

Parma

L'Academy alimentare

Cinque finanziatori

Barilla, Consorzio del parmigiano reggiano, Parma lo ci sto!, 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

» La «fame» 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 casolare adiacente alla sede attuale.

L'operazione ha avuto una sua tappa importante ieri mattina in Provincia, dove è stata firmata la convenzione che permette di mettere ufficialmente in moto l'iter dell'ampliamento. L'edificio sarà acquistato dalla società consortile che porta il nome della stessa Food Farm grazie ai contributi messi a disposizione da Barilla, Consorzio del Parmigiano-Reggiano, Parma lo ci sto!, Emilbanca, Unione parmense degli Indu-

stri, 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, formaggi a pasta dura e prodotti da forno: «Questi tre mondi continueranno a crescere - sottolinea Ruini - e ad avvicinare la formazione dei ragazzi alla domanda di professionalità che arriva dalle aziende».

«Una giornata epocale» è la definizione scelta da Anna Rita Sicuri, la dirigente scolastica dell'istituto superiore «Galilei Bocchialini», la scuola capofila: «È un grande investimento per il futuro degli studenti. Il Consorzio si sta allargando sempre



Luca Ruini
Per il terzo anno consecutivo si chiude con il bilancio in attivo: è un grande orgoglio



Andrea Massari
Già nel bilancio del 2024 metteremo i 200mila euro necessari per la progettazione

Una firma importante

I rappresentanti di Food Farm 4.0, Provincia, istituti scolastici e Università.

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, dirigitne 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».

«La Food Farm 4.0 - è la sintesi di Francesca Caiulo, direttrice della Fondazione Its Tech&Food - è il luogo dove si realizza quella formazione esperienziale che mette al centro lo studente e che dà la possibilità vera di superare le disuguaglianze: si impara facendo. E questa è una rete moltiplicatrice di ricadute sul territorio, per la cultura e per una occupazione qualificata».

Chiara Cacciani

© RIPRODUZIONE RISERVATA