

# Esselunga adotta a Parma una classe nella fabbrica alimentare per studenti

*Il Food farm diventa scuola laboratorio che dà l'ingresso diretto al lavoro*

*I ragazzi selezionati, dopo avere frequentato i corsi, saranno assunti nel gruppo*

Cristina Casadei



Le esercitazioni. Nel Food farm gli studenti si esercitano su mini linee produttive dell'alimentare

A Parma, nel cuore della food valley, c'è una piccola fabbrica a misura di studente, dove linee produttive all'avanguardia riproducono in tutto e per tutto i processi delle industrie alimentari, da cui escono conserve di pomodoro, confetture, succhi di frutta, ma anche prodotti da forno. Si chiama Food farm e da quando ha iniziato a funzionare, nel 2020, più di 600 ragazzi delle scuole superiori del territorio che fanno parte del progetto, si sono esercitati nelle produzioni che un giorno potrebbero diventare il loro lavoro.

Da laboratorio territoriale per l'occupabilità e per il trasferimento delle competenze per lavorare nelle industrie alimentari durante gli anni della scuola (nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento), adesso il Food farm prova a fare il salto per diventare anche un laboratorio per l'occupazione. A creare la prima classe sperimentale è la catena Esselunga che, in febbraio, farà partire i corsi dedicati a neodiplomati, che si sono già formati, ma non necessariamente, sulle linee produttive del Food farm. «La loro selezione avverrà tra coloro che hanno frequentato il laboratorio in passato e si sono diplomati, ma sarà aperta a tutti i diplomati che sono motivati a lavorare nella produzione alimentare», spiega Daniele Del Gobbo, talent acquisition & employer branding manager di Esselunga.

Il progetto Food farm si avvale del sostegno di molti attori del territorio che sono entrati nella società consortile: tra questi ci sono aziende del settore, tra cui Barilla, Agugiaro&Figna, Molino Grassi, Mutti, Parmigiano reggiano, ma anche associazioni datoriali come l'Unione

parmense degli industriali, Cia, Coldiretti, Confagricoltura, Confcooperative, Gia o agenzie per il lavoro, come Randstad e Gi group, e una grande catena delle distribuzione moderna e organizzata come Esselunga, per la quale Parma rappresenta tutte le attività della filiera che la animano. A consentire la partenza del progetto c'è però stato anche il finanziamento arrivato dal Miur e dalla Fondazione Cariparma.

Nella nuova classe sperimentale, chi verrà selezionato frequenterà un corso di formazione gratuita, che «permetterà di acquisire le competenze base, dalle soft skills alle competenze “di mestiere”, per diventare tecnici di produzione e fare l'ingresso nel mondo del lavoro – assicura Del Gobbo -. Anche per questo il progetto nasce dalla collaborazione tra Esselunga, Food farm e l'agenzia per il lavoro Randstad e vuole offrire una nuova opportunità ai giovani in un momento che vede da un lato aziende sempre più alla ricerca di persone qualificate e dall'altro ragazzi che non di rado faticano a trovare il loro primo lavoro».

Se quella sperimentata da Esselunga è la prima classe che parte con l'obiettivo di fare transitare i ragazzi verso un posto di lavoro, nella sua attività più tradizionale il Food farm è una fabbrica dove gli studenti, guidati da docenti e tecnici, imparano a seguire tutto il processo produttivo, compreso il rispetto dei protocolli per la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale. Sugli scaffali dei supermercati e dei negozi locali si possono trovare ormai da qualche mese i prodotti a marchio Bontà di Parma che escono dalle linee produttive di questa fabbrica di competenze, a cui i soci hanno dato l'obiettivo di andare a break even autonomamente. Come spiega Del Gobbo, «il principio alla base è fare in modo che l'utile realizzato dalla commercializzazione dei prodotti sia interamente reinvestito all'interno della struttura per dare continuità al progetto che riunisce eccellenze del panorama agroalimentare italiano e si pone, tra gli obiettivi, lo sviluppo delle competenze e delle professionalità necessarie per la crescita del settore».

© RIPRODUZIONE RISERVATA