

Langhirano Una «università del saper fare»

Nasce l'Accademia del Prosciutto: futuro e tradizione

Galloni: «Formare i giovani per preservare l'eccellenza»

Eccellenza
L'«Accademia del Prosciutto di Parma» è stata presentata nella cornice del «Festival del Prosciutto» di Langhirano. Si tratta di un piccolo prosciuttificio dotato di tutte le attrezzature presenti negli stabilimenti.

» **Langhirano** Un luogo unico, in cui tradizione e innovazione si incontrano per formare i professionisti di domani. Un'iniziativa nata dalla sinergia tra istituzioni, scuola e mondo imprenditoriale per preservare e tramandare il saper fare che ha reso il Prosciutto di Parma un'eccellenza riconosciuta a livello mondiale: nella cornice del «Festival del Prosciutto» è stata presentata l'«Accademia del Prosciutto di Parma», sorta accanto all'Istituto Gadda di Langhirano, un piccolo prosciuttificio, dotato di tutte le attrezzature presenti negli stabilimenti, per la formazione dei giovani ma anche per l'approfondimento professionale dei lavoratori delle aziende.

Sul palco di piazza Ferrari, sono saliti il presidente del consiglio direttivo dell'Accademia, Carlo Galloni, espressione di «Parma, io ci sto!»; l'amministratore dele-

gato, Alberto Sacchini, da Cisita Parma, che ha moderato il talk, e le docenti dell'Istituto Gadda, Daniela Canevari e Adele Giovannetti.

«L'Accademia ha delle caratteristiche distintive, questa collaborazione va oltre, è una sinergia che individualmente non sarebbe stata possibile» ha esordito Sacchini.

«Per l'apertura dell'Accademia per la lavorazione del Prosciutto di Parma, quello che ha reso Langhirano famosa in tutto il mondo, è servito un cambio culturale». Un istituto, il Gadda, che già da tempo «è una scuola di territorio» ha evidenziato Canevari -, in una collaborazione continua con amministrazione e aziende, cosa che le scuole in città non hanno». Tra i tanti progetti, anche di respiro europeo, la sinergia locale è ben evidenziata dai percorsi con le aziende, per dare ai giovani «competenze che sono al

Festival

Da sinistra:
Daniela Canevari,
Alberto Sacchini,
Carlo Galloni
e Adele Giovannetti.



passo con i tempi. Formarli in qualcosa che le aziende cercano da subito» ha aggiunto Giovannetti. E in questo percorso formativo l'Accademia sarà un plus per

i quattro indirizzi della scuola.

«Dentro al prosciuttificio ci sono macchinari veri, come quelli dati da Frigomeccanica che ringrazio e tutta

linea di produzione donata dall'azienda Soncini Alberto - ha proseguito Galloni -. La scuola da sola non poteva fornire tutta la formazione e Cisita darà un contributo di completamento e orientamento. Le aziende che aderiranno potranno usare i formatori per migliorare le conoscenze dei loro dipendenti e lavoratori - ha concluso -. Oggi la produzione ha portato a un frazionamento delle competenze mentre è fondamentale capire un modello di lavorazione, avere la visione di come sarà il prosciutto per renderlo un'eccellenza».

Maria Chiara Pezzani

© RIPRODUZIONE RISERVATA