

**INIZIATIVA** A LUGLIO L'AVVIO DEI LAVORI PER LA RISTRUTTURAZIONE DELL'IMMOBILE CHE SARA' LA SEDE

# Da Barilla e Fondazione Cariparma nuovi fondi per Food Farm 4.0

Stanziati altri 340 mila euro per il progetto coordinato da «Parma, io ci sto!»

Quando c'è un sistema di territorio, il territorio cresce. È quanto sta accadendo a Parma con il Food Farm 4.0, progetto concepito da una rete di 6 istituti scolastici parmensi, con il Boccialini - Galilei - Solari come capofila, per creare un laboratorio permanente di scambio tra formazione e mondo del lavoro e promosso e sostenuto dall'Associazione «Parma, io ci sto!».

Oggi il progetto prosegue e si fa sempre più concreto: la raccolta di fondi a favore del progetto attraverso il sistema attivato da «Parma, io ci sto!» ha raggiunto quota 447.200 euro. Risale infatti proprio alle ultime settimane la decisione di due soci di «Parma, io ci sto!» di incrementare concretamente il loro supporto al progetto, deliberando un ulteriore finanziamento: si tratta della Fondazione Cariparma che interverrà 190 mila euro, utili alla prosecuzione dei lavori legati alla parte strutturale, e la Barilla che ha deciso di stanziare 150 mila euro, finalizzati alla realizzazione della linea cereali all'interno del laboratorio.

Grazie a questi contributi, che si vanno ad aggiungere ai quasi 100 mila euro stanziati fin da subito direttamente da «Parma, io ci sto!» e dai suoi soci (in particolare da Agugiario e Figna, Barilla, Corteparma Alimentare, Salumificio Fratelli Galloni e Opem), e ai 282.500 euro iniziali erogati da Fondazione Cariparma, il progetto diventa sempre più una realtà. Attualmente infatti il progetto definitivo è stato approvato dalla conferenza dei servizi promossa dalla provincia di Parma. Dopo i 40 giorni di leg-

ge necessari, saranno avviati i lavori di ristrutturazione della porzione dell'immobile che conterrà gli impianti, il cui inizio è previsto per il mese di luglio.

Parallelamente al lavoro di sensibilizzazione e di raccolta dei fondi necessari, «Parma, io ci sto!» si sta muovendo con enti e istituzioni per far diventare Food Farm 4.0 sempre più un luogo unico e innovativo, capace di rispondere alle reali esigenze del mondo del lavoro. È in corso una collaborazione con la società CFT (Catelli Food Technology) per l'inserimento di un impianto innovativo in parallelo alle linee didattiche, con una nuova tecnologia per la sterilizzazione dei prodotti da mettere a disposizione delle aziende di Parma a fini sperimentali e di innovazione.

Si sta dialogando inoltre con altre importanti realtà del territorio come Parmalat per il lattiero caseario e Rodolfi per la filiera del pomodoro per rispondere sempre più alle esigenze delle aziende con la creazione di linee utili da un punto di vista sia didattico che professionale.

Inoltre le collaborazioni si stanno concretizzando anche per quanto concerne supporti strutturali: l'impianto fotovoltaico sarà installato con il sostegno di Stern Energy.

Il presidente di «Parma, io ci sto!» Alessandro Chiesi sintetizza così quello che sta accadendo in questi mesi «Il lavoro che «Parma, io ci sto!» sta portando avanti e i passi avanti che si stanno facendo insieme alla scuola e alle aziende dimostrano che, solo l'ascolto delle esigenze delle diverse

realtà e facendo rete «attiva» sul territorio si possono ottenere risultati sorprendenti che vanno a vantaggio del sistema nel suo insieme, aspetto fondamentale per la crescita di Parma e fondamentale per la costruzione del futuro delle nuove generazioni». ♦ r.c.



GIOVANI E LAVORO  
**Food farm 4.0  
dalla scuola  
all'azienda**

**GIOVANI E LAVORO** L'IDEA PREMIATA DAL MIUR. PRESTO TRE IMPIANTI PILOTA PER LE TRASFORMAZIONI AGROALIMENTARI

# Food farm 4.0, dalla scuola all'azienda

Per il progetto stanziati 472.500 euro da Fondazione Cariparma e 240mila da «Parma, io ci sto!»

**Vittorio Rotolo**

Integrare è la parola chiave del progetto. Integrare cioè le conoscenze che gli studenti acquisiscono sui banchi di scuola con il know how delle imprese agroalimentari del nostro territorio, custodi di un sapere che lega tradizione e innovazione.

«Food Farm 4.0», laboratorio che mette in rete ben sei istituti scolastici di Parma e provincia, con capofila il polo agroindustriale Bocchialini-Galilei-Solari, nasce con l'obiettivo di migliorare, in prospettiva, le condizioni di occupazione dei più giovani.

Il progetto, risultato vincitore del bando promosso dal Miur con un finanziamento di 750mila euro, prevede la creazione di tre impianti pilota per le trasformazioni agroalimentari dedicati rispettivamente a frutta e pomodoro, prodotti caseari a filiera corta e bakery. A questi si aggheranno una linea per il confezionamento e un laboratorio per le analisi chimiche.

A Fraore, negli spazi dell'azienda agricola donati qualche anno fa alla scuola dalla famiglia Beltrame, sono già partiti i lavori di adeguamento strutturale dell'edificio (affidati all'impresa «Geom. G.Ferrari Srl»), che dovrebbero concludersi a gennaio 2018.

Si tratta del primo passo per rendere operativo il laboratorio, le cui attività partiranno con l'inizio del prossimo anno scolastico. Fondamentali sono stati i contributi erogati da Fondazione Cariparma, che ha destinato al progetto «Food Farm 4.0» la

bellezza di 472.500 euro, e dell'associazione «Parma, io ci sto!», che ha messo sul piatto della bilancia altri 240mila euro.

«Ma a sostenere la nostra idea sono stati pure tanti altri attori, tra consorzi di tutela dei prodotti, associazioni e realtà imprenditoriali» ha ricordato Annarita Sicuri, dirigente scolastico del polo agroindustriale Bocchialini-Galilei-Solari, accanto a Maurizio Bocedi, dirigente dell'Ufficio scolastico territoriale di Parma e Piacenza.

«Crediamo che questo laboratorio - ha ripreso Annarita Sicuri - interpreti in maniera efficace e puntuale l'esigenza di una didattica che sia sempre più innovativa ed in grado di fornire strumenti concreti, ai ragazzi».

«Parliamo di un progetto strategico, che agisce sul versante dell'innovazione: una condizione, quest'ultima, imprescindibile per trainare l'economia» ha osservato Alessandro Chiesi, presidente di «Parma, io ci sto!».

«In Food Farm 4.0 abbiamo visto una significativa opportunità per i giovani, ma anche per le stesse aziende agrarie ed agroalimentari del nostro comprensorio, che potranno sviluppare nuove idee e valutare i propri prodotti dal punto di vista qualitativo».

«Favorire lo scambio continuo tra formazione e mondo del lavoro è fondamentale - ha aggiunto Paolo Andrei, presidente di Fondazione Cariparma - Abbiamo sostenuto questo laboratorio

in primo luogo perché garantisce una fortissima spinta sul piano occupazionale. La nostra Fondazione è vicina al mondo della scuola, riconoscendone valori e progettualità di altissimo profilo: Food Farm 4.0 è senza dubbio una di queste». ♦



Settore strategico Il progetto Food Farm 4.0 coinvolge sei istituti scolastici e ha vinto il bando da 750mila euro del Miur.



**PROGETTO** CON L'AVVIO DEI LAVORI A FRAORE IL LABORATORIO ENTRA NELLA FASE REALIZZATIVA

# Food Farm 4.0, per imprese e giovani un'opportunità da non perdere

Figna: «Appello al territorio: occorre conoscere il vero valore dell'iniziativa»

Con l'avvio dei lavori a Fraore, il progetto del Laboratorio Territoriale per l'Occupabilità «Food Farm 4.0» è entrato nella fase realizzativa.

Ideato dal Polo agrindustriale Bocchialini-Galilei Solari (capofila) e vincitore del bando Miur collegato alla «Buona Scuola», il Laboratorio si pone come luogo di scambio tra formazione e mondo del lavoro, uno spazio in cui gli studenti degli istituti tecnici, attraverso la pratica sulle filiere produttive peculiari della provincia parmense, possono accrescere le proprie competenze allineandole a quelle richieste dalle aziende.

## Il progetto

Prevede infatti la realizzazione in loco di impianti pilota per le trasformazioni agroalimentari, di una linea per il confezionamento e di un laboratorio per analisi chimiche. Proprio per questa sua valenza fortemente professionalizzante, Food Farm 4.0 ha ricevuto sin dall'inizio l'importante sostegno economico della Fondazione Cariparma che insieme all'Associazione «Parma, io ci sto!» e ad altre realtà industriali (Barilla, Corte Parma Alimentare, Opem, F.lli Galloni, Agugiario & Figna) ne hanno compreso la portata strate-



Unione Parmense Industriali Il presidente Alberto Figna.

## Occupabilità

«Grande opportunità di formazione diretta e concreta sui processi tecnologici»

gica. Oggi il progetto prosegue lo sviluppo della sua attuazione, evidenziando la capacità di generare nuove opportunità per le imprese dell'agroindustria.

## Incontro il 30 novembre

Per presentare nel dettaglio il significato strategico di questa iniziativa è stato organizzato un incontro, aperto a tutte le attività produttive del territorio, che si terrà giovedì 30 novembre alle

## Come funziona

### Agroindustria a portata di mano

Food Farm 4.0 mette in rete sei istituti scolastici di Parma e del suo territorio (4 scuole secondarie superiori e 2 inferiori) prevede la realizzazione di un laboratorio aperto agli Its, agli enti di formazione e ricerca e all'Università. Con all'interno impianti pilota per diverse trasformazioni agroalimentari, una linea per il confezionamento e un laboratorio per le analisi chimiche consentirà di formare figure professionali.

ore 10 presso la sede dell'Unione Parmense degli Industriali.

## L'appello

«Il Food Farm 4.0 offre opportunità concrete alle aziende – ha chiarito il presidente dell'Upi Alberto Figna –. Grazie agli impianti pilota di produzione di conserve alimentari, prodotti caseari a filiera corta, bakery e cereali, vinificazione, consentirà di formare figure professionali

di cui c'è carenza e direttamente sui processi tecnologici, prima di inserirle in azienda. Gli impianti potranno essere utilizzati anche per formazione interna alle imprese e come centri dimostrativi e di sperimentazione. Inoltre il Laboratorio sarà di aiuto per temperare agli obblighi derivanti dall'alternanza scuola-lavoro. Per questo facciamo un appello al territorio perché venga a conoscerne il vero valore».

Food Farm è un'opportunità non solo per i giovani ma anche e soprattutto per le aziende agrarie e alimentari del territorio che vorranno sviluppare nuove idee, fare analisi e valutazioni qualitative sui propri prodotti o farli lavorare conto terzi. Il laboratorio sarà aperto anche in orario extrascolastico per permettere alle aziende di acquisire competenze professionali sulle principali lavorazioni agroalimentari tipiche del nostro territorio. Il concetto portante che sta alla base dell'iniziativa è chiaro: l'innovazione muove lo sviluppo dell'economia, per questo è necessario creare un sistema permanente e uno scambio continuo tra formazione e mondo del lavoro e il progetto rende questa idea una realtà Per info: giovani.pellegrini@upi.pr.it ♦ **r.eco.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



AGROINDUSTRIA PROGETTO SOSTENUTO DA FONDAZIONE CARIPARMA, «PARMA IO CI STO!» E IMPORTANTI IMPRESE LOCALI

# Food Farm 4.0, insieme per crescere

Un laboratorio con impianti pilota che mette in rete diversi istituti scolastici del territorio

**Vittorio Rotolo**

Insiste sulla qualità dei processi produttivi ad alto contenuto tecnologico, vero motore per lo sviluppo delle imprese che operano nel comparto agroalimentare. Ma prima di tutto punta alla formazione dei giovanissimi studenti che, all'interno di questo laboratorio, avranno la possibilità di acquisire significative competenze.

È «Food Farm 4.0», progetto che mette in rete diversi istituti scolastici di Parma e provincia, con capofila il polo agroindustriale Bocchialini-Galilei-Solari, e risultato vincitore del bando promosso dal Miur.

Un laboratorio che sorgerà nei prossimi mesi a Fraore e che prevede la creazione di tre impianti pilota per le trasformazioni agroalimentari, dedicati a frutta e pomodoro, prodotti caseari a filiera corta e bakery. A questi si aggiungeranno pure una linea per il confezionamento ed un laboratorio per le analisi chimiche.

A sostenere l'iniziativa sono Fondazione Cariparma e l'associazione «Parma, io ci sto!», insieme ad alcune realtà imprenditoriali del nostro territorio: Barilla, Parma Corte Alimentare, Agugiaro & Figna, Opem e salumificio Fratelli Galloni. «Ora che sono stati avviati i lavori di adeguamento strutturale dell'edificio che ospiterà «Food Farm 4.0», è arrivato il momen-

to di chiamare a raccolta l'intero sistema associativo: imprese che dovranno raccogliere una sfida fondamentale per il futuro delle nostre generazioni ed essere parte attiva nella gestione del laboratorio» ha sottolineato Alberto Figna, presidente dell'Unione Parmense degli Industriali.

«Le possibilità di successo di questo progetto risulteranno infatti maggiori, laddove si registrerà una partecipazione ancora più convinta e diffusa da parte di tutta la comunità» gli fa eco Antonio Copercini, chief supply chain officer di Barilla, tra le prime aziende a sostenere il laboratorio.

«Occorre coinvolgere quindi pure fornitori di materie prime, aziende agricole e piccoli artigiani - ha aggiunto -: operatori che potranno dare un notevole contributo allo sviluppo di questa idea, capace di generare benessere e ricchezza nella comunità. Food Farm 4.0 potrà sostenersi da sola, grazie alla vendita dei prodotti della filiera attraverso diversi canali: il com-

mercio al dettaglio, le fiere e gli altri eventi, i gruppi d'acquisto solidale».

Accanto a Copercini, pure Nicola Bertinelli e Massimo Spigaroli, presidenti rispettivamente del Consorzio del Parmigiano Reggiano e della Fondazione Parma Unesco Creative City of Gastronomy, che insieme a Claudio Biasetti, responsabile progetti di Cisita, hanno rimarcato «la validità di un laboratorio che diventa luogo di formazione ed apprendimento, ma anche di scambio di esperienze tra scuole e mondo dell'impresa».

«Il contributo che abbiamo erogato è stato un investimento - osserva Gino Gandolfi, presidente della Fondazione Cariparma -: i frutti che speriamo di raccogliere sono rappresentanti dalle nuove conoscenze dei ragazzi e dai conseguenti benefici per le aziende, che potranno contare su addetti con competenze specifiche».

Già delineati i prossimi step. «Entro la primavera dovrebbero concludersi i lavori di ristrutturazione dell'edificio e, a quel punto, inizieremo ad allestire le linee produttive - spiega Annarita Sicuri, dirigente scolastico del polo agroindustriale Bocchialini-Galilei-Solari -: se non ci saranno intoppi con i finanziamenti del Miur, prevediamo di inaugurare il laboratorio con l'inizio del nuovo anno scolastico». ♦ **r.eco.**

## Il progetto

### Luogo di scambio tra formazione e mondo del lavoro

Il Laboratorio si pone come luogo di scambio tra formazione e mondo del lavoro. Il progetto prevede la realizzazione in loco di impianti pilota per le trasformazioni agroalimentari, di una linea per il confezionamento e di un laboratorio per analisi chimiche. Proprio per questa sua valenza fortemente professionalizzante, Food Farm 4.0 ha ricevuto fin dall'inizio l'importante sostegno economico della Fondazione Cariparma che insieme all'Associazione «Parma, io ci sto!» e ad altre realtà industriali importanti del nostro territorio (Barilla, Corte Parma Alimentare, Opem, F.lli Galloni, Agugiaro & Figna) ne hanno compreso la portata strategica. Il progetto è avviato: il laboratorio sorgerà a Fraore, con l'obiettivo di generare nuove opportunità per le imprese dell'agroindustria. Il termine dei lavori di ristrutturazione dell'edificio è previsto nella primavera 2018.

## Figna (Upi)

«Le imprese devono raccogliere una sfida fondamentale per le future generazioni»

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Palazzo Soragna I protagonisti dell'incontro dedicato al progetto «Food farm 4.0».

