

# Food Farm 4.0 Sfida vinta nell'anno più difficile

L'innovativo laboratorio-azienda sta per raggiungere la piena autonomia economica. Ruini: «Prospettive molto incoraggianti»

**LUCA MOLINARI**

■ Food Farm 4.0 vince le grandi sfide del suo primo anno di lavoro nonostante l'emergenza Covid.

L'innovativo laboratorio-azienda sta per raggiungere la piena autonomia economica e continua a «sfornare» giovani con competenze tecniche di alto livello, fortemente ricercate dalle aziende del territorio. La struttura - inaugurata nell'ottobre 2019, ma divenuta operativa all'inizio di quest'anno - è co-gestita attraverso una innovativa collaborazione che vede coinvolti sei istituti scolastici parmensi, con capofila il polo agroindustriale Galilei-Bocchialini, in partnership con i soci del consorzio costituito da: Agugiaro&Figna, Barilla, Molino Grassi, Mutti, Consorzio del Parmigiano-Reggiano, Unione Parmense degli Industriali, Coldiretti, Confagricoltura, Cia - Agricoltori Italiani, Concooperative, Esselunga e Gia. Dotato di un'innovativa e versatile linea per la lavorazione agroindustriale di frutta e pomodoro, è in grado di trasformare anche piccole quantità di materie prime (un quintale è sufficiente) per ottenere confetture e passate di alta qualità. E' poi presente una linea per i prodotti da forno gestita dal professor José Luis Stella dell'istituto alberghiero Magnaghi di Salsomaggiore. Non solo. Nel nuovo anno sarà attivata anche la linea lattiero-casearia e nella seconda parte di questo 2020, è già partita la lavorazione di prodotti per conto terzi, ottenendo ottimi risultati. «Le prospettive sul 2021 sono fortemente incoraggianti - dichiara Luca Ruini, presidente di Food Farm 4.0, tracciando un bilancio del primo anno di attività -. Questa straordinaria esperienza formativa unisce



**FOOD FARM 4.0** I prodotti. In alto da sinistra Ruini e Sicuri.

mondo della scuola e aziende del territorio in un tandem vincente. La grande scommessa, nonostante le difficoltà legate all'emergenza coronavirus, è quella di rendere la

struttura autosufficiente dal punto di vista economico. Se riusciremo a mantenere il fatturato raggiunto negli ultimi mesi, il Food Farm 4.0 sarà in grado di autosostenersi econo-

## Bontà di Parma Dai cracker a biscotti e confetture

■ I prodotti che nascono nel Food Farm sono in vendita con il marchio «Bontà di Parma». Si possono acquistare ai supermercati Paladini, allo spaccio della Barilla, nel punto vendita della sede aziendale in via Senerchia a Fraore (aperto nelle giornate di mercoledì, giovedì e venerdì, dalle 9 alle 13), all'Enoteca Medici (via Zarotto), a La Bottega di Vicofertile (piazza delle Terramare), al Consorzio Agrario (strada Mercati), nei negozi Silvano Romani, a Saperi e Sapori (strada Asolana), all'azienda agricola Bertinelli (Noceto), alla Dolceria Zanlari (via Marchesi), a Lo scrigno dei sapori (via Carmignani). Tra i prodotti che sono in vendita si possono trovare confetture, biscotti, cracker, schiacciatine e tanto altro ancora. «Chiediamo ai parmigiani di provare i nostri prodotti - afferma Luca Ruini - consapevoli che anche i loro acquisti contribuiscono la prosecuzione di questa importante attività». Non solo. Un particolare ringraziamento Ruini lo rivolge infine «ai soci che hanno partecipato a questo progetto e a tutti i punti vendita e spacci aziendale del territorio che stanno sostenendo i prodotti del nostro marchio».

micamente». Il Food Farm 4.0 sta facendo scuola a livello nazionale. Sono sempre più numerose le realtà che chiedono informazioni sull'esperienza che maturando a Fraore. «E' trascorso solo un anno dall'inizio delle attività degli studenti del polo agro industriale "Galilei Bocchialini" e dell'Isis "Magnaghi-Solari" all'interno del Food Farm 4.0 e nonostante la pandemia - afferma la preside del Bocchialini Anna Rita Sicuri - possiamo dire di aver pienamente realizzato quanto ci eravamo proposti. Il Food Farm è diventato realmente una piccola azienda all'interno di una scuola dove gli studenti possono svolgere attività di Pcto (ex alternanza scuola lavoro) di qualità, seguiti sia dai loro docenti che da esperti del mondo del lavoro». Food Farm è un modello di reale sinergia tra mondo della formazione e mondo delle imprese. «Il percorso formativo proposto dalla scuola in questo luogo si arricchisce di novità e tecnologie all'avanguardia - prosegue la preside - grazie al sostegno e alla partecipazione delle aziende del territorio. Inoltre Food Farm ha dimostrato di auto-sostenersi con le proprie attività e di investire in tecnologie e innovazione». Un grazie particolare la Sicuri lo rivolge ai propri «collaboratori, ai professori Salvatore Di Bella, Chiara Molinari e Giuseppe Terzi che lavorano quotidianamente per far funzionare il laboratorio e seguire la formazione degli studenti con grande competenza e passione. Ringrazio anche il Consorzio delle imprese Food Farm - in particolare il presidente Luca Ruini e Giovanni Pellegrini - che ha creduto nel progetto e continua ad investire su di noi».

L.M.