

## Parma

# Bilancio

## Diverse aziende hanno scelto lì i doni per i dipendenti

# Food Farm 4.0: le «Bontà» in 6mila pacchi di Natale

## E una nuova lista di sogni

### La sfida di un secondo immobile con frantoio e trafilatura

873

**caciotte** prodotte dal 19 settembre. Ogni settimana vengono utilizzati 500 litri di latte.

54 mila

**vasetti** prodotti in tutto l'anno dalla linea multifrutta

30 mila

**i sacchetti** di prodotti da forno della linea bakery.

» Negli ultimi sei mesi hanno «sfornato» quanto, in precedenza, veniva realizzato in un anno intero. Segno che Food Farm 4.0 lavora oggi a pieno ritmo e a piene aspettative: ottima notizia, che fa il paio con il risultato raggiunto della sostenibilità economica del progetto. Ma c'è anche altro. Sul finire dell'anno studenti, studentesse, docenti, tecnici di laboratorio e consulenti si sono uniti in uno sforzo di impegno e di orgoglio in più: per accontentare partner e aziende che hanno prenotato 6mila pacchi di Natale pieni di «Bontà di Parma».

Conserva, prodotti da forno, la novità autunnale delle caciotte: tutta la filiera, tutte le fasi della produzione e del controllo qualità si ritrovano, concentrano e realizzano nella struttura di Fraore dove aziende agricole, aziende alimentari ma non solo e scuole - Bocchialini, Galilei, Magnaghi, Berenini - condividono un'esperienza preziosa di formazione mirata. Concreta come il profumo che arriva dai laboratori.

L'occasione per ritrovarsi lì, in forma allargata, è il «grazie» a chi ha scelto - «cosa non scontata» rimarca con soddisfazione Anna Rita Sicuri, dirigente del Galilei Bocchialini, capofila tra gli istituti scolastici - di regalare a dipendenti e clienti i cesti «firmati» dal laboratorio alimentare. Da un altro laboratorio, quello di informatica dell'Itis Galilei, arriva il dono ai sostenitori: l'oggetto da scrivania realizzato con le stampanti 3D e «vivo» di una pianta grassa di cui prendersi cura. Così come del futuro.

La valenza educativa e formativa dell'esperienza sul campo è sottolineata da Paola Tanzi, referente per l'Istituto alberghiero Magnaghi di Salsomaggiore: «Oggi gli stage settimanali sono destinati a studenti e studentesse

### L'idea «visionaria»

Un piccolo ristorante didattico che metta insieme le competenze delle scuole coinvolte.

delle classi quinte, ma speriamo di poter presto allargare la progettualità». Abbandona il camice bianco da laboratorio Ilaria Alfieri, insegnante di chimica del Berenini, per dire che «da Food Farm partono importanti iniziative di sviluppo personale e di conoscenza del mondo del lavoro».

«E' l'esperienza più bella della mia carriera professionale, bella e unica - confida il presidente Luca Ruini, che arriva da Barilla - . E' un progetto nato come una scommessa in pieno lockdown e che oggi dimostra di saper camminare sulle proprie gambe. La presenza nel Consiglio di tutta la filiera, dagli agricoltori ai mulini, dalla trasformazione alla grande distribuzione, fino alle aziende che fanno incontrare domanda ed offerta di professionalità, permette di attivare iniziative mirate e innovative». Ma anche confermare a ragazzi e ragazze il valore della solidarietà: vale per i 12.500 euro donati all'Oncoematologia pediatrica del Maggiore grazie alla vendita delle con-



**Dono «doc»** Dall'alto, l'incontro per ringraziare le aziende che hanno acquistato i pacchi di Natale e l'omaggio realizzato dal laboratorio informatico dell'Itis Galilei.

fette extra prodotte qui; vale per i prodotti consegnati alle mense per i più poveri. «Perché la città a noi ha dato tanto, e questo è il nostro modo di restituire», dirà poco dopo Giuseppe Terzi, docente di genio rurale e delegato della dirigente del Bocchiali. Ma prima ci sono due restituzioni «giovani» da ascoltare. Quella di Tommaso Gherardi, 5A Enogastronomia del Magnaghi, che si sta misurando con la linea Bakery e con una formazione «diversa da quella ricevuta a scuola e nelle strutture ricettive: qui abbiamo a che fare con le aziende, con l'intera filiera, con la tracciabilità e l'etichettatura dei

prodotti. Sono altre visuali possibili sul futuro lavorativo». «Un'esperienza che porterò nel cuore, anche dal punto di vista della socialità: è durata solo una settimana ma spero di poterla rifare nel futuro con competenze più specifiche», gli fa eco Emma Jane Beasley, 5A indirizzo agrario del Galilei Bocchialini.

«Bello sentirli parlare così...», commenta Terzi, che poi snocciola i numeri dell'anno (i principali sono nella colonna a sinistra), ma anche i nuovi sogni: «Vorremmo acquisire l'immobile a fianco per mettere nuove linee, tra cui la trafilatura della pasta, la trasformazione delle verdure, e poi il frantoio. Le richieste delle scuole sono tantissime». E poi c'è quell'idea visionaria che si fa spazio: «Un piccolo ristorante didattico: la concretizzazione di tutto il percorso, la messa insieme delle competenze delle scuole partecipanti. E una motivazione in più anche per chi insegna».

**Chiara Cacciani**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Asp Parma** Accoglie adolescenti dai 12 ai 18 anni in condizioni di vulnerabilità

## Disagio giovanile: a Beneceto nasce la casa protetta «L'Alveare»

» È stata inaugurata martedì, ma è attiva da qualche settimana e rappresenta molto più di una comunità educativa per minori. L'hanno chiamata «L'Alveare», perché in esso ci sono il raccoglimento, l'organizzazione e la laboriosità tipici di una casa. È gestita da Asp Parma e accoglie adolescenti dai 12 ai 18 anni, che provengono da contesti familiari in condizioni di vulnerabilità. Di loro si occupa un'équipe composta da una coordinatrice e 9 educatori professionisti, che garantiscono la gestione del servizio 24 ore al giorno.

«I posti, in totale, sono 10 ma, al momento, i giovani inseriti sono cinque e hanno dai 15 ai 17 anni - spiega Manuela Di Fabio, responsabile del Servizio minori e famiglia -. Il percorso educativo che si crea qui serve ai ragazzi per strutturarsi: l'idea, infatti, è quella di sostenerli in un percorso di crescita e di reinserimento, attraverso la relazione, lo sviluppo dell'identità e delle potenzialità di ciascuno di loro». Il progetto punta (molto) sull'autonomia, sull'integrazione e sulla socializzazione, oltre che alla cura del benessere psico-fisico individuale. L'amministratore unico di Asp Parma, Stefano Andreoli, ha definito questa «una bella occasione di sinergia tra le varie realtà istituzionali cittadine, cioè amministrazione comunale, Ausl e

**Dieci operatori** Al servizio dei giovani ospitati nella struttura ci sono una coordinatrice e nove educatori professionisti, in grado di garantire la gestione del servizio 24 ore su 24.



Asp, che si sono messe insieme per prendersi cura dei suoi giovani».

«Si inaugura un luogo d'accoglienza, che si inserisce, anche dal punto di vista estetico, in un contesto molto bello e nel verde: credo che qui, soprattutto i minori accolti, potranno trovare il clima e gli stimoli giusti per ripartire, come è nello spirito di Asp, di questo luogo e della nostra città - ha detto il sindaco, Michele Guerra -. Questa inaugurazione non segna solo la direzione giusta che Asp continua a prendere, ma lascia anche un modello per come deve comportarsi Parma rispetto ai temi dell'accoglienza e della rigenerazione della vita delle persone». Anche l'assessore alle Politiche sociali, Ettore Brianti, ha parlato di «un modello su cui lavorare»: «Purtroppo, la domanda è in continua crescita e avere strutture come questa, che

fanno un po' da supporto alle politiche di integrazione nell'area dell'età evolutiva e alle situazioni familiari delicate, è molto importante». Per Elisabetta Scoccati, direttrice generale di Asp, questo inizio è di grande significato: «Abbiamo sempre puntato su una diversificazione dei servizi, non solo sulla gestione di quelli per anziani su cui ci siamo sperimentati per anni, ma anche su quelli per minori e per le famiglie, perché qui ci sono gli adolescenti, un appartamento per chi ha raggiunto la maggiore età e deve ancora inserirsi nella vita adulta e posti per famiglie (anche nuclei mamma-bambino e papà-bambino). Siamo felici, perché ci abbiamo lavorato tanto, in accordo con il comune. Una bella scommessa».

**Giovanna Pavesi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## Grazie a «Folletti» e Polizia Stradale Anche in ospedale sorrisi, regali e auguri

» «Non vogliamo lasciare indietro nessuno», è il motto de «I Folletti» che anche quest'anno, con la polizia stradale e la questura hanno rinnovato la tradizione della doppia consegna dei regali natalizi: scatoloni zeppi di regali e di auguri per tutti i pazienti dell'Ospedale dei bambini e altrettanti per i pazienti ricoverati al Padiglione Barbieri. Insieme ai regali «I Folletti» con la presidente Enza Salvati e la Stradale con il comandante della sezione di Parma Katia Grenga, hanno portato l'allegria di Babbo Natale nei reparti pediatrici e al padiglione Barbieri dove tutti hanno rivolto a loro «un grazie sincero per un pensiero che sarà molto gradito».

«I regali - ha dichiarato Enza Salvati - sono il frutto di uno sforzo corale che coinvolge tanti: la Stradale e la questura, la Barilla per tutte le dolcezze donate; il Comune di Langhirano, le maestre e gli alunni della scuola Bruno Ferrari di Langhirano; la ditta Car72 di Mattia Mazza; il Consorzio del Prosciutto di Parma, il gruppo delle mamme Da manina a manina».

**r.c.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Auguri nei reparti** I «Folletti» e gli agenti della Stradale hanno fatto visita all'Ospedale dei Bambini e al Padiglione Barbieri.