

AGRICOLTURA

agricoltura@gazzettadiparma.it

Food Farm 4.0, decisa l'adesione a Foodelizia

Seimila studenti coinvolti nella gestione delle vendite online

» Le prelibatezze di Food Farm 4.0, laboratorio di incontro fra scuola e lavoro che coinvolge sei istituti scolastici parmensi con capofila il Polo Agroindustriale Galilei-Bocchialini, sbarcano sulla piattaforma Foodelizia di Confagricoltura Emilia Romagna (www.foodelizia.it): una soluzione web avanzata che promuove la vendita di eccellenze enogastronomiche riducendo le distanze tra agricoltore e consumatore.

Questa vetrina online - che raccoglie ad oggi circa 700 prodotti provenienti da 80 aziende agricole aderenti, dislocate in diverse regioni d'Italia tra cui Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte -, intende promuovere la digitalizzazione delle imprese abbracciando la filosofia "dal campo alla tavola".

Food Farm 4.0 metterà in rete conserve e marmellate ma anche prodotti da forno dolci e salati, grazie all'impegno di 6000 studenti (I° e II° ciclo scolastico), che sono i veri artefici di tutto il processo sotto la guida di docenti e tecnici. E saranno sempre loro a seguire passo passo anche la gestione delle vendite online e la promo-



700

Prodotti
Foodelizia vanta un grande assortimento

80

Aziende
Le imprese aderenti sono distribuite in diverse Regioni

zione sui social.

La forza del primo "Laboratorio Territoriale per l'Occupabilità" nel settore agroalimentare (www.foodfarmparma.it), sta nel fatto che l'utile realizzato dalla commercializzazione viene interamente reinvestito all'interno della struttura per dare continuità al progetto. I prodotti sono già distribuiti in diversi punti vendita con il marchio "Bontà di Parma".

Marcello Bonvicini, presidente di Confagricoltura Emilia Romagna, saluta con favore l'adesione di Food Farm 4.0 a Foodelizia: «Siamo certi che il coinvolgimento degli studenti farà nascere sinergie reciproche, idee e opportunità: i ragazzi potranno non solo acquisire

competenze in materia di e-commerce, utili al loro percorso professionale, ma anche dare un valore aggiunto alla piattaforma, veicolando, con il linguaggio proprio delle nuove generazioni soprattutto sui social, sia l'importanza della stagionalità e della salubrità sia le caratteristiche e peculiarità dei prodotti agricoli in vendita sulla piattaforma Foodelizia».

È soddisfatto il team di Food Farm 4.0, «I nostri studenti hanno accolto con entusiasmo l'adesione a un e-commerce così innovativo e in costante crescita - sottolinea infine Eugenio Zedda, membro del Cda di Food Farm 4.0 e direttore di Confagricoltura Parma -. Senza il loro lavoro, infatti, le imprese produttrici di materie prime non riuscirebbero da sole ad occuparsi di trasformazione e vendita del prodotto. Food Farm 4.0 da un lato aiuta le aziende agricole a chiudere la filiera, dall'altro offre ai ragazzi una formazione qualificata e una chance in più per uno sbocco occupazionale, visto che il laboratorio esprime alcuni tra i maggiori gruppi agroindustriali del Paese». **r.c.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Curiosità
Il riso italiano verrà esportato anche in Cina

» Si è concluso il negoziato per l'esportazione di riso italiano in Cina. Gli operatori autorizzati potranno ora avviare le prime spedizioni; fra questi anche due aziende con sede in Emilia Romagna: una in provincia di Modena, l'altra nel Ferrarese.

Accordo Sarà valido fino a tutto il 2023 Operai agricoli: rinnovato il contratto Previsti aumenti salariali dell'1,8 per cento



Uno spirito costruttivo ha portato all'intesa anche sul welfare e sulla figura del Rlst

» È stato sottoscritto giovedì, nella sede di Confagricoltura Parma, l'accordo per il rinnovo del Contratto provinciale di lavoro degli operai agricoli e florovivaisti di Parma, scaduto il 31 dicembre 2019, tra le organizzazioni datoriali (Confagricoltura, Cia e Coldiretti) e le organizzazioni dei lavoratori agricoli (Flai-Cgil, Uila-Uil e Fai-Cisl). Le parti si sono confrontate sulle difficoltà del settore e le organizzazioni datoriali hanno sottolineato le sofferenze di molti comparti produttivi, in particolare le aziende vitivinicole e gli agriturismi, a seguito della pandemia.

Durante il confronto hanno prevalso spirito costruttivo e volontà di dare uno strumento efficiente al settore attraverso un nuovo e moderno assetto delle relazioni industriali. L'accordo - valido dal 1° gennaio 2020 al 31 dicembre 2023 - prevede aumenti salariali dell'1,8% per tutti i livelli a decorrere dal 1° giugno 2021. Sono state raggiunte intese anche sui temi del welfare contrattuale, delle pari opportunità e sull'individuazione della figura del Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza territoriale (Rlst).

«L'intesa - commenta Marta Zambrelli di Confagricoltura Parma, a nome delle organizzazioni datoriali - è stata raggiunta dopo diversi incontri durante i quali ci si è confrontati sui temi di interesse comune e sull'evoluzione delle tematiche del settore agricolo quali le politiche di valorizzazione dei prodotti, la qualità del lavoro e i cambiamenti del settore produttivo a partire dall'evoluzione delle figure professionali».

Per Antonio Gasparelli della Flai Cgil, «le organizzazioni dei lavoratori non possono che valutare positivamente l'intesa che punta a mettere a valore le trasformazioni del settore agricolo del territorio provinciale, consolidando una rete di sviluppo aziendale e salvaguardando i diritti dei lavoratori. L'intesa è ancora più importante se si considera che al centro del nuovo contratto sono stati posti i diritti collettivi e individuali e il ruolo sociale del contratto attraverso l'acquisizione di nuovi diritti discendenti dalla bilateralità. Allo stesso tempo, il capitolo sicurezza si implementa sul piano della formazione, introducendo la figura dell'Rlst».

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gente di campagna

Massimo «La laurea? Mi serve Applico l'architettura nei campi»

La passione per la terra sconfigge la laurea in Architettura. O forse no. Dopo la triennale Massimo Pizzarotti, classe 1992, ha scelto di occuparsi dei terreni del nonno anziché entrare in uno studio. Ad affiancarlo, il fratello 30enne Alessandro, ingegnere, e la mamma Valeria. «Ho preferito essere un architetto nella cura dei campi e del territorio anziché in un ufficio: applico l'architettura all'agricoltura - racconta Pizzarotti -. Inizialmente, regalavamo i nostri ortaggi ad amici e parenti e poi, vedendo che erano molto apprezzati, abbiamo deciso di fare il salto, anche perché serviva un'azienda strutturata che potesse sostenerci tutti e tre e che garantisse un paniere il più ampio possibile: così, nel 2018, è nata l'«Agricola Schianchi», con cui dai 4-5 ettari dei primi tempi siamo arrivati a coltivarne 15, tutto in regime biologico certificato».

Dai terreni e dalle serre dei Pizzarotti, iscritti a Confagricoltura Parma, solo ortaggi e frutti di stagione: tante patate e zucche, e poi pomodori, melanzane, peperoni, insalate, cipolle, zucchine. «Coltiviamo anche in verticale. Nei campi, oltre a patate e zucche, il frumento tenero e duro, da cui otteniamo la farina. E i ceci, bio come tutto il resto».



Facciamo il «bio» con la testa e con il cuore

La strada scelta dai Pizzarotti è di quelle in salita, perché hanno deciso di meccanizzare il meno possibile, «pur avendo un occhio molto attento alle nuove tecnologie di precisione che permettono un risparmio di energie e di consumi. Vogliamo lanciare il messaggio che si può fare impresa con un'azienda medio-piccola coltivando ortaggi e lavorando più manualmente che con i mezzi pesanti - spiega Pizzarotti -: da noi la maggior parte delle colture, infat-

ti, è gestita a mano, compresa l'eliminazione delle infestanti, con minima lavorazione del terreno per rispettarne al massimo la microflora».

«È una strada più faticosa, di grande sforzo fisico - spiega - ma noi crediamo che sia quella giusta per arrivare a un mondo e a un ambiente più vicino alla natura: noi il biologico lo facciamo con la testa e con il cuore. La ricaduta sul territorio è positiva».

La filosofia dei Pizzarotti sta dando frutti: dopo appena tre anni, hanno un bel giro tra mercati rionali e vendita diretta e sono anche riusciti ad assumere un dipendente. «È Ndyaye Papa Ndigou, un ragazzo senegalese conosciuto qualche anno fa: volenteroso, gran lavoratore, siamo felici di avergli potuto offrire un lavoro e un futuro dignitoso. L'azienda ci sostiene tutti».

Dunque, la terra è una promessa, basta saperla cogliere. «Come l'avevano colta 60 anni fa i miei nonni - ricorda -. Arrivati da Rivalta (frazione di Lesignano, ndr), avevamo potuto comprare questi terreni per il loro allevamento di vacche. Oggi, sarebbe un'operazione un tantino onerosa, che dà comunque ottimi frutti».

Monica Rossi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Frumento Venerdi la visita ai terreni del Consorzio

» Il Consorzio Agrario di Parma anche quest'anno conferma il consueto appuntamento con "Demo Frumento", la visita ai campi prova del Cap presso l'azienda agricola Mingardi (Strada Cascina 126 a Roncole Verdi di Busseto).

La visita sarà guidata dai tecnici del Consorzio, adottando tutte le necessarie precauzioni di sicurezza indicate dal protocollo per contrastare la diffusione del covid.

Il meeting informativo è organizzato ogni anno per scoprire, grazie all'analisi degli esperti, i segreti stagionali del frumento. Per questa annata agraria è previsto venerdì pomeriggio, con ritrovo a partire dalle 15.

Per informazioni sulla visita e per eventuali prenotazioni è possibile consultare il portale del Consorzio (www.consorzioagrarioparma.it) oppure contattare direttamente i tecnici responsabili dell'evento: Umberto Borlenghi (tel. 335 7320667) o Francesco Belletti (tel. 3271190450).

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA SCHEDA

Nome: Massimo Pizzarotti
Età: 28 anni

Studi: Laurea triennale in Architettura

Segno zodiacale: Bilancia

Hobby: Motociclismo e montagna

Sogno nel cassetto: Restituire all'agricoltura parte del terreno edificabile di Parma

Azienda: Agricola Schianchi (via Naviglia, Parma)

Attività: Produzione e vendita diretta di ortofrutta bio