

Parma



Food Farm 4.0 Nuovo progetto di ampliamento Un mini caseificio per produrre caciotte e diventare casari

La visita al laboratorio dell'assessore Colla

Stanno per essere messe in vendita le prime caciotte prodotte dagli studenti nel nuovo laboratorio del Food Farm 4.0. A quindici giorni dall'inaugurazione del mini caseificio all'interno dell'innovativa struttura di Fraore, i provetti casari hanno raggiunto il primo (grande) obiettivo: trasformare i 500 litri di latte che ogni settimana Parmalat invia al Food Farm 4.0 in caciotte a corta stagionatura, con l'aiuto dei docenti e dei tecnici inviati dal Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Ieri mattina a Fraore a rappresentare il presidente della Regione Stefano Bonaccini era presente Vincenzo Colla, assessore regionale allo Sviluppo economico, lavoro e formazione, che ha visitato i laboratori osservando gli studenti al lavoro, oltre ad assicurare il sostegno della Regione al nuovo progetto di ampliamento della struttura. «L'esigenza primaria di ogni azienda è

quella di poter disporre di elevate competenze - ha dichiarato Colla -. L'attività del Food Farm 4.0 riveste quindi un'importanza fondamentale per fare in modo che gli studenti delle scuole secondarie del territorio possano acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro».

Gli studenti, a stretto contatto con gli operatori delle aziende del territorio, lavorano su tre linee produttive trasformando frutta e pomodori in marmellate, confetture e sughi, apprendendo l'arte della caseificazione producendo caciotte di latte vaccino e sfornando prodotti di pasticceria dolci e salati come biscotti, cracker e grissini. Si occupano inoltre di tutti gli aspetti della produzione, sia operativi che tecnici, fino alla fase di imballaggio e spedizione per la vendita del prodotto. Una delle caratteristiche peculiari del progetto è l'autosostenibilità: i prodotti sono ven-

duti con il marchio «Bontà di Parma» e consentono al Food Farm 4.0 di fare formazione anche negli anni a venire.

I lavori sono stati condotti da Anna Rita Sicuri, dirigente scolastica dell'istituto Galilei Bocchialini e da Luca Ruini, presidente del Consorzio Food Farm scpa. «Questo luogo - ha affermato Anna Rita Sicuri, subito dopo il saluto di Giovanni Desco (ufficio scolastico regionale) - è nato come alleanza tra le scuole e le imprese per far convergere le diverse competenze e preparare al meglio gli studenti in vista dell'ingresso nel mondo del lavoro».

500 studenti all'opera

Gli studenti, cinquecento nel corso dell'anno, si cimentano a turno nei vari reparti per tre settimane, passando da una didattica disciplinare a una basata sulle competenze. Luciana Rabaiotti, dirigente scolastica del Magna-



Un mulino sperimentale e un ristorante didattico

Il progetto per ampliare il Food Farm 4.0 prevede la creazione di una cittadella di laboratori, limitrofa a quella esistente, dove le scuole del secondo ciclo e gli Its possano effettuare le proprie sperimentazioni. Lo stabile ristrutturato, di novecento metri quadri, ospiterà tra l'altro, un ristorante didattico e nuovi laboratori per l'arte molitoria e olearia. Il fabbricato si svilupperà su tre livelli e sarà realizzato anche un ampio parcheggio a servizio della struttura.

ghi Solari e Ferdinando Crespi, del Berenini, hanno posto l'accento sul grande lavoro sinergico portato avanti.

Modello innovativo

Luca Ruini ha sottolineato che «per il secondo anno è stata raggiunta l'autosostenibilità del progetto, grazie alle vendite dei prodotti trasformati nei nostri laboratori». Molto apprezzato - come testimoniato da Nunziata D'Abbiere, direttore sanitario facente funzione dell'Azienda Ospedaliero-Universitaria - quanto fatto a favore dell'ospedale oncologico: per il secondo anno consecutivo gli studenti hanno prodotto confetture e sughi, devolvendo il ricavato.

Tra le iniziative in cantiere, la campagna a favore degli enti del terzo settore e le attività di formazione aziendale promosse con la collaborazione delle agenzie per il lavoro sostenitrici del Consorzio. Ora la sfida per il futuro è quella di ampliare gli spazi del Food Farm 4.0. «L'intento è quello di allargare la nostra struttura - conferma Ruini - portando avanti un progetto di ristrutturazione di una vicina barchessa e degli spazi circostanti».

L'assessore Colla ha illustrato gli investimenti previsti dalla Regione sulla formazione, pari a 100 milioni di euro l'anno. «Verranno stanziati 500 milioni per gli Its (Istituti tecnici superiori) - ha annunciato - e vi esorto a candidare il vostro progetto. Si tratta di un investimento bellissimo e siamo pronti a fare la nostra parte».

A margine è intervenuto anche Alessandro Chiesi, presidente di Parma, io ci sto!, che ha definito il Food Farm 4.0 «uno dei gioielli del distretto dei Farm». «Parma, io ci sto! - ha proseguito - lavora insieme al sistema per far crescere i Farm operativi e farne nascere di nuovi».

Al termine dell'evento sono state ringraziate le aziende e associazioni che sostengono l'attività del Food Farm: Barilla, Parmalat, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Mutti, Agugiario e Figna, Molino Grassi, Esselunga, Lanzi Trasporti, Unione Parmense degli Industriali, Confcooperative, Coldiretti, Confagricoltura, Cia, Gruppo imprese artigiane, e le nuove aziende aderenti al progetto Parmacotto, Gi Group, Randstad, Umana, Abax & Food Safety e Cisita.

Luca Molinari

© RIPRODUZIONE RISERVATA