

The logo for FOOD FARM 4.0, featuring a stylized green plant with a red circular element above it, positioned to the left of the text "FOOD FARM 4.0".

FOOD  
FARM 4.0

# Tutto ha inizio quando...

Due agricoltori donano il proprio podere alla scuola di agraria per far sì che si possa tramandare la cultura del saper coltivare

La scuola investe sul podere per valorizzare le coltivazioni e in impianti produttivi per poter formare le nuove generazioni



# PRIMA E DOPO LA RIQUALIFICAZIONE



← Prima...

E dopo! →



La rete di scuole è composta dal:

- Polo scolastico agroindustriale “Galilei-Bocchialini”
- Istituto Alberghiero “Magnaghi – Solari” di Salsomaggiore
- Istituto Tecnico Industriale “Berenini” di Fidenza
- Liceo Artistico “Toschi”

oltre a due scuole del 1° ciclo

- l’Istituto Comprensivo di San Secondo
- l’Istituto Comprensivo di Sissa e Trecasali

Totale oltre 6000 studenti

## Parma, io ci sto!



*Unione Parmense degli Industriali*



L’Associazione “Parma, io ci sto!”, dopo lo stanziamento iniziale dei fondi da parte del Miur e della Fondazione Cariparma, ha creduto e sostenuto il progetto, favorendo il dialogo tra gli istituti, le aziende e le istituzioni . Ha supportato insieme all’Unione Parmense Industriali dalla progettazione alla posa della prima pietra fino alla costituzione della società consortile

Aderiscono al progetto:



Aziende

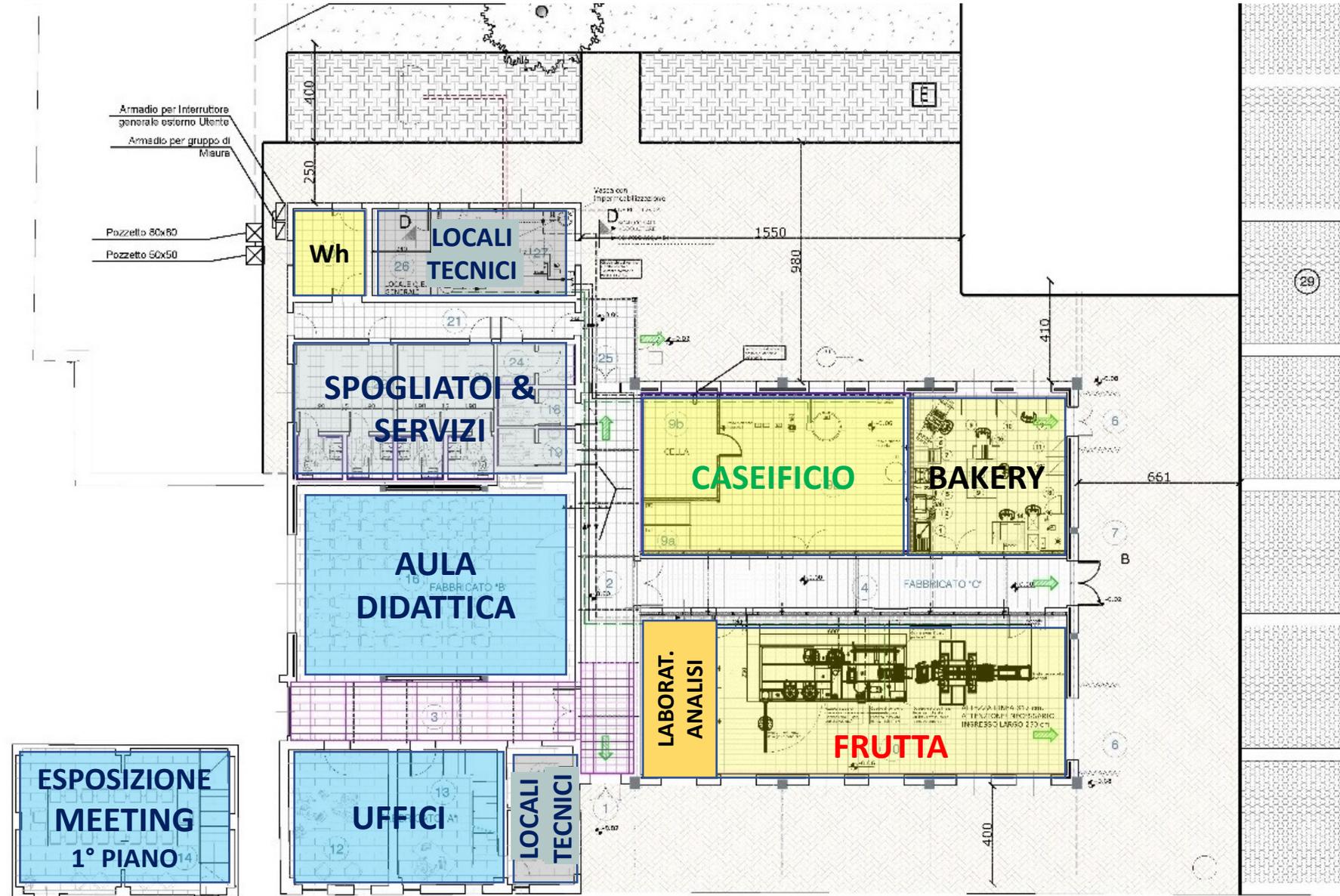
Associazioni

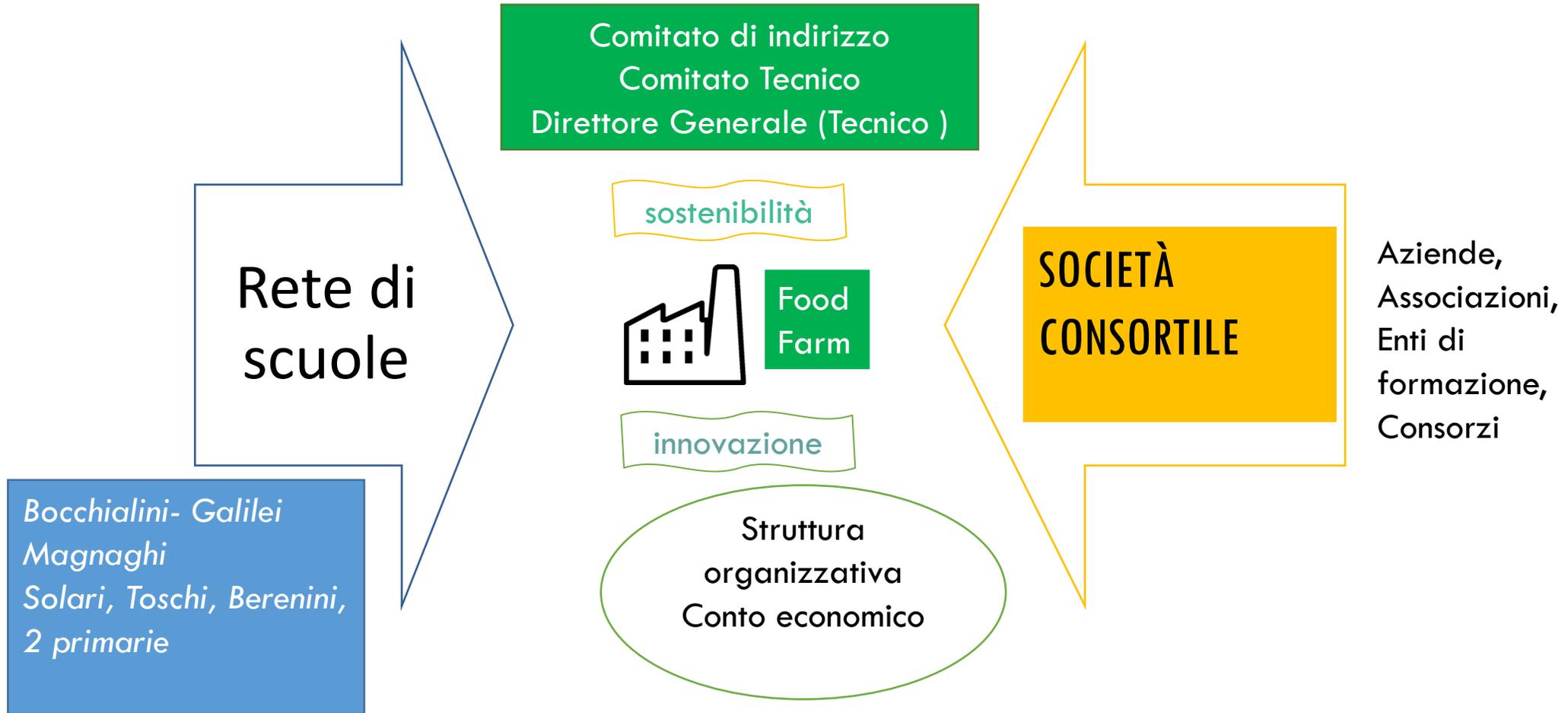
Consorzi

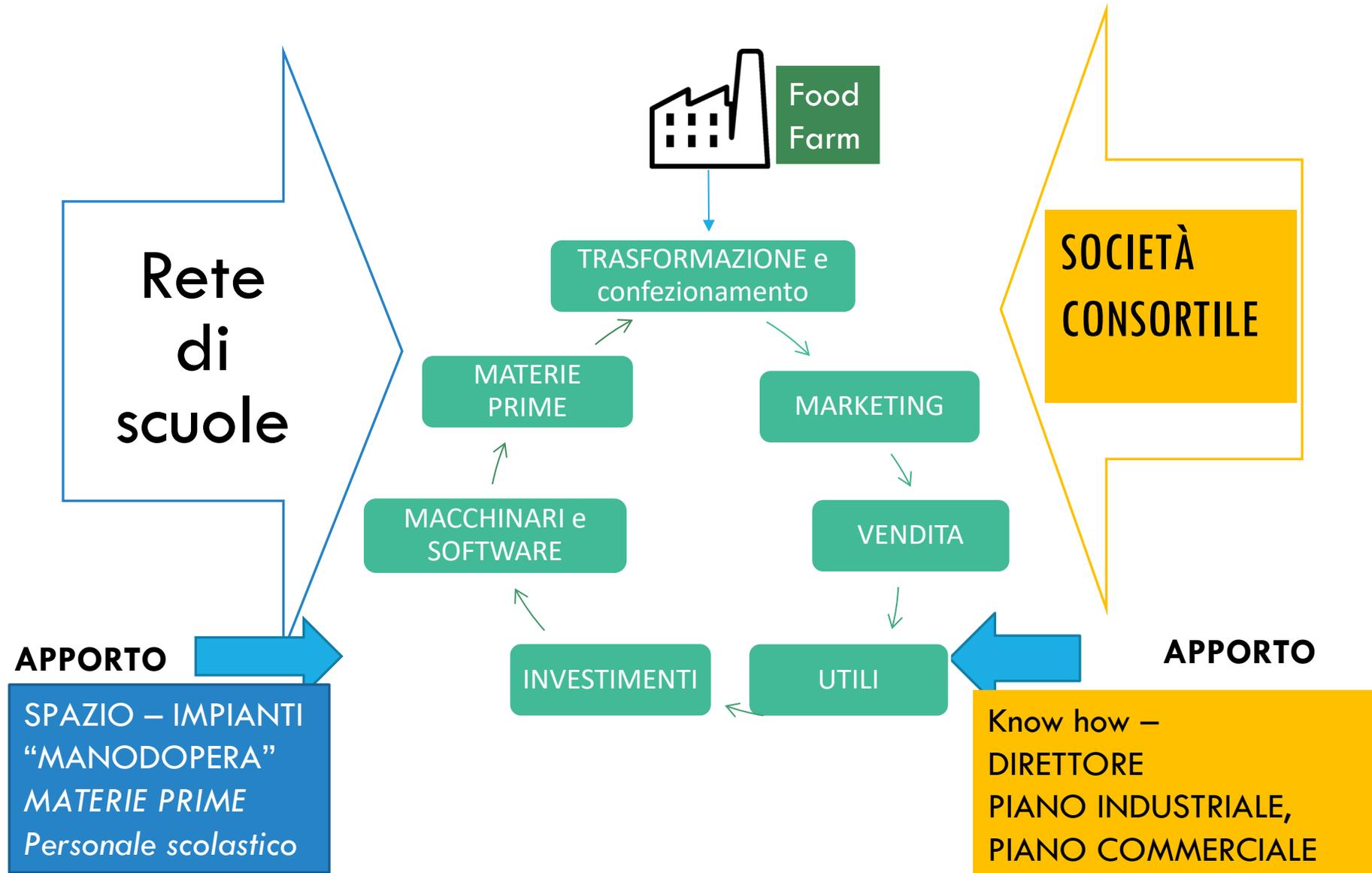


# Food Farm - Spazi

- ✓ Immobile di circa 700 mq di spazi coperti (300 produzione, 240 aule/uffici, 150 servizi) oltre a 1500 mq di area esterne recintate e illuminate
- ✓ Spazi esterni per parcheggi corsisti e movimentazione merci
- ✓ 3 linee produttive per prodotti da forno, caseari e conserviero
- ✓ Laboratorio di analisi
- ✓ Aula didattica multimediale









## Formazione

- Alternanza scuola lavoro
- Neet
- Dipendenti aziende e professionisti
- Enti di formazione (studenti Ivs, IFTS)

## Trasformazione/attività industriale

- Piano industriale, piano commerciale

## Promozione/ dimostrazione

- Show cooking, eventi

## Sperimentazione

- Sperimentazione e produzione conto terzi.

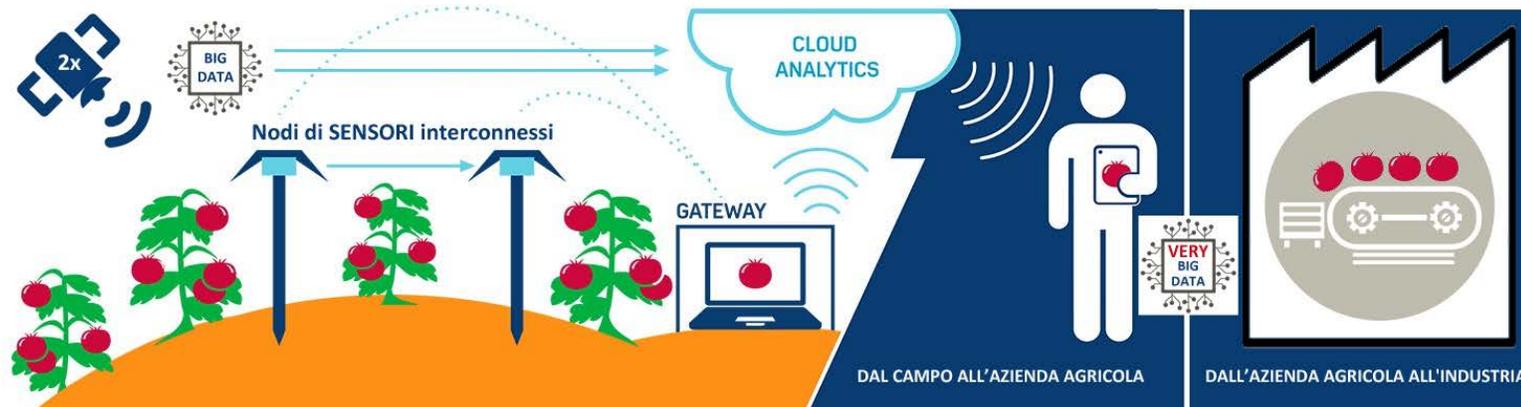
# Un Dimostratore di tecnologie Industria 4.0



Un Laboratorio per l'Occupabilità che coniuga necessità formative delle aziende del settore e la Scuola. Progetto finanziato dal **Ministero della Pubblica Istruzione**, **Fondazione Cariparma**, **Istituto capofila I.S.I.S.S Galilei Bocchialini** e sostenuto da "Parma, io ci sto!", Barilla, Stern Energy, Corte Parma Alimentare, Opem, F.lli Galloni, Agugiario & Figna e Tropical Food Machinery.

Gli studenti lavoreranno su **3 impianti** per **4 linee di prodotti** venduti a marchio «Bontà di Parma» tramite e-commerce

## Schema di principio



## Dashboard



vista logica dell'azienda agricola

A disposizione di aziende agricole, industrie e PMI agrofood, scuole e università per collaborazione, sperimentazione formazione e ricerca

- 1 sito produttivo
- 3 impianti
- 2 aree coltivate
- 1 sala convegni
- 1 sala didattica



4 tipologie di prodotti: **passata di pomodoro**, **marmellate**, **prodotti da forno**, **formaggi molli**



**CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHE**  
**INGREDIENTI:**  
 Albicocche, zucchero.

Frutta utilizzata: 120g per 100g di prodotto.

Da consumarsi preferibilmente entro il:

Dopo l'apertura conservare in frigorifero.  
 Può contenere frammenti di noccioli.  
 Capsula di Sicurezza - L'assenza di Clic-Clac garantisce l'integrità della confezione

Per Food Farm sspa Strada Ponte Caprazucca 6/A 43121 Parma  
 prodotto nello stabilimento di Via Senerchia 1, 43126 Fraore (Parma)

**350g**



**Bontà di Parma**

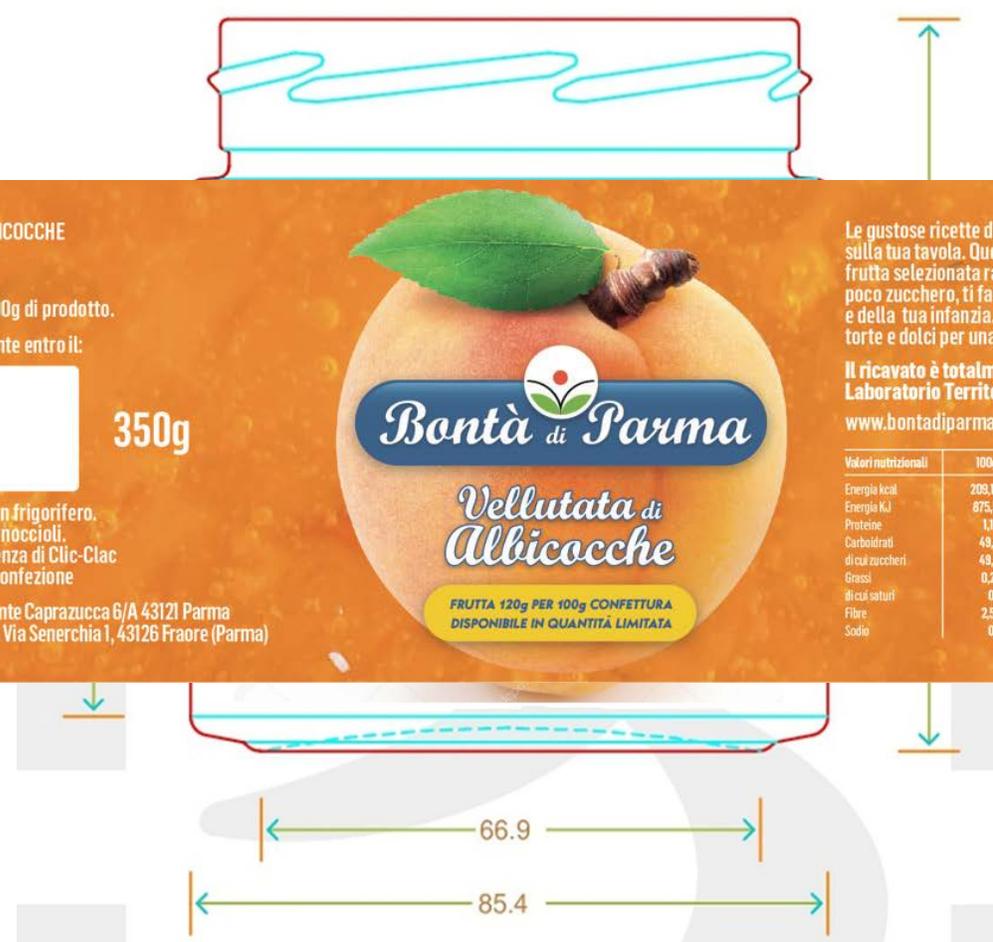
*Vellutata di Albicocche*

FRUTTA 120g PER 100g CONFETTURA  
 DISPONIBILE IN QUANTITÀ LIMITATA

Le gustose ricette della tradizione di Parma sono ora disponibili sulla tua tavola. Questa Confettura Extra, preparata solo con frutta selezionata raccolta al giusto grado di maturazione e con poco zucchero, ti farà scoprire i sapori autentici della tradizione e della tua infanzia. Ideale sia da spalmare che per preparare torte e dolci per una sana alimentazione.

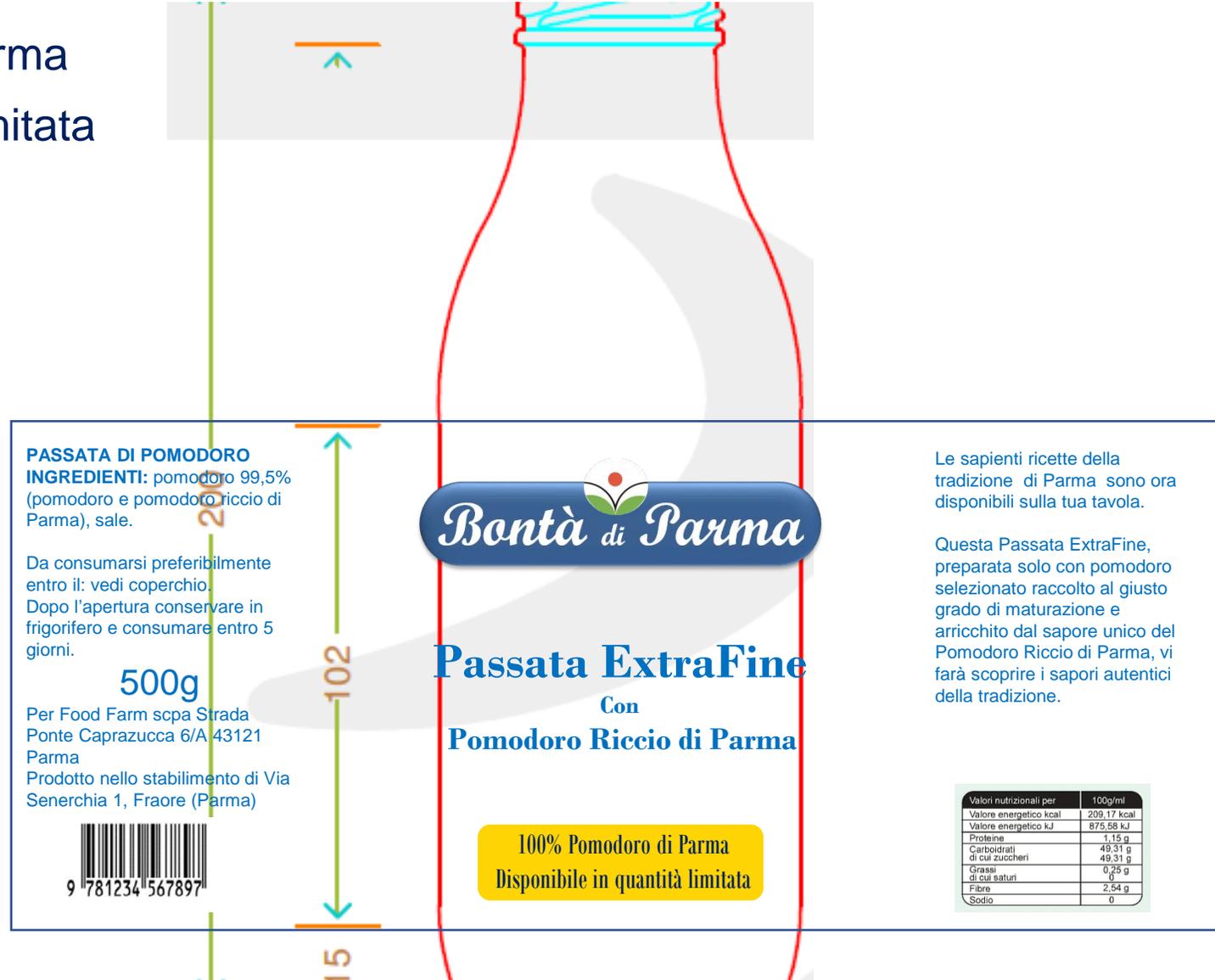
**Il ricavato è totalmente reinvestito nelle scuole aderenti e nel Laboratorio Territoriale per l'Occupabilità della rete di scuole**  
[www.bontadiparma.it](http://www.bontadiparma.it) • [www.foodfarmparma.it](http://www.foodfarmparma.it)

Valori nutrizionali	100g/ml
Energia kcal	208,17 kcal
Energia KJ	875,58 kJ
Proteine	1,15 g
Carboidrati di cui zuccheri	49,31 g
Grassi di cui saturi	0,25 g / 0 g
Fibre	2,54 g
Sodio	0 g



# Packaging Passata

- ✓ Produzione Made in Parma
- ✓ Focus su produzione limitata



**PASSATA DI POMODORO**  
**INGREDIENTI:** pomodoro 99,5% (pomodoro e pomodoro riccio di Parma), sale.

Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi coperchio.  
Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

**500g**

Per Food Farm sapa Strada  
Ponte Caprazucca 6/A 43121  
Parma  
Prodotto nello stabilimento di Via  
Senerchia 1, Fraore (Parma)

**Bontà di Parma**

**Passata ExtraFine**  
Con  
**Pomodoro Riccio di Parma**

**100% Pomodoro di Parma**  
Disponibile in quantità limitata

Le sapienti ricette della tradizione di Parma sono ora disponibili sulla tua tavola.

Questa Passata ExtraFine, preparata solo con pomodoro selezionato raccolto al giusto grado di maturazione e arricchito dal sapore unico del Pomodoro Riccio di Parma, vi farà scoprire i sapori autentici della tradizione.

Valori nutrizionali per	100g/ml
Valore energetico kcal	209,17 kcal
Valore energetico kJ	875,58 kJ
Proteine	1,15 g
Carboidrati	49,31 g
di cui zuccheri	49,31 g
Grassi	0,25 g
di cui saturi	0 g
Fibra	2,54 g
Sodio	0

**Bontà di Parma**

## Caciottella di Mucca

Solo Latte Italiano  
Disponibile in quantità limitata

FORMAGGIO A PASTA MORBIDA  
INGREDIENTI: Latte pastorizzato,  
fermenti lattici vivi, caglio, sale

Da consumare entro il:

CONSERVARE IN FRIGORIFERO  
A MAX +4°C.  
Una volta aperto consumare entro  
24 ore.

500g

[www.bontadiparma.it](http://www.bontadiparma.it)



Valori Nutrizionali per 100g	
Energia	375 kJ / 89 kcal
Grassi	22 g
di cui saturi	10 g
Carboidrati	50 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	5,5 g
Sale	0 g



**Bontà di Parma**

## Ricotta Fresca di Mucca

Da consumare entro il:

CONSERVARE IN FRIGORIFERO  
A MAX +4°C.  
Una volta aperto consumare entro  
24 ore.

250g

Per Food Farm s.p.a Strada Ponte  
Caprazucca 6/A 43121 Parma  
prodotto nello stabilimento di Via  
Senerchia 4, Parma



RICOTTA  
INGREDIENTI: siero di latte, crema  
di latte, sale. Correttore di acidità:  
acido citrico.

Valori Nutrizionali per 100g	
Energia	375 kJ / 89 kcal
Grassi	22 g
di cui saturi	10 g
Carboidrati	50 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	5,5 g
Sale	0 g



Solo Latte Italiano  
Disponibile in quantità limitata

[www.bontadiparma.it](http://www.bontadiparma.it)

**Bontà di Parma**

## PrimoSale di Mucca

Solo Latte Italiano  
Disponibile in quantità limitata



FORMAGGIO FRESCO DA TAVOLA  
INGREDIENTI: Latte pastorizzato, caglio, sale

Da consumare entro il:

CONSERVARE IN FRIGORIFERO A MAX +4°C.

200g

Per Food Farm s.p.a Strada Ponte Caprazucca 6/A, Parma  
Prodotto nel laboratorio di Via Senerchia 1, Parma

Valori Nutrizionali Medi per 100g: Energia  
875 kJ / 206 kcal; Grassi 22 g, di cui acidi  
grassi saturi 10 g; Carboidrati 50 g, di cui  
Zuccheri 0,5 g; Proteine 0,5 g; Sale 0 g.

[www.bontadiparma.it](http://www.bontadiparma.it)

