

A Parma il laboratorio 4.0 per l'occupabilità

Food Farm, la scuola in fabbrica



Prodotti dagli studenti. Con il marchio Bontà di Parma vengono distribuiti confetture, passate di pomodoro e prodotti da forno dolci e salati

Il modello è quello di una moderna impresa di trasformazione agro-alimentare che si dedica a prodotti di qualità, ma Food Farm lo declina in un modo davvero innovativo: a sviluppare e realizzare i prodotti, che vengono poi messi in vendita nei negozi con il marchio Bontà di Parma, sono gli studenti di sei istituti scolastici della provincia.

«Ogni allievo è coinvolto in prima persona in un'esperienza di filiera e ricopre il proprio ruolo in base al suo indirizzo di studio, dalla produzione alla realizzazione grafica del marchio. E ciascuno può anche contribuire con le sue idee al miglioramento del progetto», spiega Anna Rita Sicuri, dirigente del Polo scolastico dell'agroindustria di Parma, che ha avviato questo laboratorio-azienda che sta facendo scuola a livello nazionale.

Concepito nel 2015 ma diventato operativo dall'inizio del 2020, finanziato per 750mila euro dal Miur e per 900mila euro da associazioni, fondazioni e imprenditori locali, Food Farm è stato il primo laboratorio territoriale 4.0 per l'occupabilità realizzato in Italia ed è nato con l'obiettivo di sviluppare una didattica avanzata, in sinergia con le imprese, insegnando agli studenti a occuparsi concretamente di una realtà aziendale e dotandoli, quindi, di competenze tecniche di alto livello, come quelle che richiedono gli operatori della food valley.

Per gestirlo è stata creata la società consortile per azioni Food Farm Sepa, di cui fanno parte 12 importanti player dell'area parmense, tra aziende (Barilla, Mutti, Agugiaro& Figna, Molino Grassi ed Esselunga), consorzi (quello del Parmigiano Reggiano) e organizzazioni locali (come Unione Parmense degli Industriali, Gruppo Imprese Artigiane, Confcooperative, Cia, Coldiretti, Unione Provinciale Agricoltori).

È Food Farm Sepa a realizzare il piano industriale e commerciale, acquistare le materie prime, definire le ricette e i metodi produttivi degli alimenti trasformati. Le operations sono lasciate agli studenti, che, seguiti da insegnanti ed esperti, lavorano alle tre linee produttive, realizzando confetture, passate di pomodoro e prodotti da forno dolci e salati, distribuiti in negozi e supermercati della provincia (oltre che nello spaccio interno). Neppure il Covid ha fermato le attività di questo laboratorio-azienda, che sono continuate nel rispetto delle norme di sicurezza previste per gli stabilimenti alimentari.

«Se saprà mantenere il fatturato raggiunto finora (inferiore a 100mila euro, ndr), Food Farm sarà in grado di autosostenersi sul piano finanziario, dimostrando vincente la collaborazione tra mondo della scuola e aziende del territorio», afferma Luca Ruini, presidente di Food Farm e direttore sicurezza, ambiente & energia del Gruppo Barilla. Tutti gli utili realizzati dalla vendita dei prodotti Bontà di Parma vengono reinvestiti nell'attività, per farla crescere, dotarla di tecnologie all'avanguardia e ampliare le lavorazioni.

Nei prossimi mesi sarà attivata la linea dedicati ai prodotti lattiero-caseari e saranno potenziate le lavorazioni per conto terzi, con cui Food Farm si propone come partner delle aziende agricole che non dispongono di spazi e macchinari adatti alla trasformazione delle loro materie prime. «Questa iniziativa di filiera è agli inizi ma prevediamo, per la prossima primavera, di diventare un punto di riferimento per le piccole aziende agricole dell'Emilia-Romagna», spiega il vicepresidente di Food Farm, Giovanni Pellegrini.

© RIPRODUZIONE RISERVATA