

FOOD FARM 4.0

Scuola-lavoro
per 5mila studenti

In sei anni circa 5mila studenti hanno svolto un'esperienza di vera scuola-lavoro nel settore dell'agroindustria. La maggioranza dei ragazzi lavora in una delle aziende alimentari dell'Emilia-Romagna (e non solo); gli altri hanno proseguito negli studi all'università o negli Its Academy del territorio. È il primo bilancio di Food Farm 4.0, il laboratorio territoriale per l'occupabilità, nato nel 2019 a Parma.

Tucci — a pag. 6

Food Farm 4.0, a Parma il laboratorio per l'occupabilità

Agroindustria. Esperienza di scuola-lavoro per circa 5mila studenti in sei anni, grazie a una rete di 30 aziende partner. Ospitati anche corsi per inoccupati (30-40 anni d'età), in prevalenza stranieri

Claudio Tucci

Circa 5mila studenti in sei anni che hanno svolto un'esperienza di vera scuola-lavoro nel settore dell'agroindustria. La maggioranza dei ragazzi lavora in una delle aziende alimentari dell'Emilia-Romagna (e non solo); gli altri hanno proseguito negli studi all'università o negli Its Academy del territorio. È il primo bilancio di Food Farm 4.0, il laboratorio territoriale per l'occupabilità, nato nel 2019 a Parma, grazie alla Buona Scuola - che ha finanziato la nascita di una decina di laboratori territoriali per l'occupabilità in tutt'Italia - e alla Fondazione Cariparma.

«Per gli studenti delle scuole superiori - ci racconta la dirigente scolastica Anna Rita Sicuri dell'istituto tecnico agrario Galilei-Bocchialini, scuola capofila di Food Farm 4.0 - si tratta di esperienze di tre settimane in quarta, 120 ore complessive, 40 a settimana, dove gli alunni vivono il lavoro da protagonisti, con responsabilità reali. Tre sono le linee produttive attive: una dedicata alla frutta, dove nascono marmellate e passate; una lattiero-casearia, per la produzione di formaggi; e una di panificazione, da cui escono biscotti e prodotti salati. Accanto, operano i laboratori per il controllo qualità e per la logistica e tracciabilità della filiera, cuore dell'affidabilità aziendale».

All'istituto Galilei-Bocchialini è ar-

rivata una recente medaglia: i suoi prodotti sono rientrati tra i primi 77 prodotti agroalimentari che potranno vantare del nuovo marchio "Made in Mim", voluto dal ministro Giuseppe Valditara per valorizzare tutta l'istruzione tecnico-professionale. Al Food Farm 4.0 giungono anche studenti in tirocinio dalle università Unimore e UniPR (esperienze di tre mesi) e ragazzi degli Its Academy, che qui svolgono la quota oraria di didattica laboratoriale. Il laboratorio ospita anche corsi FormaTemp per inoccupati (30-40 anni d'età), in prevalenza stranieri, che fanno formazione orientata al lavoro per 15 giorni. Ci sono poi corsi IFTS, di specializzazione tecnica, organizzati da alcune agenzie interinali, Randstad e Umana, e si fa anche l'apprendistato per soggetti ex legge 104.

Food Farm 4.0 è attivo da fine agosto a metà luglio e rappresenta un esempio virtuoso di scuola-azienda. Produce e vende all'esterno alimenti realizzati dai ragazzi sotto il marchio "Bontà di Parma", e si sostiene economicamente sia attraverso la vendita dei propri prodotti sia con la realizzazione di percorsi formativi. Il progetto si fonda su una solida convenzione tra pubblico e privato e può contare su una rete stabile di circa 30 aziende partner. Tra queste (<https://www.foodfarmparma.it/in-collaborazione-con/>) figurano Barilla, Parmalat, Mutti, Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, Molino Grassi, Agugiaro & Figna Molini S.p.A., Esselunga,

Corte Parma Alimentare. Oltre ad Unione Parmense degli Industriali, "Parma, io cisto!" ed Emilbanca - Credito Cooperativo.

Il laboratorio opera nella Parma capitale del Food, un bacino di oltre mille aziende alimentari che danno lavoro a 15mila dipendenti; il fatturato alimentare è pari a 9,2 miliardi (sui 179 miliardi complessivi dell'Italia); in crescita l'export alimentare, 2,9 miliardi +8% sul 2023.

Un link molto diretto è con l'Its Tech&Food di Parma, che in autunno farà partire otto percorsi formativi che spaziano dalla Digital Factory alla Food Sustainability, alle Tecnologie alimentari all'Innovazione di prodotto.

L'Istituto collabora con oltre 100 imprese, grandi e piccole, del settore agroindustriale. Il tasso d'occupazione supera l'80%. Le risorse Pnrr stanno producendo importanti risultati: «A Parma - ha sottolineato la direttrice dell'Its Tech&Food, Francesca Caiulo - stiamo terminando i lavori su una superficie di



1.500 metri quadrati, in cui avremo laboratori digitali, di robotica e automazione, di analisi chimiche e microbiologiche sugli alimenti e di analisi sensoriale. A Reggio Emilia abbiamo allestito un laboratorio di grafica e una sala di videoregistrazione, per la produzione di podcast e video; a Bologna abbiamo realizzato laboratori agri-tech, con simulatori di cui uno di un trattore, droni, serre di cui una idroponica, una stazione meteo. Attraverso queste dotazioni proponiamo una didattica esperienziale, interattiva, inclusiva».

La sfida è attrarre i giovani verso le professioni dell'agroindustria, che oggi sono in rapidissima evoluzione: «Gli sbocchi occupazionali che garantiamo riguardano tutta la filiera - ha aggiunto Caiulo -. Dall'azienda agricola dove formiamo il moderno imprenditore all'industria, dove prepariamo profili per il controllo qualità, per la ricerca e sviluppo, per l'automazione e la gestione dei processi, il marketing e le vendite. Da quest'anno formiamo anche un profilo per la GDO, un assistant store manager».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DS6317



«RESPONSABILITÀ REALI»

«Gli alunni vivono il lavoro da protagonisti, con responsabilità reali», dice la dirigente Anna Rita Sicuri, dell'istituto tecnico agrario Galilei-Bocchialini



«LABORATORI DIGITALI»

«Avremo laboratori digitali, di robotica e automazione, di analisi chimiche e microbiologiche», dice la direttrice dell'Its Tech&Food, Francesca Caiulo



Il laboratorio. Si producono e vendono all'esterno alimenti realizzati dai ragazzi