

GALILEI-BOCCHIALINI, MAGNAGHI-SOLARI, BERENINI E TOSCHI

La scuola delle eccellenze: Food Farm è sempre più un esempio per tutt'Italia

Riscoprire e valorizzare l'istruzione tecnica e professionale nella Food Valley: questa l'ottica a lungo termine che ispira il progetto Food Farm 4.0.

Restituire dignità a professioni e mestieri un tempo apprezzati dall'immaginario collettivo e dal mondo economico, proprio perché consacrati dalla nostra tradizione storica, fin dal Medioevo delle Arti e Corporazioni, e, forse, anche perché connaturati alla nostra indole e mentalità: è possibile? Ha ancora un senso?

Si tratta di professioni che richiedono diverse abilità trasversali, tra cui manualità, capacità di progettazione, pianificazione e organizzazione, spirito di iniziativa, di collaborazione e di imprenditorialità, problem solving, flessibilità e creatività. A tutto ciò, per completare il profilo, vanno aggiunte le competenze tecnologiche e digitali, il rispetto per l'ambiente e la biodiversità, l'attenzione al benessere e alla salute.

E allora perché non cominciare dal cibo, elemento essenziale alla vita, ma anche legato alla piacevolezza dei sensi, proprio qui, nella capitale



IDEA REGALO Il Laboratorio offre una confezione natalizia: uno scrigno di delizie gastronomiche.

della Food Valley?

«Nel nostro territorio - afferma Luciana Rabaiotti, dirigente scolastica dell'Istituto Magnaghi Solari - il progetto di riqualificare la formazione tecnica e professionale, coniugandola all'innovazione sostenibile, si è concretizzato grazie a quel-

la virtuosa sinergia fra la Scuola e le Imprese agroalimentari del territorio che ha dato vita a Food Farm. In questo Laboratorio, vera e propria fucina di idee e sperimentazioni, l'alternanza scuola-lavoro diventa molto più di un semplice stage aziendale. La scuola crea eccel-

lenze e le porta all'esterno, con l'aiuto delle imprese. Questo modello di ricerca andrebbe replicato ed esportato, anche all'esterno dei confini regionali».

Un crocevia di scambi, Food Farm, luogo d'incontro fra la scuola e tutto ciò che le ruota intorno: il territorio mette a disposizione le proprie materie prime d'eccellenza, che vengono trasformate in prelibati prodotti alimentari dai veri protagonisti di tutto il processo, ovvero gli studenti delle quattro scuole superiori della rete: Galilei-Bocchialini, Magnaghi-Solari, Berenini e Toschi, ciascuna coinvolta secondo il proprio curriculum. Tuttavia al Food Farm avvengono anche altri passaggi che, pur essendo meno visibili, agiscono a un livello profondo e duraturo: le aziende e i giovani in formazione hanno l'opportunità di avvicinarsi, conoscersi, confrontarsi e perciò arricchirsi reciprocamente. Le figure professionali richieste dal settore agroalimentare si delineano così secondo coordinate inedite: il Know-how classico si arricchisce di una nuova sensibilità, tesa alla riscoperta dei sapori antichi ma con un'attenzione diversa al controllo di tutto il

processo di produzione e trasformazione, dall'accurata selezione delle materie prime a km zero al controllo scientifico della qualità del prodotto, monitorato durante ogni singola fase della lavorazione. Il risultato è garantito: gli alimenti che escono dal Food Farm sono genuini e ricchi di nutrienti, profumi e sapori. Insomma, tutti da gustare con estrema piacevolezza e tranquillità. Perché, se è vero quanto affermano ormai da tempo i nutrizionisti - e cioè che siamo fatti di quello che mangiamo - i prodotti Bontà di Parma sono salutari e sicuri, oltre che gradevoli, pertanto migliorano la qualità della vita. Proprio perché il Laboratorio è alla ricerca continua di nuove soluzioni e continua a vivere grazie alla vivacità delle sue iniziative, ha pensato di proporre ai parmigiani una confezione natalizia come idea regalo per il prossimo Natale: uno scrigno di delizie gastronomiche. La cassetta di cartone decorata a rovere trompe-l'oeil rivela, adagiata sulla paglia, tre confetture extra di frutta (susine, mele golden, pere abate), una marmellata di arance e una confezione di biscotti frollini di farina integrale di grano franto con gocce di cioccolato, il tutto confezionato con fiocchi e nastri festosi. Consegnata direttamente a casa, sui pedali green de «La Sassetta», al costo di 19 euro, compresa la consegna.

r.s.

© RIPRODUZIONE RISERVATA