

PARMA

Food Farm riparte «A Natale comprate i nostri prodotti»

La scuola-azienda riaccende le linee produttive e lancia un appello a negozianti e imprenditori

VITTORIO ROTOLO

Il nostro territorio, si sa, è diffusamente apprezzato per le sue produzioni tipiche. Ma grazie a Food Farm 4.0, il Laboratorio territoriale per l'occupabilità che coinvolge scuole ed imprese, l'ambizione è far sì che Parma possa essere allo stesso modo riconosciuta pure per la capacità di allineare formazione e competenze specifiche alle esigenze delle aziende che operano in ambito agroalimentare. Leggendo a doppio filo tradizione, ricerca ed innovazione. Scaldano già i motori le linee produttive della struttura di Fraore che, a metà settembre, torneranno ad operare a pieno regime, dopo lo stop dovuto all'emergenza sanitaria. Ripartire è senz'altro già una sfida stimolante. Ma questo eccellente percorso di didattica avanzata e strutturata in azienda agroalimentare - sviluppato dal Polo agroindustriale Galilei-Bocchialini in sinergia con le imprese di Parma e che vede protagonisti

sti gli studenti impegnati nel programma di alternanza scuola-lavoro, sotto la supervisione di tecnici e docenti specializzati - ha come denominatore comune il valore aggiunto del coinvolgimento. In questo senso Food Farm chiama a raccolta cittadini, commercianti e imprenditori locali, invitandoli a sostenere concretamente il funzionamento della struttura e dell'attività formativa, che si finanzia con i proventi delle vendite dei prodotti realizzati: confetture extra, passate di pomodoro, cracker e biscotti con il marchio «Bontà di Parma». Un nome evocativo, che si propone di incontrare la sensibilità del territorio rispetto a produzioni di alta qualità ed al centro di continui processi di miglioramento. Proprio con l'obiettivo di favorire una sempre più ampia promozione e commercializzazione di questi prodotti, il primo appello di Food Farm è rivolto a negozi ed esercizi pubblici di Parma, i cui rappresentanti avranno la

possibilità di partecipare a un incontro, in programma martedì 29 settembre alle 20.30, nella sede del laboratorio (in via Senerchia, 1), durante il quale verranno illustrati sia il progetto che la linea completa delle golosità racchiuse nel brand «Bontà di Parma». Negozianti possono già dare conferma della propria partecipazione all'incontro, inviando una comunicazione all'indirizzo mail info@foodfarmparma.it. Ma pure imprenditori e comuni cittadini possono accompagnare l'azione di Food Farm. «L'invito che facciamo è molto semplice: agli imprenditori del nostro territorio chiediamo di inserire, all'interno del tradizionale pacco natalizio da consegnare a clienti e fornitori, i prodotti a marchio Bontà di Parma» dice Luca Ruini, presidente di Food Farm, accanto al vicepresidente Giovanni Pellegrini. «È lo stesso appello - prosegue Ruini - lo rivolgiamo ai cittadini: i prodotti realizzati all'interno della nostra struttura



FOOD FARM 4.0 Studenti al lavoro (in una foto d'archivio, scattata prima del lockdown).

La filosofia Qualità e tradizione con tanta voglia di sperimentare

Food Farm coltiva nelle nuove generazioni la vocazione agroalimentare e gastronomica d'eccellenza, educandole alla qualità ed al rispetto della tradizione ma senza trascurare la sperimentazione. Gli studenti degli istituti agrari Bocchialini, Galilei e Solari si cimentano sulle linee di produzione delle passate e marmellate, mentre nel reparto di panificazione operano gli chef dell'Istituto alberghiero Magnaghi Solari di Salsomaggiore. A queste due linee produttive se ne aggiungerà nei prossimi mesi una terza, relativa al comparto lattiero-caseario. Collegato alle linee di produzione è il Laboratorio Controllo Qualità, che utilizza i più moderni sistemi tecnologici dell'industria 4.0 e favorisce l'apprendimento operativo degli studenti, che partecipano direttamente a tutti i processi: dalla scelta delle materie prime alla lavorazione, dalle analisi biochimiche all'amministrazione, passando per la logistica, il marketing e la vendita. Della società consortile per azioni Food Farm fanno parte: Agugiaro&Figna, Barilla, Molino Grassi, Mutti, Parmigiano Reggiano, Esselunga, Unione Parmense degli Industriali, Cia, Coldiretti, Confagricoltura, Concooperative e Gruppo Imprese Artigiane.V.R.

ra possono risultare un regalo assai gradito a parenti e amici, ma è anche una maniera per contribuire a dare continuità al progetto formativo di Food Farm. A tutti consigliamo di effettuare le prenotazioni fin d'ora, per agevolarci nella pianificazione della produzione». «Nel laboratorio Food Farm è possibile sperimentare le complessità operative e di gestione di una vera e propria fabbrica» ricorda Anna Rita Sicuri, dirigente scolastica del Polo agroindustriale Galilei-Bocchialini. «È un ambiente nel quale gli studenti acquisiscono competenze specifiche, ma anche capacità di lavorare in gruppo e di comunicazione, flessibilità e spirito d'iniziativa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Settembre, il food in festa a Parma

Dal 30 Agosto al 27 Settembre

Scoprire Parma a tavola, grazie al racconto delle filiere

"Settembre Gastronomico" è un viaggio alla scoperta dell'identità culinaria di Parma.

A fare da guida d'eccezione è una novantina di ristoratori, baristi e titolari di gastronomie del territorio: ogni settimana, questi professionisti danno la propria personale interpretazione di una filiera della Food Valley, dalle DOP Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma alla pasta, dal latte al pomodoro, passando per le alici.

Se vuoi gustare le loro creazioni, tra tradizione e innovazione, affrettati a prenotare il tuo posto a tavola.

Il calendario e la lista completa dei locali aderenti a "Settembre Gastronomico" sono disponibili su www.parmacityofgastronomy.it

#parmacityofgastronomy · #settebretrgastronomico

Cene, che passione!

Martedì 15.09.2020 | ore 20.00

Portici del Grano · Piazza Garibaldi, Parma

Parma incontra Genova

Il gemellaggio tra Parma e Genova, nato nel segno della musica, trova la sua giusta celebrazione anche a tavola: merito degli chef di Parma Quality Restaurants e di chef Matteo Losio, che firmano una cena a più mani.

Cena benefica a favore di Emporio Solidale Parma.

Giovedì 24.09.2020 | ore 20.00

Bersò Liberty · Parco Ex Eridania, Parma

In cucina con Verdi

Musica Maestro, anche in cucina: il 24 settembre, all'Auditorium Paganini di Parma, l'opera lirica, diretta dal regista Gianmaria Aliverta, incontra l'arte dei fornelli, a cura degli chef di Parma Quality Restaurants.



Informazioni e Prenotazioni

- Telefono +39 0521 218889
- E-mail turismo@comune.parma.it
- Ufficio IAT · Piazza Garibaldi, Parma
- www.parmacityofgastronomy



main partner

