

Parma

Fraore Il Laboratorio territoriale per l'occupabilità coinvolge sei scuole

A «Food Farm 4.0» gli studenti preparano i «Pacchi di Natale»



«Food Farm 4.0»
Gli studenti preparano i vasetti di confettura extra (susine, mele, pere, arance) e i prodotti della linea bakery.

» A Fraore c'è un posto dove l'esperienza di didattica avanzata e strutturata in azienda agroalimentare consente di ampliare il ventaglio di competenze pratiche indispensabili nel percorso formativo degli studenti. Questo luogo si chiama «Food Farm 4.0» ed è il Laboratorio territoriale per l'occupabilità che coinvolge scuole - sono sei in tutto, con capofila il Polo Agroindustriale Galilei-Bocchialini -, imprese del territorio, associazioni e Consorzio del Parmigiano Reggiano. Un «laboratorio-azienda» che favorisce lo scambio, continuo e proficuo, tra il mondo della scuola e quello del lavoro. Con un denominatore comune, rappresentato dal coinvolgimento.

In questo senso, allora, la realtà di «Food Farm» chiama a raccolta cittadini, commercianti ed imprenditori locali, invitandoli a sostenere concretamente il funzionamento della struttura e dell'attività formativa, che si finanzia con i proventi delle vendite dei prodotti. È già possibile, infatti, prenotare



Bontà di Parma
I prodotti realizzati dagli studenti delle sei scuole.

le diverse tipologie di «Pacchi di Natale» contenenti un vero e proprio tesoro di...«Bontà di Parma»: dai vasetti di confettura extra (susine, mele, pere, arance) ai prodotti della linea bakery. Per ricevere tutte le informazioni relative alle modalità di acquisto delle confezioni, si può scrivere una mail all'indirizzo

foodfarm@poloagroindustriale.edu.it oppure visitare il sito www.foodfarmparma.it. Scegliere i prodotti a marchio «Bontà di Parma» diventa un modo per riempire di sostanza e di fiducia il lavoro di questi volenterosi e abili giovani, accompagnandone la crescita formativa e personale. Studenti che sono

i veri artefici del processo produttivo, a «Food Farm», operando sotto lo sguardo vigile di tecnici e docenti specializzati ma con un ruolo pienamente operativo e responsabilità ben definite anche per quanto concerne il rispetto dei protocolli legati a doppio filo alla sicurezza alimentare ed alla sostenibilità ambientale.

L'attività del Laboratorio territoriale per l'occupabilità è sempre più riconosciuta ed apprezzata. E trova la sua più fulgida espressione negli squisiti prodotti qui preparati e confezionati, grazie alle competenze del gruppo di lavoro ed all'efficienza delle linee collocate nella struttura di Fraore: le passate di pomodoro, le confetture e i succhi di frutta, le delizie da forno, distribuiti sul mercato con un nome evocativo, «Bontà di Parma» appunto, che si propone di incontrare la sensibilità del territorio rispetto a produzioni apprezzabili sul piano della qualità ed al centro di continui processi di miglioramento.

Vittorio Rotolo

© RIPRODUZIONE RISERVATA