



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "GALILEI-BOCCHIALINI-SOLARI"

ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "A. BERENINI"

ISTITUTO SUPERIORE "G. MAGNAGHI"

LICEO ARTISTICO "PAOLO TOSCHI"

ISTITUTO COMPRENSIVO DI SISSA E TRECASALI

ISTITUTO COMPRENSIVO DI SAN SECONDO PARMENSE

***A Parma, "Città creativa per la gastronomia Unesco"
verrà realizzato il primo "Laboratorio territoriale per l'occupabilità"
nel settore agroalimentare a livello nazionale, luogo di incontro tra scuola, impresa e territorio.***

***La S.V. è invitata alla PRESENTAZIONE DEL PROGETTO
LABORATORIO TERRITORIALE PER L'OCCUPABILITA'
"Dalla Terra alla Tavola"***

***Martedì 20 dicembre 2016 alle ore 11.30
presso la Sala Stampa del Municipio di Parma, Strada Repubblica 1.***

Il FABLAB è risultato vincitore di un finanziamento del MIUR.

Il progetto verrà realizzato anche con il contributo della





Comune di Parma

Laboratorio Territoriale per l'Occupabilità FOOD FARM 4.0 "Dalla Terra alla Tavola": obiettivi e impegno finanziario

Parma, 20 dicembre 2016. Il Ministero dell'istruzione dell'università e della ricerca, con proprio decreto, nel 2015, ha previsto un bando per il finanziamento di Laboratori territoriali per l'occupabilità rivolto agli Istituti scolastici del I° e II° ciclo d'Istruzione. I laboratori sono pensati come luoghi di incontro tra professioni attuali e del futuro, di sperimentazione e di pratica dell'innovazione in tutte le sue espressioni e propongono il coinvolgimento sia degli studenti inseriti nei percorsi formali di formazione, sia dei cosiddetti NEET (Not engaged in education, employment or training). Hanno come obiettivo quello di favorire la conoscenza l'inserimento e il reinserimento dei giovani nel mondo del lavoro mediante la valorizzazione delle specificità e delle vocazioni territoriali. **Nel territorio di Parma il progetto ha visto il finanziamento fondamentale da parte di Fondazione Cariparma che ha contribuito stanziando poco meno di 290 mila euro.** Nel territorio della provincia di Parma il settore agroalimentare riveste un'importanza riconosciuta, infatti il territorio provinciale viene spesso citato come la **Food Valley Italiana e Parma è stata riconosciuta dall'UNESCO "Città creativa per la Gastronomia"**. La continua evoluzione del mercato ha creato la necessità di formare figure tecniche allineate con le esigenze del territorio. Per questo si è stato proposto un **laboratorio territoriale per l'occupabilità denominato FOOD FARM 4.0 "Dalla Terra alla Tavola", per costituire un luogo di incontro, di sperimentazione, di ricerca tra Scuola, Impresa e Territorio. Il progetto mette in rete quattro scuole superiori** che hanno "mission" formative diverse (Trasformazione agroalimentare; Meccanica agroalimentare; Analisi microbiologiche; Enogastronomia; Food Design) che nel progetto rappresentano l'intera filiera agroalimentare "Dalla Terra alla Tavola". **La rete è composta dal Polo scolastico agroindustriale "Galilei-Bocchialini-Solari" (scuola capofila), l'Istituto Alberghiero "Magnaghi" di Salsomaggiore, l'Istituto Tecnico Industriale "Berenini" di Fidenza e il Liceo Artistico "Toschi" e due scuole del I° ciclo Istituto Comprensivo di San Secondo e Istituto Comprensivo di Sissa e Trecasali (totale 6000 studenti).** Il progetto è stato presentato al MIUR, con la partnership di **sette Consorzi** che operano sul territorio (Parmigiano, Prosciutto, Vini doc, Culatello, Suino Nero, Agrario e Fitosanitario), quattro Comuni (Parma, Salsomaggiore, Fidenza e San Secondo), della Provincia di Parma, la Regione Emilia Romagna, dell'Università di Parma (Dipartimento di Economia, Scienze degli Alimenti e Bioscienze), della Stazione Sperimentale delle Conserve, della Fondazione ITS Tech&Food, di Enti di Formazione (Cisita, Agriform e Formafuturo), della Cooperativa sociali Eidè, della Fondazione Bizzozero, della Coldiretti, di Confagricoltura, di Confindustria, della Camera di Commercio e di imprese del territorio. **Il progetto ha come fine la realizzazione di un laboratorio con all'interno tre impianti pilota per le trasformazioni agroalimentari (conserven alimentari, prodotti caseari a filiera corta e vinificazione), una linea per il confezionamento e un laboratorio per le analisi chimiche.** Il "FABLAB" sarà un luogo aperto alle scuole della rete, agli Enti di Formazione, ai Centri di ricerca, all'Università, all'ITS e alle imprese del territorio con la finalità di stimolare la crescita professionale, le competenze e l'autoimprenditorialità degli studenti coinvolti coniugando insieme innovazione, istruzione, inclusione. Il laboratorio potrà essere un punto dove acquisire abilità e conoscenze specifiche per avviare una attività e sperimentare la fattibilità di progetti ed idee innovative. Inoltre, vista la possibilità delle piccole aziende agroalimentari di utilizzare il "FABLAB" come proprio ambiente di lavoro dove effettuare lavorazioni, potrebbe anche diventare un punto di incontro tra imprese e giovani. La sede del Laboratorio dovrebbe trovare collocazione in un immobile attualmente in disuso di proprietà del Polo scolastico agroindustriale situato in Fraore (Parma). L'immobile è stato donato all'Istituto Agrario nel 2008 da persone che credevano nella mission della scuola. **Il Progetto è risultato vincitore del Bando ed ha ottenuto il finanziamento di 750.000 euro dal MIUR . In Emilia Romagna sono risultati vincitori solo quattro progetti (58 in tutta Italia) e il nostro è l'unico nel settore Agroalimentare. La Fondazione Cariparma ha creduto nella validità del Progetto e ha cofinanziato l'intervento per altri 282.500 euro.**