

Un prosciuttificio in miniatura per gli studenti

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

Langhirano Al Gadda incontro fra formazione e imprese

Pagina 1

» **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».



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

«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 artigiani 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 dalle farm o dei laboratori in provincia, un'esperienza straordinaria che viene invidiata a livello nazionale».

Maria Chiara Pezzani

© RIPRODUZIONE RISERVATA

