

» **Langhirano** Una risorsa per la scuola e per il territorio, in cui si intrecciano formazione e innovazione, nella trasmissione di quel «saper fare» che ha creato un prodotto distintivo, conosciuto in tutto il mondo.

L'Accademia del Prosciutto di Parma prosegue il suo percorso con l'avvio della formazione dedicata alla filiera. Un luogo importante per l'offerta formativa dell'istituto Gadda di Langhirano e per la crescita delle aziende. Fortemente voluto dal territorio stesso e realizzato grazie ad un'ampia sinergia pubblico e privato, il Laboratorio territoriale per l'occupabilità dedicato al Prosciutto di Parma dop si è raccontato nell'evento «Accademia del Prosciutto di Parma tra tradizione e innovazione», che ha visto riuniti tutti gli attori di questa ampia collaborazione e la partecipazione dell'onorevole Patrizio Giacomo La Pietra, sottosegretario del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Una convergenza di intenti rappresentata dalle voci delle istituzioni e di tutte le realtà che hanno promosso, sostenuto e finanziato l'Accademia. Prima tra tutte la Provincia di Parma, capofila del progetto, rappresentata dal presidente Alessandro Fadda, e poi il sindaco di Langhirano Giordano Bricoli, la vicepresidente dell'assemblea legislativa Barbara Lori e il consigliere regionale Andrea Massari. Poi i soggetti privati, tra i promotori dell'Accademia, per l'Unione parmense degli Industriali Umberto Boschi, Vittorio Capanna per il Consorzio del Prosciutto di Parma, Giulia Tella di «Parma, io ci sto!». E ancora Andrea Grossi, dirigente dell'ufficio scolastico regionale di Parma e Piacenza, le altre realtà che hanno investito nel progetto, il presidente di Fondazione Cariparma Franco Magnani, la vicepresidente dell'Unione montana Raffaella Devincenzi e il vicepresidente dell'Unione pedemontana Aldo Spina, Stefano Bizzi per il Gruppo imprese artigiane, e i rappresentanti di due aziende che hanno dotato di attrezzature il laboratorio, Andrea Zanlari di Frigomeccanica e Sergio Cecconi di Macchine Soncini Alberto.

Un polo di formazione per la scuola, che nei suoi diversi indirizzi potrà declinare le attività al suo interno, e per il territorio, per accrescere le professionalità delle aziende e non disperdere quel patrimonio di conoscenze custodito da generazioni. Nel dialogo con il vice capo redattore della Gazzetta di Parma Aldo Tagliaferro, la dirigente scolastica dell'istituto Gadda Alessia Gruzza e Carlo Galloni presidente dell'Accademia del Prosciutto di Parma, organismo omonimo che rappresenta la parte delle aziende, hanno raccontato gli intenti del laboratorio.

«L'Accademia vuole essere un polo formativo, una realtà per un ampio settore, come quello del Prosciutto di Parma dop – ha esordito Gruzza -. Ora si avvia

Pagina 1



la parte formativa dedicata alla filiera. L'idea è che sia una risorsa per tutti, una scuola con le porte aperte e con le realtà aziendali che davvero danno il loro contributo per formare i ragazzi. Più vengono formati all'interno, più diventa forte la possibilità di impiego. E diventa forte anche la possibilità di poter scegliere consciamente. Altrettanto il laboratorio sarà una risorsa territoriale, per il mondo degli inoccupati, dei disoccupati, dei professionisti che vogliono crescere».

«Ci sono le condizioni per fare qualcosa di importante – ha evidenziato Galloni -. L'Accademia permetterà di formare persone con una conoscenza a 360° gradi del ciclo di lavorazione del Prosciutto di Parma dop, in grado di rispondere alle esigenze del mercato. Così perseguiremo l'eccellenza del prodotto, la distintività che è propria del Made in Italy. Abbiamo davvero bisogno di una strategia che veda nuovamente la politica in prima fila, per disegnare un progetto che permetta di dare una risposta al momento di difficoltà globale» ha concluso.

Maria Chiara Pezzani

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Langhirano

Il Laboratorio territoriale per l'occupabilità dedicato al Prosciutto di Parma dop si è raccontato nell'evento che ha visto riuniti tutti gli attori di questa ampia collaborazione.

Gadda

Nel dialogo con Aldo Tagliaferro Alessia Gruzza e Carlo Galloni, presidente dell'Accademia del Prosciutto di Parma, hanno raccontato gli intenti del laboratorio.