

Laboratorio Una grande opportunità per la trasformazione conto terzi

Gli imprenditori agricoli alla scoperta di Food Farm 4.0

» Tre linee produttive e un caseificio, inaugurato da poco, a disposizione degli imprenditori agricoli del Parmense per trasformare i loro prodotti ed immetterli sul mercato. Offre tutto questo Food Farm 4.0, il primo laboratorio territoriale per l'occupabilità in Italia, strutturato come un'azienda agroalimentare 4.0 ed oggetto di un'interessante visita da parte di un folto gruppo di giovani imprenditori agricoli di Confagricoltura, Coldiretti e Cia di Parma: organizzazioni agricole che sostengono questo progetto insieme a Upi, Barilla, Consorzio Parmigiano Reggiano, Mutti, Agugiaro&Figna, Molino Grassi, Randstad, Gi Group, Esselunga, Confcooperative, Gia e polo scolastico agroindustriale Galilei-Bocchialini; alberghiero Magnaghi-Solari, istituto Berenini, liceo artistico Toschi ed istituti comprensivi di Sissa Trecasali e San Secondo.

«Food Farm - spiega Anna Rita Sicuri, dirigente scolastico del Galilei Bocchialini - è un luogo che consente agli agricoltori di trasformare la loro materia prima. Le linee produttive permettono la lavorazione del pomodoro per realizzare passate e sughi;



La visita Gli imprenditori agricoli iscritti alle tre organizzazioni professionali di categoria hanno avuto modo di conoscere da vicino la realtà di Food Farm 4.0.

della frutta per marmellate, confetture, composte e succhi; della farina per i prodotti da forno secchi e poi c'è l'ultimo arrivato: il caseificio per la produzione di formaggi a stagionatura breve. Operativo anche un laboratorio chimico».

La formula è, ormai, collaudata con ampi margini di crescita. Gli agricoltori possono conferire i loro prodotti che vengono poi trasformati grazie al lavoro degli studenti, nell'ambito dei progetti di alternanza scuola-lavoro, ed immessi sul mercato sia con il marchio proprio dell'agricoltore conferente, se questa è la

sua intenzione, sia, in alternativa, con il marchio «Bontà di Parma», presente sugli scaffali di molti centri commerciali e negozi del Parmense.

«Il nostro è un progetto semplice nella forma, quanto rivoluzionario nella sostanza - sottolinea Giovanni Pellegrini, vicepresidente del consorzio di imprese che sostiene Food Farm -. Siamo una struttura pubblica con una linea di produzione vera e propria, come quelle che si trovano nelle aziende agroalimentari. Il valore fondamentale è che tutto l'utile viene reinvestito per mantenere e far crescere la

struttura».

Il docente Salvatore Di Bella è poi entrato nel dettaglio del progetto Food Farm rispondendo alle domande dettagliate degli imprenditori agricoli presenti: «Food Farm è, di fatto, una piccola industria a tutti gli effetti. Gli studenti qui si avvicinano a tecnologie all'avanguardia con le quali lavoreranno nei decenni futuri. Il valore aggiunto è che questo non è un semplice laboratorio fine a se stesso, ma un luogo dove si fa una produzione reale con la successiva commercializzazione».

c.cal.