

L'orgoglio del presidente Luca Ruini
 «Amplieremo le tecnologie e i macchinari del laboratorio
 Un vero punto di riferimento per tutti quei giovani
 che lavoreranno nel settore agricolo e agroalimentare»



Food Farm 4.0, premiata l'impresa degli studenti

di **Anna Pinazzi**

Sono partiti con la produzione nel 2019, comprendendo quanto fosse importante creare uno spazio «in cui scuola, impresa e territorio si incontrano», in grado di porre in continuità la teoria imparata sui banchi, con la pratica.

Oggi, pochissimi anni dopo quell'esordio e una pandemia di mezzo, «Food Farm 4.0» è diventato un punto di riferimento sul territorio per tutti quei giovani che desiderano studiare e lavorare nel settore agricolo e agroalimentare. Un vero e proprio laboratorio - una piccola fabbrica - impresa - per la trasformazione agroalimentare, attrezzato con tecnologie di ultima generazione, che viene gestito in collaborazione fra istituzioni scolastiche e imprese del territorio (Fondazione Cariparma e l'Istituto capofila Isiss Galilei-Bocchialini, con il sostegno dell'associazione «Parma, io ci sto!», di Barilla, di Chiesi Farmaceutici, di Stern Energy, di Corte Parma Alimentare, Opem, Fratelli Galloni, Agugiario&Figna e di Tropical Food Machinery, in collaborazione anche con Unione parmense degli industriali, Coldiretti, Parmalat, Mutti, Molino Grassi, Parmigiano Reggiano, Parmacotto, Lanzi, Randstad, Gi Group, Cisita, Gia, Confagricoltura, Confcooperative, Lactalis, Abax and Food system, Cia Agricoltori italiani).

Un progetto unico nel suo genere, che è stato premiato ieri durante il convegno «Come gestire l'impresa nel tempo dell'incertezza» organ-



zato da AgriManager, un percorso innovativo per la crescita della imprenditorialità dei produttori agricoli delle province emiliane di Bologna, Ferrara, Modena, Reggio-Emilia, Parma e Piacenza. Il premio «per l'innovazione» consiste in una somma in denaro che Food Farm utilizzerà «per ampliare le proprie tecnologie e i macchinari». Orgoglioso il presidente Luca Ruini: «Siamo molto contenti di ricevere questo premio, perché è un bellissimo riconoscimento per il lavoro e l'impegno che abbiamo messo in questo progetto - dichiara -. Siamo partiti ristrutturando un vecchio cascina, da lì abbiamo iniziato a produrre marmellata, sughi e prodotti da forno, oggi anche i formaggi. Vendendo poi questi prodotti

creati dai ragazzi in alternanza scuola lavoro, siamo riusciti a mantenere la struttura e portare avanti l'iniziativa, anche grazie al supporto dei soci e aziende del territorio». Grandi protagonisti gli studenti e le scuole (l'immobile stesso è di proprietà del polo Bocchialini-Galilei, da una donazione del 2008). Il progetto mette in rete quattro scuole superiori: il capofila è il polo scolastico agroindustriale Galilei-Bocchialini, seguono l'Istituto alberghiero Magnaghi - Solari di Salsomaggiore, l'Istituto tecnico industriale Berenini di Fidenza e il liceo artistico Toschi, oltre a due scuole del primo ciclo, l'istituto comprensivo di San Secondo e l'istituto comprensivo di Sissa e Treccasali (totale 6000 studenti).

Il capofila del progetto, il polo scolastico Bocchialini-Galilei, proprio grazie a Food Farm 4.0 ha avuto, negli ultimi tempi, un «boom di iscrizioni».

«Grazie a Food Farm 4.0, all'impostazione innovativa che mette da subito in contatto gli studenti con il mondo del lavoro, siamo diventati il percorso di riferimento territoriale per tutti quei ragazzi e ragazze che desiderano lavorare nel campo tecnico - agroalimentare - spiega la preside Anna Rita Sicuri -. Abbiamo avuto un aumento significativo di iscrizioni, da 6 classi siamo passati a 8: per noi è un grande traguardo». E per il futuro? «Abbiamo in mente alcuni progetti nuovi - conclude il presidente Luca Ruini - soprattutto per avvicinare gli studenti alla grande realtà della solidarietà».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

*Dalle
elementari
al liceo:
progetti e storie*

Inserto a cura di
Mara Varoli