



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

SCUOLA UNIVERSITÀ & LAVORO

Immatricolazioni

Prorogate al 22 ottobre le scadenze per le immatricolazioni ai corsi di laurea triennale a libero accesso in Costruzioni, Infrastrutture e Territorio, Ingegneria

civile e ambientale, Ingegneria dei Sistemi informativi, Ingegneria informatica, Elettronica e delle Telecomunicazioni, Scienze politiche e delle Relazioni Internazionali e per il corso di laurea magistrale a ciclo unico a libero ac-

cesso in Giurisprudenza. La scadenza per le iscrizioni agli altri corsi di laurea magistrale a libero accesso è fissata per il 22 ottobre alle 12, a parte per Scienze della nutrizione umana, le cui iscrizioni scadono il 9 ottobre alle 12.

LA VENDITA DEI PRODOTTI BONTÀ DI PARMA REALIZZATI DAI RAGAZZI

Food Farm chiama a raccolta i commercianti del territorio

La preside Rabaiotti del Magnaghi Solari: «Il laboratorio e lo spazio bakery diventano una fucina dell'eccellenza gastronomica»

Food Farm 4.0 è il primo Laboratorio territoriale per l'occupabilità della Food Valley nel settore agroalimentare. Il progetto è veramente innovativo: l'oggetto della formazione degli studenti è concreto, ed è costituito dai prodotti agroalimentari che, definiti preventivamente da un piano aziendale, vengono immessi sul mercato per arrivare al consumatore finale. L'utile realizzato dalla vendita dei prodotti Bontà di Parma viene totalmente reinvestito nel progetto e nella struttura, per garantire continuità all'iniziativa e per perfezionarla. In questo processo assume un'importanza di rilievo il canale commerciale, rappresentato dai negozi della città e della provincia, chiamati a raccolta martedì sera, proprio nella sede del Food Farm a Fraore, che ha aperto i battenti ai titolari delle attività commerciali del parmense. Anna Rita Steuri, dirigente scolastica del Polo agroindustriale, ha raccontato la storia del Food Farm, dalla donazione testamentaria dell'agro-

nomo Beltrame al Bocchialini di un fondo di 4 ettari con l'annessa stalla nel lontano 2006 all'inaugurazione dell'Lto nell'ottobre del 2019. Il progetto, realizzato in soli due anni, a partire dal primo finanziamento derivato dalla vittoria di un bando del Miur, è stato compiuto anche grazie alle risorse e ai contributi messi a disposizione della rete delle sei scuole da importanti imprese e associazioni del territorio, che hanno raccolto la sfida: creare una vera e propria azienda agroalimentare, strutturata secondo i parametri della moderna industria 4.0, in cui gli studenti avrebbero potuto compiere una formazione all'avanguardia, in linea con le competenze richieste dal mondo del lavoro. Insomma un'alternanza scuola-lavoro di altissima qualità quella del Food Farm, in cui i ragazzi, seguiti da docenti specializzati e tecnici qualificati, possono non soltanto partecipare concretamente alle fasi della produzione, ma anche vivere i processi aziendali dal loro interno e contribuire con le loro idee al miglioramento del progetto.



FRAORE L'incontro a Food Farm di martedì sera.

La professoressa Sicuri ha invitato i titolari dei negozi a partecipare a questo esperimento-pilota, per passare poi il testimone a Luca Ruini, il presidente della Food Farm S.p.a., la società consortile per azioni che gestisce il laboratorio. Il modello amministrativo del Consorzio è un unicum, costruito ad hoc per questa realtà organizzativa che coniuga pubblico e privato, scuola e impresa. Luca Ruini ha sottolineato il fatto che l'acquisto dei prodotti agroalimentari fatti dai ragazzi non solo consenta di mantenere in vita il progetto, che deve autosostenersi e il cui obiettivo primario rimane sempre la formazione, ma in realtà sia anche un modo per porre in risalto il nostro

terroir, la sua vocazione, la sua cultura: le materie prime, selezionate con cura e raccolte sul territorio valorizzando le varietà locali, anche antiche, vengono trasformate nel pieno rispetto delle qualità nutritive e organolettiche degli alimenti, con un'attenzione particolare alle ricette consacrate dalla tradizione. Al tavolo dei relatori, introdotti dal direttore della produzione, il prof Salvatore Di Bella, anche gli studenti: Greta Bonazzi, Martina Togni, Aurora Vecchi, Simone Caracciolo e Rossana Fas. I ragazzi hanno «raccontato» le confetture, le passate di pomodoro, i biscotti, i cracker nel loro farsi. I prodotti Bontà di Parma sono già in vendita nello spaccio

interno al Food Farm 4.0, Cral Barilla, Paladini Otello Supermercati, Enoteca Medici, La Bottega di Vicoferile, a cui si aggiungeranno a breve il punto vendita di Borgotaro del Consorzio Agrario di Parma e Silvano Romani, con i suoi negozi. «L'istituto Magnaghi Solari di Salsoha dichiarato la preside Luciana Rabaiotti - ha da subito partecipato in maniera attiva e produttiva alle fasi del Food Farm. In particolare il settore bakery, oggi egregiamente gestito dal nostro chef e docente, il professor Luis José Stella, ci vede costantemente impegnati in progettualità di produzione innovativa nell'arte dei prodotti da forno. Innovazione e tradizione si coniugano nel laboratorio artigianale del Magnaghi Solari dando vita ad un'offerta gastronomica di altissima qualità grazie all'apporto e alla professionalità di grandi maestri che da sempre ruotano attorno alla scuola. Il Food Farm, e lo spazio bakery in particolare, diventano una fucina dell'artigianato e dell'eccellenza gastronomica in cui la ricerca delle materie prime e la realizzazione del prodotto finale si uniscono in un percorso di altissimo valore. Alla bakery all'italiana, affianchiamo le nuove proposte che giungono dall'american bakery. È un percorso nuovo, ambizioso per un istituto scolastico, ma siamo anche consapevoli del grande impatto che questa sfida potrebbe avere nella formazione dei nostri studenti. Futuri professionisti del settore che usciranno dalla scuola già pronti e preparati per il mondo del lavoro, ma soprattutto al passo con i tempi. Siamo sempre più convinti che i progetti di filiera, come quelli proposti da Food Farm, siano il futuro della crescita occupazionale del nostro territorio».

R.S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL NUOVO PROGETTO DI COMUNE DI PARMA E REGIONE EMILIA ROMAGNA

Tosolini: «Formare alla cittadinanza globale è compito di una comunità educante»

di Claudia Olimpia Rossi

«**P**arma Città Globale» è il nuovo progetto di Comune di Parma e Regione Emilia Romagna, attraverso il bando Pace 2020, insieme ad associazioni del terzo settore e scuole, per dialogare con i giovani sul tema della cittadinanza globale. Prevede laboratori per studenti, in presenza (in piccoli gruppi) o in remoto utilizzando piattaforme online.

Molte le attività previste, riflettendo su esperienze come la mostra Daily Bread (a Lostello della Cittadella, a Parma, nei giorni 15, 16 e 17 ottobre), Migrantour, il progetto Peace Therapy, il percorso La solidarietà tra le Pagine dell'Atlante. «Parma Città Globale», stimolando gli studenti a mettersi in gioco, dà continuità al precedente «Noi: giovani cittadini del mondo», che il Comune propose nel 2019 (con relativo bando di Pace). «Tutte le tappe del programma - motiva Nicoletta Paci, presentando l'iniziativa - sono momenti importanti per gli studenti, affinché sappiano conoscere le diverse culture, imparando

a rapportarsi con loro nella maniera giusta. I ragazzi si renderanno loro stessi tutor rispetto ai colleghi che non partecipano ai laboratori». L'intreccio delle esperienze plasma «Parma Città Globale». Come Migrantour, passeggiate interculturali condotte dai cittadini migranti. «Si tratta - ha detto Svetlana Erokhina, presidente del Centro interculturale - di un modo per far vedere Parma con gli occhi dell'altro, una cosa molto curiosa anche per la gente autoctona». Paola Salvini, presidente di «Parma per gli Altri», associazione che opera da molti anni nei Paesi in via di svi-

luppo, racconta «La Solidarietà tra le Pagine dell'Atlante» così: «I nostri associati andranno nelle scuole, guidati da un operatore, per una sensibilizzazione alla solidarietà internazionale, allo scopo di creare una cultura condivisa». A proposito della mostra fotografica Daily Bread, in cui Gregg Segal, in venti coloratissimi scatti, narra cosa mangiano i bambini del mondo, Elena Olivieri, presidente dell'associazione Cibopertutti, spiega l'importanza di informare i giovani («negli ultimi 5 anni sono aumentate di 60 milioni le persone al mondo che soffrono la fame») «perché si facciano agenti di cambiamento».

A condurre i laboratori sarà il Centro servizi volontariato Emilia. In rappresentanza, Francesca Bigliardi ne descrive l'attività: «Promuoviamo non solo il volontariato ma anche la cittadinanza attiva, un concetto che non significa più appartenenza ad una comunità ma sentire un destino comune a tutti i popoli». «Parma Città Globale» contribuisce inoltre ad arricchire il curriculum scolastico. Lo chiarisce Aluisi Tosolini, dirigente scolastico del liceo Bertolucci: «Quest'anno scolastico - sottolinea il preside - è caratterizzato anche dall'entrata in vigore della legge 92/2019, che istituisce l'educazione civica, disciplina trasversale da realizzarsi anche mediante esperienze extrascolastiche. Inoltre è molto importante la sinergia tra enti, associazioni e scuole: formare alla cittadinanza globale è compito di una comunità educante».

© RIPRODUZIONE RISERVATA