



Inserito a cura di Mara Varoli e Katia Golini
scuolauniversitalavoro@gazzettadiparma.it

SCUOLA UNIVERSITÀ & LAVORO

Il Romagnosi ecologico

Sono stati installati gli erogatori di acqua microfiltrata al liceo classico Romagnosi. Un progetto firmato dagli studenti, elaborato nel corso di uno stage di

alternanza scuola-lavoro, che è diventato realtà. Nato in collaborazione con Forum solidarietà, il progetto è stato realizzato in collaborazione con la Provincia e finanziato con le risorse della storica scuola. Nei prossimi giorni arriveranno anche le borracce, ma chiunque

all'interno del liceo classico già adesso se ne può servire: basta una tazzina da caffè. Il primo ad inaugurare gli erogatori è stato con orgoglio il preside Guido Campanini.

A FRAORE CONVENTION ANNUALE DELLA RETE ITA

Galilei Bocchialini, Food Farm 4.0 è un modello per le scuole italiane

A presidi e docenti di diverse regioni sono stati presentati progetti e laboratori del polo agro-industriale

di Antonella Cortese

«**C**oltiviamo la tradizione, costruiamo il futuro» è il motto di Food Farm 4.0, il primo laboratorio territoriale per l'occupabilità in Italia strutturato in azienda agroalimentare 4.0 con sede a Parma. L'idea nasce da un lascito: l'edificio rurale e i suoi 4 ettari donati dal dottor Beltrame al Bocchialini affinché diventasse un'azienda agraria dotata di laboratori e aule per la didattica. Nel 2015, grazie all'alternanza scuola-lavoro furono stanziati ingenti finanziamenti assegnati tramite bando pubblico, e il Polo agro-industriale Bocchialini, insieme ad altri istituti della provincia, ne risultò vincitore. Nasce così il modello di sinergia scuola-impresa a favore della formazione degli studenti e dello sviluppo del territorio che vede la collaborazione di 6 diversi istituti scolastici tecnici e professionali agrari della rete «Ita senza frontiere» - rete nazionale istituti agrari - e 12 industrie e associazioni. Paola Adami, presidente della rete Ita, chiarisce: «L'obiettivo della re-



FRAORE In alto, la preside Anna Rita Sicuri alla convention annuale della rete Ita. Qui sopra, il pubblico di docenti arrivati da tutta Italia.

te è di porre al centro dell'attenzione pubblica e politica le problematiche di scuole atipiche e di settore quali sono gli istituti agrari. Le sue finalità riguardano le attività didattiche, di ricerca, di sperimentazione e sviluppo, di formazione e aggiornamento, di amministrazione e contabilità, di acquisto di beni e servizi, di organizzazione e di tutte le altre attività ritenute coerenti con le nostre istituzioni». L'istituto agrario Galilei Bocchialini, capofila del progetto Food Farm 4.0, ha ospitato la convention annuale della rete Ita di aggiornamento, formazione, studio e confronto. I lavori sono iniziati con i saluti istituzionali del dirigente dell'Ufficio scolastico di Parma e Piacenza, Maurizio Boccetti, della presidente Adami e della preside del Galilei Bocchialini Anna Rita Sicuri, e ha visto la presenza di 15 dirigenti scolastici e docenti provenienti da tutta Italia che potrebbero trarre ispirazione dal modello Parma. I temi affrontati sono stati di stringente attualità: dallo stato dell'arte dell'istruzione agraria secondaria in Italia, all'innovativo modo di fare scuola con la presentazione del laboratorio Food Farm 4.0, alla biodiversità, con gli interventi di Roberto Miravalle dell'Università di Milano, di Andrea Fabbri dell'Università di Parma e di Mattia Toscani, docente del Bocchialini che ha introdotto il Campo Catalogo di frutti e vitigni antichi, di cui la scuola è depositaria.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GLI STUDENTI DEL POLO AGRO-INDUSTRIALE

«Un'esperienza che apre gli occhi sul mondo del lavoro»

Quando l'alternanza scuola-lavoro assolve alla propria mission di esperienza educativa che unisce «sapere e saper fare», si generano pratiche virtuose come Food Farm 4.0. I beneficiari di questo progetto sono gli studenti del Polo agro-industriale Bocchialini di Parma e San Secondo - che ne è capofila - del Magnaghi-Solari di Salsomaggiore e Fidenza, del Benini di Fidenza, del Toschi di Parma e degli istituti comprensivi di San Secondo Parmense e Sissa-Trecasali. Food Farm 4.0 è anche aperta alle visite e all'orientamento degli alunni del primo ciclo. Gli studenti in alternanza scuola-lavoro trascorrono 3 settimane tra formazione sulla sicurezza specifica per l'ambiente di lavoro agroalimentare e le diverse attività: dalla produzione agricola (nell'azienda agraria della scuola) alle linee di trasformazione, dal laboratorio del

controllo qualità al settore amministrazione e contabilità fino a quello del packaging, merchandising e marketing. Gli alunni utilizzano gli impianti produttivi, innovativi e tecnologicamente avanzati, guidati da docenti e da tecnici delle aziende, alternando i programmi didattici con l'esperienza concreta, cominciando così la costruzione di un'identità professionale attraverso l'acquisizione di alcune delle competenze chiave, tra le quali: lavoro in team, problem solving, spirito d'iniziativa e d'imprenditorialità, competenze sociali e civiche, competenze digitali. Le imprese si interfacciano con Food Farm sia per costruire le competenze che esse richiedono per l'ingresso qualificato nel lavoro - e trovare personale ben preparato e qualificato oggi non è facile - che per favorire lo sviluppo precoce nei giovani di quei saperi (conoscenze, competenze ed abilità) che sono alla base del-

l'identità cognitiva del territorio e che fondano la sostenibilità sociale delle sue vocazioni più distinte. Martina Togni, 4ª E del Bocchialini, ci racconta la sua esperienza: «Sono stata in magazzino ad etichettare i vasetti delle confetture e in laboratorio di chimica e quello che preferisco è sicuramente il laboratorio di produzione. Cosa voglio fare da grande? Ancora non lo so, ma questa esperienza mi sta aprendo gli occhi sul mondo del lavoro». Marco Simonetti, studente dell'indirizzo Produzione e trasformazione, ci spiega: «La cosa più interessante è comprendere come funziona un'azienda. In futuro mi piacerebbe lavorare in un laboratorio di microbiologia come questo o in una linea produttiva. All'inizio è stato un po' spiazzante passare dalla teoria alla pratica, ma in questo ambiente stimolante non è stato difficile superare la difficoltà».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMATI È SCOMPARSO IN UN INCIDENTE

San Secondo, assemblea in ricordo di Nicolas

All'Itis Galilei di San Secondo si è tenuta la prima assemblea dell'anno per i rappresentanti d'Istituto Carmelo Iannello e Alessandro Castagnoli che hanno voluto ricordare il loro compagno e amico Nicolas Comati, tragicamente strappato alla vita un anno fa, in un incidente stradale. Grande partecipazione e commo- zione ha suscitato la preziosa testimonianza della mamma Sonia che, con grande forza e amore, si è rivolta ai giovani della scuola condividendo i momenti di dolore vissuti, invitandoli ad essere responsabili e a vivere la vita con grande entusiasmo e gioia. Sonia ha fondato l'«associazione Nicolas Comati» che, in questo anno ha organizzato numerose iniziative per i giovani tra cui il nuovo progetto dell'associazione «Guida Sicura con Como Forever». Inoltre il dibattito sul tema delle



manifestazioni per il triennio e sullo statuto studentesco per il biennio hanno coinvolto attivamente gli studenti che hanno concluso la loro mattinata con un torneo di pallavolo, in memoria di Nicolas. I rappresentanti si ritengono contenti e soddisfatti che l'assemblea sia stata apprezzata da studenti e docenti.

r.s.u.

© RIPRODUZIONE RISERVATA