

Food Farm solidale, quei prodotti offerti a chi aiuta gli ultimi

Grazie al sostegno di «Parma, io ci sto!»

Progetto Chiesi: «Responsabilità verso la comunità»

» «Questo progetto sceglie di mettere al centro lo studente, accompagnandolo a crescere dal punto di vista tecnico ma anche umano ». Così Nicholas, uno degli studenti coinvolti, riassume lo spirito di Food Farm solidale, il progetto presentato ieri al laboratorio agroalimentare Food Farm 4.0 di Fraore, giunto alla sua terza edizione.

Qui, tra linee produttive e laboratori di controllo qualità, prende forma un modello che mette in relazione scuola e impresa per formare nuove competenze nel settore agroalimentare. Con Food farm solidale questo percorso si amplia: accanto alla formazione tecnica entra in gioco anche la responsabilità verso la comunità. Grazie al sostegno di «Parma, io ci sto!», che ha confermato il proprio impegno per il biennio 2026-2027, una quota della produzione realizzata dagli studenti verrà destinata stabilmente a Emporio solidale, mensa Caritas e comunità di Sant'Egidio, collegando direttamente il lavoro dei ragazzi ai bisogni della città.

Il progetto nasce dall'evoluzione di un percorso avviato negli anni scorsi con il sostegno di Barilla e Fondazione Cariparma e rappresenta una nuova tappa nello sviluppo di Food Farm 4.0.

«Food Farm rappresenta uno degli esempi più concreti di collaborazione tra scuola, imprese e territorio - ha sottolineato il presidente di «Parma, io ci sto!», Alessandro Chiesi -. Con Food farm solidale aggiungiamo un tassello importante: la responsabilità verso la comunità».

L'impegno dell'associazione parte però dalle origini del progetto. Negli anni «Parma, io ci sto!» ha accompagnato la crescita di Food Farm contribuendo alla nascita della società consortile, alla digitalizzazione delle linee produttive e al rafforzamento del rapporto tra imprese e scuola.

Il percorso guarda ora al futuro con la nascita della Food Farm academy, sostenuta da un investimento vicino ai 5 milioni di euro. Il laboratorio coinvolge tre scuole superiori parmensi e si fonda su un modello pubblico- privato: la scuola garantisce la formazione, mentre un consorzio di imprese supporta la produzione mettendo a disposizione materie prime, competenze e organizzazione industriale.

Pagina 1



Iniziativa solidale In alto, i protagonisti del progetto. Qui a fianco, alcuni laboratori in cui i giovani vengono formati.

dirigente scolastica dell'Isiss Galilei Bocchialini -. Qui gli studenti diventano veri operatori di linea e trasformano le conoscenze apprese a scuola in competenze».

Il valore sociale del progetto è stato ricordato anche dal mondo del volontariato. «Purtroppo negli ultimi anni le persone in difficoltà sono aumentate - ha osservato Maria Cecilia Scaffardi, direttrice della Caritas diocesana - e iniziative come questa dimostrano quanto la collaborazione possa diventare un aiuto reale».

Un pensiero condiviso da Bruno Scaltriti della comunità di Sant'Egidio: «Dostoevskij diceva che la bellezza salverà il mondo. Io aggiungo che anche la bontà lo salverà».

Per gli studenti l'esperienza è tutt'altro che simulata: al quarto anno svolgono tre settimane di alternanza scuola lavoro partecipando alle diverse fasi della produzione. «Non è solo un'esercitazione - racconta Isabelle, studentessa - Sapere che parte di ciò che produciamo andrà a persone in difficoltà ci rende ancora più orgogliosi».

Un'esperienza che unisce competenze professionali e crescita personale. «Questo laboratorio offre ai ragazzi un'opportunità concreta -ha spiegato Anna Rita Sicuri,

Per Luca Ruini, presidente di Food Farm, il valore del progetto sta proprio nell'intreccio tra formazione e territorio: «Attraverso il lavoro dei ragazzi possiamo offrire un'esperienza concreta di crescita e allo stesso tempo produrre alimenti utili alla comunità». Un investimento sul futuro condiviso anche dalle istituzioni. «Sono spese buone, perché producono il futuro delle nostre realtà», ha osservato Serena Brandini, consigliera provinciale.

Così, tra macchinari, impasti e controlli di qualità, il laboratorio di Fraore diventa qualcosa di più di uno spazio didattico: un luogo dove il lavoro degli studenti si intreccia con i bisogni reali del territorio.

Asia Rossi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Impegno confermato

«Parma, io ci sto!» ha confermato il proprio sostegno per il biennio 2026-2027 al progetto Food Farm solidale.