

Iscriviti alla Newsletter
E' gratis



Presidente: Ernesto Auci Direttore: Franco Locatelli



FIRST & Food
Magazine di FIRStonline

RICETTA D'AUTORE • UN VINO, UNA STORIA • IL PRODOTTO • L'AZIENDA • I PROTAGONISTI • FOCUS • MADE IN ITALY • CIBO E SALUTE

A CURA DI GIULIANO DE RISI

FACEBOOK TWITTER GOOGLE+ RSS

HOME ► ATTUALITÀ ► FOOD FARM 4.0: A PARMA LA SCUOLA DIVENTA AZIENDA AGRICOLA

Food Farm 4.0: a Parma la scuola diventa azienda agricola

19 Ottobre 2019 | by Giuseppe Baselice | 0

Il progetto, finanziato con un bando del MIUR e sostenuto da grandi aziende del territorio (da Barilla a Parmigiano Reggiano) va oltre il concetto di laboratorio formativo: sarà una micro azienda con un proprio marchio, "Bontà di Parma".



Tante volte si incolpa la scuola italiana di non preparare effettivamente i ragazzi al mondo del lavoro, di non formarli "sul campo", di non insegnarli davvero i segreti del mestiere. Da oggi, a Parma, questa critica andrà riposta nel cassetto: in un'area di 3.000 mq, grazie ad un investimento di 1,7 milioni che ha visto la partecipazione di importanti aziende agroalimentari del territorio (Barilla, Mutti, Parmigiano Reggiano ed altri), nasce **Food Farm 4.0**, una scuola-azienda dove circa **480 studenti di 6 istituti scolastici della zona** (l'istituto capofila del progetto è il Tecnico Agrario Statale "Bocchialini") impareranno come stare sul mercato agroindustriale.

Nel villaggio di Food Farm 4.0 verranno realizzati tre impianti per le trasformazioni agroalimentari (conservas, prodotti caseari e da forno), una linea per il confezionamento e anche un laboratorio per le analisi chimiche. Il progetto è il primo virtuoso esempio in Italia di gestione collaborativa fra istituzioni scolastiche e imprese, in seguito al D.M. 657 del 4 settembre 2015 del MIUR che prevedeva **un bando per il finanziamento di Laboratori territoriali per l'occupabilità**, rivolto agli Istituti scolastici del I° e II° ciclo d'istruzione "con l'obiettivo di creare spazi dall'alto profilo innovativo a disposizione di più scuole del territorio, dove sviluppare una didattica avanzata in sinergia con le imprese".

Food Farm 4.0 è dunque tecnicamente un LTO (Laboratorio per l'occupabilità), che vuole essere vero e proprio luogo di incontro fra le necessità formative delle aziende del settore e la scuola. Da segnalare anche che saranno impiegate solo materie prime locali e che negli impianti didattico-produttivi verranno trasformati circa 400 kg di frutta e verdura per ogni ciclo di sei ore. Non è un caso che una realtà del genere sorga nel distretto agroalimentare emiliano: la sola provincia di Parma ha esportato all'estero cibo per 1,6 miliardi. "La vera novità - spiegano i promotori - è che questo non è solo un laboratorio di formazione, ma una vera e propria micro azienda, dove gli studenti imparano e lavorano, in grado di auto sostenersi economicamente". **Un'azienda di cui è già pronto anche il marchio: Bontà di Parma.** E in futuro aprirà le sue porte anche ad esterni in cerca di lavoro.

TUTTE LE NOTIZIE



CERCA NEL SITO...

IN EVIDENZA



First & Food, portale delle eccellenze Made in Italy e dei gourmet

28 Ottobre 2018 | 1

First&Food, è il portale dell'enogastronomia e delle eccellenze made in Italy dell'agro-alimentare, promosso da FIRStonline, il web journal di economia...

THE 1

NUOVA BMW SERIE 1
A PARTIRE DA **28.100 EURO**.

IN TUTTE LE CONCESSIONARIE BMW.

Scopri di più

Piacere di guidare