

IL TEMA DELLA SETTIMANA

IMPARO FACENDO

Food Farm 4.0 e Innovation Farm Un modello formativo unico in Italia

A Parma, per la prima volta, sarà possibile acquistare marmellate, pane e formaggi realizzati in una scuola. E nell'area meccanica si trasferiscono competenze tecnologiche per il manufacturing avanzato

■ A Parma, per la prima volta, si potrà acquistare marmellate, prodotti da forno e caseari realizzati in una scuola. È un approccio nuovo, unico in Italia, proiettato al futuro: il mondo del lavoro e la scuola si incontrano e danno vita a una filiera produttiva per offrire ai giovani l'opportunità concreta di acquisire competenze. Parole d'ordine: distintività e unicità.

FOOD FARM 4.0

Sarà pienamente funzionante a partire dal settembre prossimo con l'avvio del nuovo anno scolastico. Food Farm mette in rete 6 istituti tecnici parmensi e alcune importanti aziende del territorio per la realizzazione di una nuova struttura produttiva dotata di tre impianti pilota per le trasformazioni agroalimentari (conservare alimentari, prodotti caseari e bakery), una linea per il confezionamento e un laboratorio per le analisi chimiche. Questo nuovo Laboratorio Territoriale per l'Occupabilità permetterà agli studenti di sviluppare competenze e

avvicinarsi all'innovazione attraverso la pratica, mentre le aziende potranno avere a disposizione giovani formati che rispondono alle reali esigenze del mercato del lavoro.

L'Associazione «Parma, io ci sto!», insieme all'Unione Parmense degli Industriali e a Fondazione Cariparma, ha creduto e sostenuto fin da subito il progetto, non solo economicamente - il finanziamento complessivo di «Parma, io ci sto!» ammonta a oltre 300 mila euro - ma anche operativamente, favorendo il dialogo tra gli istituti e le aziende, lavorando con le istituzioni. È stata così costituita una società consortile per azioni, guidata da Luca Ruini, all'interno della quale sono confluiti gli 11 soggetti tra aziende, associazioni e consorzi che andranno a cogestire la struttura. Da settembre saranno operative le 3 linee produttive e verrà avviato il piano industriale.

INNOVATION FARM

Anche Innovation Farm unisce i bisogni della scuola e degli enti di for-

mazione professionale con quelli del mondo del lavoro, partendo in questo caso da un bisogno preciso da parte di alcune imprese di eccellenza del territorio. Innovation Farm è un polo formativo ad alta specializzazione professionale e tecnologica che coinvolge scuole medie e superiori, Iis, università e aziende con l'obiettivo di realizzare progetti sperimentali di ricerca e apprendimento mirati ad accrescere le competenze tecniche e trasversali strategiche più richieste. Il laboratorio di Fornovo, che attrae ogni anno più di 300 giovani è dedicato alle nuove tecnologie del manufacturing avanzato in area meccanica, tra cui materiali compositi, stampa 3D, robotica, Cad, lavorazioni meccaniche ad elevata automazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TESTI A CURA DI
PATRIZIA GINEPRI e PIERLUIGI DALLAPINA



FOOD FARM: GLI ATTORI DEL PROGETTO

Sono questi i soggetti che hanno costituito la società consortile Food Farm e cogestiranno il progetto con i sei istituti scolastici in rete:

BARILLA G. E R. FRATELLI

MUTTI

AGUGIARO & FIGNA MOLINI

FEDERAZIONE PROVINCIALE COLDIRETTI

GRUPPO DELLE IMPRESE ARTIGIANE DI PARMA

MOLINO GRASSI

CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO
CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI PR
UNIONE PROVINCIALE AGRICOLTORI
CONFCOOPERATIVE PARMA
UNIONE PARMENSE DEGLI INDUSTRIALI

Dallara ■ ANDREA PONTREMOLI

Per essere competitivi sui mercati bisogna scommettere sul sapere



ANDREA PONTREMOLI
Ceo Dallara
e presidente
di Innovation
Farm

■ «Il fattore più importante per un'azienda non sono i soldi ma il sapere», commenta Andrea Pontremoli, presidente di Innovation Farm e ceo di Dallara Automobili.

«Per un'azienda che lavora in tutto il mondo non basta essere competitivi, lo deve essere tutto il territorio. Sapere e saper fare devono andare di pari passo. Per questo la diffusione della cultura tecnico-scientifica e l'integrazione tra istruzione, educazione, formazione innovativa e tessuto economico-produttivo rappresentano un fattore strategico per mantenere e accrescere la competitività sui mercati internazionali. La scuola è fondamentale per sviluppare alte professionalità e vincere la competizione globale», assicura Pon-

trelli, anche da Franco Bercella (vicepresidente), da Elisabetta Zini e da Davide Seletti. Esiste anche un'assemblea dei soci, che coinvolge la Bercella, il Cisit, la Dallara Automobili, la Dallara Compositi, Experis e la Turbocoating.

«Nei laboratori verrà fornita una formazione specifica sulla robotica, sul Cad, sui materiali compositi in fibra di carbonio e sulle macchine a controllo numerico - specifica Pontremoli -. Le attività di formazione saranno rivolte principalmente agli studenti, anche se la platea dei fruitori è più ampia, perché potrà coinvolgere anche i disoccupati e chi già lavora in un'azienda, ma ha il desiderio di accrescere le proprie competenze in campo tecnologico». L'im-

Fondazione Cariparma ■ GINO GANDOLFI

In prima linea sui Laboratori territoriali per l'occupabilità



GINO GANDOLFI
Presidente
di Fondazione
Cariparma

■ «L'attenzione di Fondazione Cariparma nei confronti della scuola e delle nuove generazioni - spiega il Presidente di Fondazione Cariparma, Gino Gandolfi - si è particolarmente concretizzata nel supporto alle competenze e ad una sempre maggiore integrazione tra il mondo della scuola, impresa e territorio». Per questo Fondazione Cariparma ha sostenuto la realizzazione di due Lto (Laboratori territoriali per l'occupabilità) del parmense selezionati dal bando Miur, cioè Food Farm 4.0 e «La nuvola di Smog», dedicata alle nuove tecnologie.

«La Fondazione - prosegue Gandolfi - ha sin da subito creduto nel sostegno agli Lto, progetti formativi che, avvicinando scuola e attori del terri-

nale, fornendo anche formazione al territorio in cui sono inseriti».

Nello specifico, Fondazione Cariparma ha ritenuto opportuno «contribuire alla realizzazione di due progettualità Lto dedicate a preminenze del nostro territorio, quali l'alimentare e l'eccellenza tecnologica», specifica il presidente Gandolfi, prima di chiarire l'ammontare delle risorse stanziare per dare concretezza ai progetti.

«I contributi della Fondazione ai due Lto, che ammontano rispettivamente a 510.500 euro per Food Farm 4.0 e a 567 mila euro per La nuvola di Smog - sono stati in entrambi i casi finalizzati alla ristrutturazione dei locali nei quali verranno svolte le specifiche attività di didattica».

Barilla ■ LUCA RUINI

Le eccellenze produttive mettono a disposizione le loro competenze



LUCA RUINI
Responsabile sicurezza Barilla e presidente Food Farm

«La grande novità di Food Farm 4.0 consiste nell'aver saputo trasformare un laboratorio di sperimentazione e formazione per gli studenti in una vera e propria micro-azienda, capace di auto sostenersi economicamente - spiega Luca Ruini, manager della Barilla e presidente di Food Farm -. L'obiettivo? Costruire competenze realizzando prodotti in piccola scala, saperi trasversali da spendere nel lungo termine. Da un lato la scuola, proprietaria di moli e impianti (in parte finanziati dal Miur e in parte dalle aziende) e dall'altro la società Food Farm che provvede all'acquisto delle materie prime destinate alla trasformazione e alla vendita dei prodotti finiti». La produzione alimentare che verrà attivata da Food Farm è complessa. «Oltre agli impianti di trasformazione - prosegue Ruini - saranno attivati una linea per la confeziona-

mento e un laboratorio per le analisi chimiche. Non solo. Occorre rispettare gli alti standard della sicurezza, attivare i controlli necessari e non ultimo, affrontare le problematiche che si presentano in una realtà produttiva. È un approccio totalmente nuovo e rappresenta l'inizio di un percorso formativo, all'interno del quale i ragazzi avranno a disposizione tutte le competenze che provengono dalle eccellenze produttive del nostro territorio e dall'unicità dei nostri prodotti. Barilla è presente con l'obiettivo di trovare giovani formati e competenti, con profili professionali da valorizzare, come ad esempio i capi produzione. Saremmo orgogliosi se il nostro modello fosse replicato come un nuovo modo di fare sistema e stimolare il mondo della scuola e quello dell'impresa a lavorare insieme per cogestire il bene pubblico».

Consorzio Parmigiano ■ NICOLA BERTINELLI

I quadri intermedi sono figure fondamentali per le aziende



NICOLA BERTINELLI
Presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano

«Formare i cosiddetti quadri intermedi, figure professionali indispensabili per la buona organizzazione di un'azienda, ma estremamente difficili da reperire sul mercato. «Questi quadri sono rari perché in Italia manca una preparazione scolastica capace di coniugare le competenze teoriche e tecniche con quelle manuali. Food Farm 4.0 si pone l'obiettivo di colmare questo vuoto, quindi il consorzio non poteva non contribuire alla sua realizzazione pratica, dato che si tratta di un progetto formativo interessante e necessario», premette Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. «Food Farm propone un modello nuovo di fare istruzione, dedicando ampio spazio all'attività nei laboratori, per formare quelle figure professionali che, negli esercizi, potrebbero essere paragonate ai tenenti.

Non possono esistere solo soldati semplici o generali, occorrono anche figure intermedie», prosegue Bertinelli. «Questo progetto servirà quindi a formare quei quadri intermedi che rappresentano la cinghia di trasmissione fra il decisore e chi ha compiti più manuali - chiarisce -. Sotto la cabina di regia dell'Unione parmense degli industriali, noi del Consorzio siamo fra quelli che hanno voluto sostenere Food Farm per colmare un vuoto formativo presente nel sistema scolastico». Bertinelli poi si sofferma sull'importanza del settore agroalimentare per l'economia del Paese. «Se fino agli anni Cinquanta si guardava all'industria del ferro e dell'acciaio e poi, tra gli Ottanta e i Novanta alla moda e al design, in futuro una delle forze motrici della nostra economia sarà l'agroalimentare».

■ RIPRODUZIONE RISERVATA

Agugiaro & Figna ■ ALBERTO FIGNA

E' importante aver inserito la formazione sulle materie prime



ALBERTO FIGNA
Ad di Agugiaro & Figna

«Ho seguito questo progetto fin dall'inizio, nella veste di imprenditore e fino all'anno scorso anche di presidente dell'Upi - Food Farm nasce da un'idea molto intelligente mutuata dagli Iis della meccanica - premette Alberto Figna, amministratore delegato di Agugiaro & Figna. Non è solo importante per il futuro dei nostri ragazzi ma è un'iniziativa strategica per le aziende del settore agroalimentare. La presenza di impianti per la trasformazione di prodotti agricoli peculiari della provincia parmense, su cui gli studenti degli istituti tecnici faranno pratica prima di diplomarsi, consentirà loro di affrontare le reali problematiche di un'attività produttiva e di acquisire competenze fortemente professionalizzanti, le stesse che spesso mancano alle nostre aziende, a tutto vantaggio di uno sviluppo qualificato dell'intero comparto agroindustriale. A questo, si aggiunge per le imprese la possibilità di sperimentare nuove

tecnologie produttive e di ottemperare agli obblighi connessi all'alternanza scuola-lavoro. È importante anche il coinvolgimento dei fornitori di materie prime, aziende agricole e piccoli artigiani: operatori che potranno dare un notevole contributo allo sviluppo di questa idea, capace di generare benessere e ricchezza nella comunità. Noi come rappresentanti dell'industria molitoria proponiamo una formazione a monte sulle materie prime della linea bakery, affinché le competenze siano a 360 gradi. Le imprese dovranno raccogliere una sfida fondamentale per il futuro delle nostre generazioni ed essere parte attiva nella gestione del laboratorio». Un'ultima considerazione: «Il progetto rientra in un percorso, avviato da tempo, che pone al centro la collaborazione tra pubblico e privato. È il sistema di governance di Food Farm è un bell'esempio: un dirigente che viene dal privato, i consorzi, le aziende le associazioni».

Molino Grassi ■ FEDERICA GRASSI

Interscambio lungo la filiera: ne beneficeranno aziende e giovani



FEDERICA GRASSI
Responsabile marketing e comunicazione Molino Grassi

«Food Farm è un progetto che abbiamo sposato appena ne siamo venuti a conoscenza perché mette in relazione Parma, il suo territorio, ma in particolar modo la ricerca e il futuro delle nostre imprese». Non ha dubbi Federica Grassi, responsabile marketing e comunicazione di Molino Grassi e componente del Consiglio di amministrazione della società consorziale Food Farm. «Il laboratorio che verrà attivato - tiene a sottolineare - è un'opportunità non solo per i giovani che possono apprendere dai nostri tecnici l'arte della panificazione e alcune conoscenze tecniche, ma anche e soprattutto per la nostra azienda: gli studenti che parteciperanno a questo progetto porteranno il loro entusiasmo e la volontà di sviluppare nuove idee, ma soprattutto, guardando al futuro, saranno risorse importanti per tutte le aziende. Crediamo molto nella formazione, che mettiamo già in campo con la panificazione che

realizziamo in azienda, rivolta per ora ai professionisti. Tuttavia, il fatto poterci rivolgere ai giovanissimi, che non si sono mai affacciati al mondo del lavoro, è un'occasione unica, che guarda al futuro». Food Farm è quindi una grande opportunità anche per Molino Grassi. «Si tratta di un vero e proprio interscambio di conoscenze tecniche e non - spiega Federica Grassi - la ricerca costante nostra e dei ragazzi che parteciperanno è un processo creativo d'eccellenza che vogliamo sostenere con entusiasmo e risorse. Lo sviluppo e il sostentamento di questa idea dipende oltre che dalla scuola anche dagli imprenditori, Food Farm, infatti, è capace di generare benessere e ricchezza nella comunità perché, ribadisco, ciascun laboratorio è un luogo di formazione e apprendimento, ma anche di scambio di esperienze tra scuole e mondo dell'impresa».

■ RIPRODUZIONE RISERVATA

Mutti ■ GUERRINO BECCACECE

Offriamo l'esperienza utile per produrre conserve alimentari



GUERRINO BECCACECE
Consulente, ex direttore marketing di Mutti

«Di Food Farm 4.0 ci ha convinto l'idea di unire scuola e lavoro. Il progetto presentato dall'istituto Boccialini unisce infatti concretamente il mondo della formazione con quello produttivo», spiega Guerrino Beccacece, membro del consiglio di amministrazione di Food Farm, ex direttore marketing di Mutti e ora consulente aziendale. «Uno degli elementi qualificanti del progetto è dato dal fatto che tra le specialità che saranno prodotte c'è una delle produzioni tipiche del territorio di Parma, cioè il pomodoro», fa notare Beccacece, ricordando inoltre che in Pianura Padana si coltiva la maggior parte del pomodoro italiano e che la provincia di Parma ne rappresenta una quota rilevante. «Mutti, che è un'azienda leader in Italia nel suo settore, ha voluto portare il suo contributo, mettendo a disposizione tecnologie e competenze per i giovani che lavoreranno in questo piccolo impianto industriale che potrà produrre con-

serve sia di frutta che di pomodoro». Nel concreto, Mutti fornirà agli studenti le proprie competenze per quanto riguarda la ricerca e sviluppo e l'assicurazione della qualità sugli aspetti igienici e di sicurezza nella produzione di conserve di pomodoro. «Mutti è un'azienda che impiega tante persone, soprattutto stagionali, e questa esperienza a scuola potrebbe essere un passaggio dalla formazione al lavoro, in un primo tempo come dipendente stagionale, per poi entrare come dipendente fisso, anche al di fuori della produzione», dice Beccacece, mostrando la connessione concreta fra scuola e industria. «Servono tecnici preparati anche sul profilo informatico - conclude - perché ora nell'industria è tutto computerizzato. Nonostante ciò, Mutti ha comunque sempre incrementato il numero dei dipendenti stagionali, grazie al costante aumento delle vendite».

■ RIPRODUZIONE RISERVATA

