». Il marchio è già pronto: Bontà di Parma. La merce sarà tracciabile dall'origine allo scaffale. La gestione, invece, farà capo a una società di cui fanno parte i privati che forniranno imballaggi e supporto alla vendita. Per quanto riguarda il futuro, infine si sta pensando di utilizzare il progetto anche per formare persone in cerca di lavoro. □



A sinistra e in alto, alcuni studenti dell'istituto agroindustriale **Galilei Bocchialini** al lavoro nei campi