

Le Bontà di Parma si «preparano» a scuola

di TIZIANA PISATI

15

Aziende, consorzi, realtà associative hanno dato il via al progetto di formazione

Sei istituti coinvolti e 900 giovani già pronti per il mercato occupazionale

L'impresa agroalimentare sforna i prodotti «Bontà di Parma»: breakeven raggiunto

Le conserve made in IV C Food Farm, la scuola è lavoro

di TIZIANA PISATI

Retina per i capelli, guanti, mascherina e camice bianco. Davide Alessandrino e Alice Capra, 17 anni, IV C all'Istituto Bocchialini di Parma: «Stiamo riempiendo i barattoli di mostarda per tortelloni dolci». È la parte meno impegnativa della giornata. Concentrati sul lavoro in uno dei laboratori di Food Farm 4.0, l'azienda agroalimentare che specializzandoli apre un varco sicuro nel loro futuro professionale, traducono seduta stante nella pratica quello che hanno imparato in classe: controllo qualità dei prodotti, analisi, monitoraggi sulle tre linee di lavorazione (frutta e pomodori, prodotti caseari e da forno), digitalizzazione, confezionamento, etichettatura, stoccaggio, distribuzione. In tre anni oltre 900 giovani si sono formati qui, apprendendo le tecniche più avanzate di gestione aziendale, relazione con clienti e fornitori e amministrazione. Le loro marmellate, conserve, salse, biscotti, focacce, formaggi finiscono sugli scaffali di negozi e supermercati di città e provincia con il brand «Bontà di Parma».

Modello

Da uno a tre mesi di full immersion e se ne vanno con un certificato stellato che garantisce maggiori probabilità di assunzione. Una marcia in più rispetto ai tradizionali percorsi di alternanza scuola-lavoro.

Parma, viale Senerchia 1, zona Fraore, nella patria mondiale delle eccellenze agroalimentari: ci troviamo in uno stabilimento all'avanguardia, avviato tre anni fa dalla società consortile Food Farm 4.0 come trait-d'union fra imprese e scuole del ducato, un modello uni-

co in Italia perché mentre produce insegna e fa ricerca a km zero. Ci hanno creduto, diventandone azionisti, 21 player dell'area parmense tra aziende (Barilla, Mutti, Agugiaro&Figna, Molino Grassi, Esselunga, Parmalat, Parmacotto, Lactalis, Lanzi Trasporti, Umana, Randstad, GiGroup, Abax, Cisita), Consorzio del Parmigiano Reggiano, Unione parmense degli Industriali, Gruppo Imprese Artigiane, Confcooperative, Cia, Coldiretti, Unione provinciale agricoltori.

Il presidente, Luca Ruini, manager Barilla, è molto fiero della sinergia: «Tutta la filiera agroalimentare dialoga con il nostro centro, le imprese ci fanno richieste su cui creiamo sempre nuovi progetti. Sanno di poter un domani assumere giovani preparati e già con esperienza». Breakeven a nemmeno un anno dall'avvio dell'attività «che avvenne in pieno lockdown» e con i finanziamenti (750 mila euro dal Miur per i Laboratori territoriali per l'occupabilità e 900 mila da imprenditori locali, associazione «Parma io ci sto!», Fondazione Cariparma) in buona parte assorbiti dall'implementazione dei macchinari e dalla ristrutturazione dell'edificio rurale in disuso dell'istituto Bocchialini. In estate primi profitti, reinvestiti nell'avvio della li-



Superficie 71 %

06317
nea casearia: «Siamo anche incubatori di startup. Ci proponiamo come partner di aziende agricole che non dispongono di spazi e attrezzature adatti alla trasformazione delle materie prime. Qui possono sperimentare produzioni e ricette, mettere a punto il packaging».

Food Farm realizza il piano industriale e commerciale, acquista materie prime, definisce ricette e metodi produttivi; gli studenti di quarta e quinta una volta formati sulla sicurezza si mettono alla prova sul campo guidati da esperti, da alcuni dei loro insegnanti e due chef nel bakery. Sei gli istituti scolastici coinvolti: con il capofila, il polo dell'agroindustriale Galilei-Bocchialini, l'Isss Magnaghi Solari, il Liceo Artistico Toschi, l'Istituto Berenini, l'Istituto comprensivo Guareschi di San Secondo e il comprensivo di Sissa Trecasali. Dalle Materne alle Superiori un migliaio di bambini e studenti: «Per i più piccoli - spiega la professoressa, Anna Rita Sicuri, anima dell'intera operazione - organizziamo visite e laboratori didattici. I giovani vanno motivati. La scuola non può più essere esclusivamente trasmissiva. La didattica, adeguata a quel che accade intorno, deve tener conto delle competenze richieste dal territorio».

Usufruiscono dei percorsi formativi anche i tirocinanti delle Università di Parma, Modena e Reggio Emilia, le aziende per la qualificazione professionale dei dipendenti, l'Its Tech Food, i ragazzi con disabilità: «Acquisiscono anche competenze chiave nell'esercizio della cittadinanza attiva». Destinatari: Caritas e Emporio Solidale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



www.foodfarmparma.it

Il saper fare si tramanda anche attraverso i «Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento», cioè l'alternanza Scuola Lavoro.



Nella foto sopra, due studentesse nel laboratorio Bakery con gli chef Daniele Persegani (in primo piano) e Luis Stella. Nella foto qui a lato la preside Anna Rita Sicuri con Luca Ruini, presidente di Food Farma 4.0