

LA VENDITA DEI PRODOTTI BONTÀ DI PARMA REALIZZATI DAI RAGAZZI

Food Farm chiama a raccolta i commercianti del territorio

La preside Rabaiotti del Magnaghi Solari: «Il laboratorio e lo spazio bakery diventano una fucina dell'eccellenza gastronomica»

Food Farm 4.0 è il primo Laboratorio territoriale per l'occupabilità della Food Valley nel settore agroalimentare. Il progetto è veramente innovativo: l'oggetto della formazione degli studenti è concreto, ed è costituito dai prodotti agroalimentari che, definiti preventivamente da un piano aziendale, vengono immessi sul mercato per arrivare al consumatore finale. L'utile realizzato dalla vendita dei prodotti Bontà di Parma viene totalmente reinvestito nel progetto e nella struttura, per garantire continuità all'iniziativa e per perfezionarla. In questo processo assume un'importanza di rilievo il canale commerciale, rappresentato dai negozi della città e della provincia, chiamati a raccolta martedì sera, proprio nella sede del Food Farm a Fraore, che ha aperto i battenti ai titolari delle attività commerciali del parmense. Anna Rita Sicuri, dirigente scolastico del Polo agroindustriale, ha raccontato la storia del Food Farm, dalla donazione testamentaria dell'agro-

nomo Beltrame al Bocchialini di un fondo di 4 ettari con l'annessa stalla nel lontano 2006 all'inaugurazione dell'Lto nell'ottobre del 2019. Il progetto, realizzato in soli due anni, a partire dal primo finanziamento derivato dalla vittoria di un bando del Miur, è stato compiuto anche grazie alle risorse e ai contributi messi a disposizione della rete delle sei scuole da importanti imprese e associazioni del territorio, che hanno raccolto la sfida: creare una vera e propria azienda agroalimentare, strutturata secondo i parametri della moderna industria 4.0, in cui gli studenti avrebbero potuto compiere una formazione all'avanguardia, in linea con le competenze richieste dal mondo del lavoro. Insomma un'alternanza scuola-lavoro di altissima qualità quella del Food Farm, in cui i ragazzi, seguiti da docenti specializzati e tecnici qualificati, possono non soltanto partecipare concretamente alle fasi della produzione, ma anche vivere i processi aziendali dal loro interno e contribuire con le loro idee al miglioramento del progetto.



FRAORE L'incontro a Food Farm di martedì sera.

La professoressa Sicuri ha invitato i titolari dei negozi a partecipare a questo esperimento-pilota, per passare poi il testimone a Luca Ruini, il presidente della Food Farm S.c.p.a., la società consortile per azioni che gestisce il laboratorio. Il modello amministrativo del Consorzio è unicum, costruito ad hoc per questa realtà organizzativa che coniuga pubblico e privato, scuola e impresa. Luca Ruini ha sottolineato il fatto che l'acquisto dei prodotti agroalimentari fatti dai ragazzi non solo consenta di mantenere in vita il progetto, che deve autosostenersi e il cui obiettivo primario rimane sempre la formazione, ma in realtà sia anche un modo per porre in risalto il nostro

terroir, la sua vocazione, la sua cultura: le materie prime, selezionate con cura e raccolte sul territorio valorizzando le varietà locali, anche antiche, vengono trasformate nel pieno rispetto delle qualità nutritive e organolettiche degli alimenti, con un'attenzione particolare alle ricette consacrate dalla tradizione. Al tavolo dei relatori, introdotti dal direttore della produzione, il prof Salvatore Di Bella, anche gli studenti: Greta Bonazzi, Martina Togni, Aurora Vecchi, Simone Caracciolo e Rossana Fas. I ragazzi hanno «raccontato» le confetture, le passate di pomodoro, i biscotti, i cracker nei loro farsì. I prodotti Bontà di Parma sono già in vendita nello spaccio

interno al Food Farm 4.0, Cral Barilla, Paladini Otello Supermercati, Enoteca Medici, La Bottega di Vicoferile, a cui si aggiungeranno a breve il punto vendita di Borgotaro del Consorzio Agrario di Parma e Silvano Romani, con i suoi negozi. «L'Istituto Magnaghi Solari di Salsobaiotti - ha da subito partecipato in maniera attiva e produttiva alle fasi del Food Farm. In particolare il settore bakery, oggi egregiamente gestito dal nostro chef e docente, il professor Luis José Stella, ci vede costantemente impegnati in progettualità di produzione innovativa nell'arte dei prodotti da forno. Innovazione e tradizione si coniugano nel laboratorio artigianale del Magnaghi Solari dando vita ad un'offerta gastronomica di altissima qualità grazie all'apporto e alla professionalità di grandi maestri che da sempre ruotano attorno alla scuola. Il Food Farm, e lo spazio bakery in particolare, diventano una fucina dell'artigianato e dell'eccellenza gastronomica in cui la ricerca delle materie prime e la realizzazione del prodotto finale si uniscono in un percorso di altissimo valore. Alla bakery all'italiana, affianchiamo le nuove proposte che giungono dall'americana bakery. È un percorso nuovo, ambizioso per un istituto scolastico, ma siamo anche consapevoli del grande impatto che questa sfida potrebbe avere nella formazione dei nostri studenti. Futuri professionisti del settore che usciranno dalla scuola già pronti e preparati per il mondo del lavoro, ma soprattutto al passo con i tempi. Siamo sempre più convinti che i progetti di filiera, come quelli proposti da Food Farm, siano il futuro della crescita occupazionale del nostro territorio».

r.s.

© RIPRODUZIONE RISERVATA