

## Parma



## Food Farm 4.0 Nuovo progetto di ampliamento

# Un mini caseificio per produrre caciotte e diventare casari

### La visita al laboratorio dell'assessore Colla

» Stanno per essere messe in vendita le prime caciotte prodotte dagli studenti nel nuovo laboratorio del Food Farm 4.0. A quindici giorni dall'inaugurazione del mini caseificio all'interno dell'innovativa struttura di Fraore, i provetti casari hanno raggiunto il primo (grande) obiettivo: trasformare i 500 litri di latte che ogni settimana Parmalat invia al Food Farm 4.0 in caciotte a corta stagionatura, con l'aiuto dei docenti e dei tecnici inviati dal Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Ieri mattina a Fraore a rappresentare il presidente della Regione Stefano Bonaccini era presente Vincenzo Colla, assessore regionale allo Sviluppo economico, lavoro e formazione, che ha visitato i laboratori osservando gli studenti al lavoro, oltre ad assicurare il sostegno della Regione al nuovo progetto di ampliamento della struttura. «L'esigenza primaria di ogni azienda è

quella di poter disporre di elevate competenze - ha dichiarato Colla -. L'attività del Food Farm 4.0 riveste quindi un'importanza fondamentale per fare in modo che gli studenti delle scuole secondarie del territorio possano acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro».

Gli studenti, a stretto contatto con gli operatori delle aziende del territorio, lavorano su tre linee produttive trasformando frutta e pomodori in marmellate, confetture e sughi, apprendendo l'arte della caseificazione producendo caciotte di latte vaccino e sfornando prodotti di pasticceria dolci e salati come biscotti, cracker e grissini. Si occupano inoltre di tutti gli aspetti della produzione, sia operativi che tecnici, fino alla fase di imballaggio e spedizione per la vendita del prodotto. Una delle caratteristiche peculiari del progetto è l'autosostenibilità: i prodotti sono ven-

duti con il marchio «Bontà di Parma» e consentono al Food Farm 4.0 di fare formazione anche negli anni a venire.

I lavori sono stati condotti da Anna Rita Sicuri, dirigente scolastica dell'istituto Galilei Bocchialini e da Luca Ruini, presidente del Consorzio Food Farm scpa. «Questo luogo - ha affermato Anna Rita Sicuri, subito dopo il saluto di Giovanni Desco (ufficio scolastico regionale) - è nato come alleanza tra le scuole e le imprese per far convergere le diverse competenze e preparare al meglio gli studenti in vista dell'ingresso nel mondo del lavoro».

#### 500 studenti all'opera

Gli studenti, cinquantuno nel corso dell'anno, si cimentano a turno nei vari reparti per tre settimane, passando da una didattica disciplinare a una basata sulle competenze. Luciana Rabaiotti, dirigente scolastica del Magna-



## Un mulino sperimentale e un ristorante didattico

Il progetto per ampliare il Food Farm 4.0 prevede la creazione di una cittadella di laboratori, limitrofa a quella esistente, dove le scuole del secondo ciclo e gli Its possano effettuare le proprie sperimentazioni. Lo stabile ristrutturato, di novecento metri quadri, ospiterà tra l'altro, un ristorante didattico e nuovi laboratori per l'arte molitoria e olearia. Il fabbricato si svilupperà su tre livelli e sarà realizzato anche un ampio parcheggio a servizio della struttura.

ghi Solari e Ferdinando Crespi, del Berenini, hanno posto l'accento sul grande lavoro sinergico portato avanti.

#### Modello innovativo

Luca Ruini ha sottolineato che «per il secondo anno è stata raggiunta l'autosostenibilità del progetto, grazie alle vendite dei prodotti trasformati nei nostri laboratori». Molto apprezzato - come testimoniato da Nunziata D'Abbiere, direttore sanitario dell'Azienda Ospedaliero-Universitaria - quanto fatto a favore dell'ospedale oncologico: per il secondo anno consecutivo gli studenti hanno prodotto confetture e sughi, devolvendo il ricavato.

Tra le iniziative in cantiere, la campagna a favore degli enti del terzo settore e le attività di formazione aziendale promosse con la collaborazione delle agenzie per il lavoro sostenitrici del Consorzio. Ora la sfida per il futuro è quella di ampliare gli spazi del Food Farm 4.0. «L'intento è quello di allargare la nostra struttura - conferma Ruini - portando avanti un progetto di ristrutturazione di una vicina barchessa e degli spazi circostanti».

L'assessore Colla ha illustrato gli investimenti previsti dalla Regione sulla formazione, pari a 100 milioni di euro l'anno. «Verranno stanziati 500 milioni per gli Its (Istituti tecnici superiori) - ha annunciato - e vi esorto a candidare il vostro progetto. Si tratta di un investimento bellissimo e siamo pronti a fare la nostra parte».

A margine è intervenuto anche Alessandro Chiesi, presidente di Parma, io ci sto!, che ha definito il Food Farm 4.0 «uno dei gioielli del distretto dei Farm». «Parma, io ci sto! - ha proseguito - lavora insieme al sistema per far crescere i Farm operativi e farne nascere di nuovi».

Al termine dell'evento sono state ringraziare le aziende e associazioni che sostengono l'attività del Food Farm: Barilla, Parmalat, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Mutti, Agugiaro e Figna, Molino Grassi, Esselunga, Lanzi Trasporti, Unione Parmense degli Industriali, Concooperative, Coldiretti, Confagricoltura, Cia, Gruppo imprese artigiane, e le nuove aziende aderenti al progetto Parmacotto, Gi Group, Randstad, Umana, Abax & Food Safety e Cisita.

**Luca Molinari**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Libri Escursioni per tutti nel libro di Andrea Greci in edicola con la Gazzetta

# Alla scoperta dei sentieri dell'Appennino



**In edicola**  
«Sentieri per tutti dall'Appennino al Mare» in vendita a 14 euro più il prezzo del quotidiano.

» Ventiquattro camminate per quattro stagioni, dalle dolci ondulazioni emiliane al mar ligure. Il nuovo libro di Andrea Greci «Sentieri per tutti dall'Appennino al Mare», edito da Gazzetta di Parma con il sostegno di Move-Mountain Lovers e con il patrocinio della Sezione di Parma del Club Alpino Italiano, in edicola dadomani con Gazzetta di Parma a 14 euro più il prezzo del quotidiano, raccoglie una selezione di itinerari che vogliono essere un invito, rivolto a piccoli e grandi, a scoprire ambienti, paesaggi, colori, profumi



seguendo il ritmo delle stagioni.

In inverno si può scegliere di immergersi nel microcosmo bianco delle cime più elevate della dorsale spartiacque oppure, a meno di un'ora di auto, accarezzare la superficie luccicante del mare sotto i tiepidi raggi del sole. In primavera si possono ammirare le fioriture che ricoprono le montagne più elevate così come sprofondare nel verde brillante dei boschi di latifoglie delle colline, inseguendo le impronte di lepri, volpi e lupi.

In estate si può camminare sospesi tra due mondi sulle creste dell'Appennino o rifugiarsi all'ombra di un faggio secolare o di una foresta di abeti bianchi, ascoltando il rumore fragoroso di una cascata.

In autunno, infine, il richiamo degli straordinari colori del foliage appenninico è pari a quello delle spiagge e delle scogliere del Levante, inondate dai taglienti e inclinati raggi del sole che trasformano ogni cosa con la loro calda e affascinante luce. Il volume verrà presentato sempre domani, alle ore 17.30, presso Move, via Sartori 30/a, Parma.

**r.c.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA