

G

SCUOLA

Il Food Farm 4.0 di Fraore è all'avanguardia
Sicuri: «Abbiamo creato un'azienda dentro la scuola»
Colla: «La Regione farà grandi investimenti»
Seletti: «Questo sistema di formazione è un modello»



Così si impara un mestiere

di **Giovanna Pavesi**

Tre settori: un terreno di quattro ettari coltivato a vigneto, frutteto, ortaggi e cereali, una produzione e controllo di qualità (con tre linee di lavorazione e un laboratorio di analisi chimiche) e un'area dedicata alla comunicazione (con una sala riunioni e un'aula didattica multimediale). Sorge in mezzo ai campi, da un vecchio stabile degli anni '70 ristrutturato, e oggi rappresenta un luogo dove imparare concretamente il mestiere. Perché al Food Farm 4.0, visitato da Vincenzo Colla, assessore della Regione Emilia-Romagna allo Sviluppo economico, 500 studenti all'anno, provenienti dall'I.S.I.S.S. Galilei-Bocchialini, dal Magnaghi - Solari, dal Berenini, dal Toschi, dagli istituti comprensivi di Sissa Trecasali e di San Secondo Parmense, dagli Its, dall'ateneo e da alcuni enti di formazione, lavorano sulle linee produttive, trasformando ciò che nel quotidiano imparano sui libri in un'azione concreta. Realizzato con il contributo del Miur, Fondazione Cariparma, Barilla, Parma, io ci sto!, l'istituto superiore Galilei-Bocchialini, Opem Corte Parma, Tropical Food machinery, Agugiario & Figna, Chiesi, Galloni e Stern energy, il progetto, in cui la teoria porta alla produzione di passate, confetture, succhi di frutta, formaggio e prodotti da forno a marchio «Bontà di Parma» (tutti in vendita), serve soprattutto ai ragazzi per apprendere le procedure e i controlli necessari a garantire qualità, genuinità e sicurezza degli alimenti. Gestito da una società consortile per azioni (Food Farm Scpa), insieme alle sei scuole della rete, Food Farm 4.0 si mostra agli studenti come una sintesi, tra il lavoro e il perfezionamento delle competenze. «Collaboriamo con tante aziende che ci supportano e abbiamo creato un'azienda dentro la scuola - ha

Le allieve protagoniste
«La questione di genere nel settore è un'urgenza»

» «Esiste una tecnologia all'avanguardia che i nostri studenti, comprese le ragazze, devono imparare a utilizzare: è necessario che le giovani si appassionino a questo, perché il tema del genere è importante e sta cambiando anche grazie a esperienze come quella di Food Farm 4.0». Per rendere le allieve protagoniste di questa evoluzione tecnologica, che riguarda la formazione, Anna Rita Sicuri non ha dubbi: le ragazze vanno inserite «nelle linee produttive, con i bulloni in mano», perché quell'impiego non è prerogativa dei maschi. «L'istruzione tecnica non è usurante - ha aggiunto la preside - e non è prettamente maschile. C'è stata un'evoluzione, anche in agricoltura». Per l'assessore Vincenzo Colla è poi fondamentale recuperare la cultura Stem soprattutto tra le allieve. Perché, se è vero che la conoscenza del cambiamento va governata, per evitare «l'analfabetismo della formazione», la questione di genere è un'urgenza: «Le ragazze sono bravissime sulla digitalizzazione e non possiamo perderle proprio nell'era digitale». Ines Seletti ha ricordato che la finalità orientativa è quella di «far avvicinare anche le studentesse alle scuole di tipo tecnico. A Parma c'è una grande richiesta di personale specializzato, per cui le scuole tecniche, gli enti di formazione e gli istituti professionali hanno la necessità di avere un giusto rilievo all'interno del panorama scolastico».

spiegato Anna Rita Sicuri, preside del polo Agro-industriale Galilei-Bocchialini, presente insieme ai dirigenti Luciana Rabaiotti e Ferdinando Crespi, ricordando come dal momento della sua nascita, i ragazzi abbiano lavorato tutti i giorni - L'istruzione tecnica sta diventando una scelta di qualità e alternativa al liceo: noi cerchiamo di far capire agli studenti come essa prepari bene al futuro, aprendo strade sia per il mondo universitario, sia per quello del lavoro». Colla, che nello stesso giorno ha visitato anche il polo di Innovation Farm, ha definito le realtà «due grandi esperienze a sistema»: «È stato bello vedere questi giovani acquisire competenze con la loro intelligenza delle mani. L'intreccio tra istituzione pubblica, sistema della formazione e delle imprese è un tritico che, quando si mette insieme, realizza cose splendide: abbiamo visto laboratori e sedi di qualità, imprese che trovano competenze e docenti motivati. La Regione farà grandi investimenti su questi progetti e sull'orientamento, anche grazie al Piano nazionale di ripresa e resilienza. Bisogna riscoprire la cultura tecnica, che non è di serie B, favorendo l'osmosi tra umanesimo e scienza, che devono essere alla pari». Prima della conferenza di presentazione, a cui ha partecipato anche Luca Ruini, presidente Food Farm, gli studenti, oltre a mostrare la linea produttiva, hanno accolto gli ospiti con i «loro» prodotti. «Il nostro sistema di orientamento e formazione è un modello che va copiato perché funziona - ha ricordato Ines Seletti, assessore a Educazione e innovazione tecnologica del Comune di Parma - È importante prevenire la dispersione scolastica ed è per questo che, già dalla seconda media, cerchiamo di dare agli studenti le giuste indicazioni, affinché abbiano un futuro adeguato alle loro esigenze».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

*Dalle
 elementari
 al liceo:
 progetti e storie*

Inserto a cura di
Mara Varoli