

## Scuola e aziende: nasce l'Academy di Food Farm 4.0

Nuovi spazi didattici e formazione per un progetto che punta all'eccellenza

**Agroalimentare** Presentazione alla Fondazione Cariparma

### Pagina 1

» Food Farm 4.0 cresce con la nascita di Food Farm Academy. Una realtà dove troveranno posto un ristorante didattico, un nuovo laboratorio bakery per prodotti da forno e pasta fresca, oltre a strutture per la formazione nel settore lattiero-caseario, come da linee guida definite con il Consorzio del Parmigiano Reggiano. Sorgerà a Fraore, potenziando la realtà nata dieci anni fa e che è punto di incontro tra scuola e imprese del settore agroalimentare. Ieri mattina a Palazzo Bossi Bocchi, sede di Fondazione Cariparma, il progetto è stato presentato.

### L'investimento

L'investimento complessivo è di 4,9 milioni di euro grazie ai contributi di: Fondazione Cariparma (2,5 milioni di euro); Istituto Magnaghi Solari (750mila euro da finanziamento dal Ministero dell'Istruzione e del Merito nell'ambito di un bando Pnrr); Provincia di Parma, stazione appaltante (860mila); Barilla (650mila); Parma, io ci sto!, Unione Parmense degli Industriali, EmilBanca e Consorzio del Parmigiano Reggiano (ciascuno per 50mila). Progettato dallo studio di architettura Pelizzi di Parma assieme al settore Edilizia scolastica della Provincia, è stato illustrato nei dettagli dalla dirigente dell'ente di viale Martiri della Libertà Elisa Botta.

### L'immobile

La Food Farm Academy sorgerà al posto di un immobile adiacente alla «casa madre». Superficie coperta: 570 metri quadrati; area cortilizia: 1.930. «Si svilupperà su tre piani - ha spiegato Giovanni Pellegrini, consigliere delegato di Food Farm - e ospiterà una hall di ingresso, un ristorante didattico con area bar; una cucina con locali accessori; servizi igienici; spazi distributivi; laboratori e una bakery. Al piano terra ci sarà un portico utilizzabile per eventi e come spazio del ristorante».

### Gli obiettivi

La nuova realtà prevede il coinvolgimento di insegnanti, tecnici di laboratorio, studenti e studentesse di Galilei Bocchialini (istituto capofila per Food Farm 4.0) su frutta e lattiero-caseario; del Magnaghi Solari per la linea bakery; dell'indirizzo di chimica del Berenini (controllo qualità); dell'Its Tech&Food, degli Ifts promossi da Randstad e Centoform e dei corsi organizzati da Umana Spa. Valore aggiunto, la sinergia



**Progetto** La presentazione di Food Farm Academy. Da sinistra Luca Ruini, Alessandro Fadda, Franco Magnani, Paolo Barilla e Andrea Grossi.

dire far vivere i nostri territori ». Per Paolo Barilla, vicepresidente del Gruppo Barilla, «si tratta di un progetto straordinario che deve proseguire e svilupparsi». Un progetto concreto. «Il virtuale può svelare alcuni ambiti - ha aggiunto -, ma toccare con mano il lavoro può suscitare passione». Alessandro Chiesi, presidente di «Parma, io ci sto!» ha sottolineato la «passione e la competenza di chi ha iniziato e creduto in questo progetto. Abbiamo fatto nascere qualcosa di essenziale per un comunità. Food Farm è un centro di eccellenza che vende formazione». Per Gabriele Buia, presidente dell'Unione Parmense degli Industriali, «la nostra associazione ha creduto nel progetto fin dal 2018 quando abbiamo chiamato

con i ragazzi e le ragazze dell'associazione Albatros, che si occupa di inserimento lavorativo di persone con particolari debolezze.

## I commenti

Durante la presentazione a Palazzo Bossi Bocchi, davanti a un folto pubblico, Luca Ruini, presidente di Food Farm 4.0, ha ripercorso una storia decennale mettendo l'accento su un'iniziativa «di cui sono molto orgoglioso» e che «è stata realizzata dalla sinergia tra le aziende e le strutture scolastiche». Il presidente di Fondazione Cariparma Franco Magnani si è invece soffermato sui motivi che hanno spinto l'ente da lui guidato a sostenere Food Farm e i suoi progetti: «Mette al centro competenze, conoscenze e persone». Il provveditore agli studi di Parma Andrea Grossi ha parlato di «un modello che testimonia qualità e dedizione». Il presidente della Provincia Alessandro Fadda invece ha ricordato che «investire in formazione significa scommettere sul futuro dei nostri ragazzi. Inoltre, vuol

all'azione istituzioni e aziende. Ora questi ragazzi possono essere motori di sviluppo dell'agroalimentare ».

Alle loro voci si sono unite quelle di Matteo Passini, direttore generale Emil Banca che ha parlato dell'incontro con Food Farm 4.0 mentre Luca Cotti, presidente della sezione di Parma del Consorzio del Parmigiano Reggiano, ha ribadito un concetto antico ma soprattutto vincente. «Se facciamo vedere ai ragazzi il casaro che cuoce il formaggio - ha spiegato -, e gli facciamo provare questo lavoro, si appassioneranno».

Sono intervenute anche Dania Accorsi, presidente della cooperativa sociale Albatros, che ha parlato dell'impegno della realtà che presiede, e le due dirigenti scolastiche. Chiara Pontremoli, del Magnaghi Solari, ha giudicato quello presentato ieri un passo che «realizza l'idea che da anni portiamo avanti di una cittadella degli studi enogastronomici e agroalimentari», mentre Anna Rita Sicuri, del Galilei Bocchialini, ha ricordato che «i 2.200 studenti che negli ultimi cinque anni sono passati da Food Farm sono i veri protagonisti delle filiere produttive».

## Michele Ceparano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**4,9**

**milioni di euro**

L'investimento complessivo per il progetto di Food Farm Academy.