

Langhirano

Al Gadda incontro fra formazione e imprese

Un prosciuttificio in miniatura per gli studenti

Inaugurata l'«Accademia del prosciutto» realizzata con fondi pubblici e privati

» **Langhirano** Un luogo di incontro tra formazione, tradizione e futuro. Un prosciuttificio «in miniatura» in cui si intrecciano mondo della scuola, «il saper fare» dei produttori e innovazione. Taglio del nastro ieri mattina a Langhirano per il «Laboratorio territoriale per l'occupabilità - Accademia del Prosciutto» dell'Istituto Gadda, fortemente voluto dal territorio e realizzato con risorse pubbliche e private. Una mattinata partecipata, alla presenza della senatrice Silvia Fregolent, della parlamentare Laura Cavandoli, dell'assessore regionale Barbara Lori, del vicepresidente dell'assemblea regionale Fabio Rainieri e del consigliere regionale Matteo Daffadà, del mondo delle imprese.

«Consegniamo l'accademia, immaginata da chi mi ha preceduto e che nel mio mandato ho seguito nella fase di costruzione, insieme ai tanti soggetti che hanno contribuito, sia in termini economici che di entusiasmo - ha esordito il presidente della Provincia Andrea Massari -. Ora si entra nella fase di arricchirlo di contenuti». «Un percorso che vede insieme sistema pubblico e mondo economico, un luogo dove unire il mantenimento della tradizione produttiva e l'innovazione» ha aggiunto il sindaco di Langhirano Giordano Bricoli.

Per il provveditore Andrea Grossi l'accademia è «un tassello prezioso perché parte di una modalità di lavoro che vogliamo diventi pratica condivisa nella formazione», mentre la dirigente scolastica del Gadda Alessia Gruzza ha parlato di «un sogno, nato non da fondi statali, ma da

un'esigenza locale». «Quando ci è stata offerta questa possibilità, ci ha entusiasmato perché si colloca nei pensieri del futuro» ha aggiunto il presidente di Fondazione Cariparma Franco Magnani e a seguire Vittorio Capanna, delegato del Consorzio del Prosciutto di Parma, ha parlato di «un momento essenziale per il futuro e sviluppo del nostro comparto».

A rappresentare Parma Io ci sto! Carlo Galloni, che evidenziato l'importanza della presenza dell'Academy a Langhirano, a sancire «il valore del sistema territoriale».

«Questo complesso progetto ha anche la finalità di mantenere e perseguire la strada dell'eccellenza. Il prosciutto fatto qui è figlio di una passione locale che deve essere trasmessa» ha aggiunto Paolo Tanara, capo consulta Prosciuttifici dell'Unione parmense industriali presente insieme al direttore Cesare Azzali, mentre il direttore del Gruppo imprese artigiane Maurizio Caprari ha parlato di «un'occasione di cui il mondo delle imprese è grato per dare futuro al prodotto». Nelle voci di Alberto Maggiani, Frigomeccanica, e Sergio Cecconi, Soncini, l'impegno di due aziende che hanno contribuito al progetto mettendo a disposizione i loro macchinari. A concludere il delegato provinciale Aldo Spina, che ha parlato di «un ulteriore tassello di quel sistema sviluppato delle farm o dei laboratori in provincia, un'esperienza straordinaria che viene invidiata a livello nazionale».

Maria Chiara Pezzani

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Langhirano

Al Gadda il taglio del nastro per l'Accademia del prosciutto e, sotto, una dimostrazione del processo di lavorazione.



Intervenuta una moltitudine di soggetti

Investimento di 940mila euro

» Il progetto è il frutto di una ampia collaborazione tra pubblico e privato, mossi dalla consapevolezza dell'alto valore dell'iniziativa e delle sue prospettive future. Capofila la Provincia di Parma in accordo con le diverse realtà hanno contribuito alla sua realizzazione, per un investimento complessivo di 940mila euro: la Provincia di Parma ha contribuito con 453.000 euro, 200mila le risorse di Fondazione Cariparma, 150mila quelle del Consorzio del Prosciutto di Parma. E ancora: 65.000 da Parma Io ci Sto!; 20mila dall'Unione parmense industriali, 15mila dal Comune di Langhirano, 10mila dall'Unione montana Appennino Parma Est e 10mila dall'Unione pedemontana parmense, 10.000 da Opem Spa e 7mila da Gruppo

imprese artigiane. Ai contributi economici si sommano le donazioni da parte delle aziende di macchinari e dispositivi utili ad attrezzare il «piccolo» prosciuttificio, fondamentali per la formazione dei ragazzi del Gadda e delle persone che ne usufruiranno al pomeriggio con gli enti di formazione, per conoscere le varie fasi della lavorazione del Prosciutto di Parma, ma anche la conoscenza dal punto di vista meccanico. L'azienda Frigomeccanica ha donato due celle frigorifere, mentre Soncini altri macchinari per la lavorazione delle cosce. La Provincia ha poi già stanziato i fondi per la realizzazione di un porticato all'ingresso dell'edificio.

M.C.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA