

Parma

L'Academy
alimentare

Cinque finanziatori
Barilla, Consorzio del
parmigiano reggiano,
Parma lo ci stol,
Emilbanca e Upi



Food Farm, il successo la fa grande: si aggiungerà un altro immobile

Ospiterà nuove aule e soprattutto laboratori. Dopo l'acquisto sarà donato alla Provincia

Il successo di formazione di ragazzi e ragazze cresce in modo esponenziale, vendono bene i prodotti che nascono a Fraore col marchio «Bontà di Parma». Pure i servizi offerti, ad esempio l'ospitalità a start up dell'alimentare che trovano qui la possibilità di fare test su linee pilota, hanno tante richieste. E - lo dice con non celato orgoglio Luca Ruini, presidente di Food Farm 4.0 - per il terzo anno consecutivo il bilancio è in attivo. Insomma, ci autososteniamo e non è certo cosa scontata.

Un successo, quello di questo speciale laboratorio che mette in rete scuole, università e aziende, che si tradurrà in una solida conseguenza: nuove aule e soprattutto nuovi laboratori troveranno spazio in un casola-

strali, e sarà quindi donato alla Provincia.

«Questa vicenda dimostra che chi ha ideato il progetto ci aveva visto lungo e bene - commenta il presidente della Provincia Andrea Massari - . Ci impegniamo a stanziare sin dal prossimo bilancio 200mila euro per la progettazione, per potere essere già dal 2024 pronti a portare su tutti i tavoli possibili, pubblici e privati, la proposta di finanziamento per la ristrutturazione e l'allestimento». Sia in base alle esigenze didattiche, sia in base a quelle produttive. La stima è che servano alcuni milioni di euro, mentre è ancora difficile dare un tempo di realizzazione della nuova sfida.

Al momento da Food Farm 4.0 escono marmellate e passate



più ed è un sogno di formazione che si realizza». «Quando Food Farm era solo un'idea ero docente proprio al "Bocchialini" - racconta la neodirigente dell'istituto alberghiero "Magnaghi Solari" Chiara Pontremoli - e ho sempre amato il progetto. Oggi è un onore farne parte».

Secondo Ferdinando Crespi, dirigente del «Itis Berenini», «è un'occasione per confrontarci spesso in modo informale tra docenti e scambiarsi esperienze. Le diverse Farm di questo territorio sono una grande opportunità: una volta eravamo noi che chiedevamo la collaborazione delle aziende, ora sono loro a rincorrerci e a voler entrare nella scuola». E se «la partenza fu faticosa, ha portato però grandi frutti», dice Elisabetta Botti, neodirigente del liceo artistico Toschi, che in questo contesto si occupa di packaging e grafica per le produzioni in vendita.

Tra le firme, anche quelle di Giovanna Rotondo per l'istituto Comprensivo di Sissa-Trecasali, e di Francesco Camattini per l'Istituto Comprensivo di San Secondo, «Lavoriamo con gli istituti superiori per realizzare laboratori che accendano la curiosità di bimbi e bimbe - spiega Camattini -. La curiosità è il motore della cultura, quella che rende il mondo più sostenibile e più equo».

Un percorso che coinvolge anche l'Università, in particolare da quando sono state istituite dal Ministero le lauree professionalizzanti. E Parma è l'unica in regione ad aver concretizzato la novità in Scienze alimentari, in particolare per - e non a caso - tecnici dell'industria casearia. «Ma attorno a queste possibilità a si sta muovendo qualcosa di importante - conferma, in rappresentanza del rettore, il professor Andrea Summer - e speriamo nella massima sinergia col territorio per dare la migliore soddisfazione a chi studia e alle industrie».